

L'été  
au Plaza



Summer  
at the Plaza



Par  
Jean Imbert

DE NOS MARAÎCHERS  
& JARDINS

DE NOS PÊCHEURS  
& ÉLEVEURS

L'artichaut au chèvre  
de mon frère **26**

Le pain tomate  
de Saint-Tropez **18**



La salade folle de La Cour Jardin  
& sauce JI **56**

La burrata, gaspacho de pêches  
blanches & tomates ananas **28**

La pissaladière à la Anto **36**



L'avocat de Jean  
& son coeur de laitue **40**

Les gnudi ricotta-épinard,  
tomates de Jackie rôties **32**

Les ravioles de caponata,  
bouillon végétal à la fleur  
de courgette **38**

Ragout de tomates  
façon risotto **42**

Le croque tourteau,  
avocat **30**

Les calamars en beignet  
sauce tartare **32**



Le tartare de thon rouge  
au naturel à votre table **46**  
avec caviar Impérial (30g) **195**

Le homard «Vivi», salade de  
haricots verts à la pistache **88**

Le vitello ala Joss **48**



Les côtelettes d'agneau  
grillées, tian de légumes  
au romarin **64**

Le rouget en portefeuille, riz  
paëlla et sauce roche **72**

La volaille aux herbes  
courgette violon  
et aubergine grillée **54**

Le Saint-Pierre riviera, légumes  
du sud confits en barigoule **82**



Les prix s'entendent nets en euro  
incluant la TVA et la contribution  
employés 5%.  
Merci de noter que notre établissement  
n'accepte pas les chèques.

Toutes nos viandes bovines sont  
d'origine France et Pays-Bas.  
Toutes nos viandes ovines, porcines  
et nos volailles sont d'origine France.

Si vous présentez une intolérance  
ou allergie à certains produits,  
nous vous remercions de nous en faire  
part à la prise de commande.

Fleur  
de courgette



Fleur  
de petit pois



HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE  
PARIS