les Enfants Terribles
Paris

Sous l'empreinte de Cocteau, la cuisine de François Martin vous invite à renouer avec la tradition des plats institutionnels qui répondent à vos envies…

Tous Nos Prix sont Taxes et Services Inclus - Toutes nos viandes sont d'origine USA et Européenne

LA BASTIDE
de Marie

Située à Ménerbes, l'un des plus beaux villages en Provence, La Bastide de Marie offre un cadre propice au farniente sous le soleil d'Épicure… Dans une ambiance intimiste où règnent calme et volupté, vous séjournez au cœur de notre vignoble. Vous y appréciez une cuisine au parfum de terroir, un lieu authentique, une Provence élégante…
La Bastide de Marie, une destination privilégiée pour les amoureux d'un Luberon rêvé.

Le chef François Martin vous propose de découvrir les plats signatures de **La Bastide de Marie**, qui font le secret de la propriété nichée au cœur des vignes du Lubéron. Une carte de printemps à déguster avec un verre de Rosé Marie nouvelle cuvée, de couleur rose pâle avec des nuances violacées, le Rosé Marie 2011 présente un bon équilibre entre fraicheur, finesse et minéralité, faisant ressortir un côté fruité persistant.

Entrée, plat, dessert…
Comme à « La Bastide de Marie »

Asperges vertes des jardins de Provence Vierge d'agrumes, sabayon aux herbes potagères	24 €
Saint Pierre Rôti à l'unilatéral, ratatouille, tomates confites et piquillos	38 €
Pigeonneau des Alpilles Poêlé au miel de lavande, tian d'aubergines aux olives	34 €
Minestrone de fruits Au rosé du Domaine de Marie	10 €

Tous Nos Prix sont Taxes et Services Inclus - Toutes nos viandes sont d'origine USA et Européenne

Au cœur de sa carte, Les Enfants Terribles-Paris vous proposent désormais des plats qui privilégient plus particulièrement l'équilibre, l'énergie et la forme, sans rien concéder aux saveurs. Une évolution naturelle pour notre chef François Martin qui allie son savoir-faire à l'expertise de la Cuisine Energie et Vitalité des Fermes de Marie. Les recettes sont légères, équilibrées et savoureuses, basées sur l'alliance des propriétés de chaque aliment, de chaque ingrédient, des modes de cuisson et des dernières connaissances en nutrition.

Pour commencer

Jeunes pousses bien vertes, croquant de racines, herbes tendres, copeaux de Reggiano, vinaigre balsamique — 16 €
Une entrée toute en légèreté qui privilégie les fibres et les vitamines. Dynamisme assuré

Salade Enfants Terribles — 22 €
Sucrine, vinaigrette comme César et blanc de volaille à l'anchois

Courgettes, soupe glacée, émulsion au basilic — 20 €
Légère, la courgette contient une quantité record de minéraux et oligo-éléments, idéale pour la vitalité

Thon rouge, sel de l'Himalaya, Shiso et racine de Wasabi — (p.m.) 16 € — 25 €
Une alliance de protéines et d'oligo-éléments pour une forme détonante

Porc noir d'Espagne Patta Négra — 28 €
Fine tranche, les 100 gr

Gambas Black Tiger — (p.m.) 16 € — 23 €
Croustillantes, jus de pommes réduit de chez Mr. Loisel

Homard — 32 €
Carpaccio à la Granny Smith

Les incontournables

Foie gras de canard frais — (p.m.) 16 € — 25 €
Terrine maison, gros pain de campagne toasté

Saumon Français, mariné à l'aneth — (p.m.) 15 € — 22 €
Une savoureuse source d'Oméga 3, garante de l'équilibre nutritionnel

Risotto Carnaroli — (p.m) 22 € — 28 €
Parmesan Reggiano

(p.m.) petit modèle, seul ou à partager…

Tous Nos Prix sont Taxes et Services Inclus - Toutes nos viandes sont d'origine USA et Européenne

« Autour de la rôtisserie »

Les Poissons

Sole — 42 €
Meunière ou sèche, pommes écrasées à l'huile d'olive vierge

Cabillaud, tranche épaisse, artichauts façon barigoule, jus au vinaigre de xérès — 29 €
L'alliance du poisson et de l'artichaut excellent pour le foie et abaisser le taux de cholestérol

Bar, dos rôti, premières pousses et racines de printemps, sarriette et thym citron — 36 €
Un plat tout aussi léger que riche en anti-oxydants et protéines

Les viandes

Bœuf de Bavière — 38 €
Filet cuit bleu à l'unilatéral, façon « Johnny Hallyday »

Bœuf de Bavière — 38 €
Filet façon « Enfants Terribles », sauce au poivre rare

Volaille fermière — 28 €
Rôtie à la broche, pommes de terre grenaille en cocotte

Agneau des Alpilles — 34 €
Carré doré, panisse à la clémentine

Bœuf Black Angus — 48 €/ pers
Côte pour 2 personnes, purée à l'huile d'olive aux truffes noires

Ris de veau — 42 €
Réglisse, carottes fanes, jus au vin du Domaine Marie

Les légumes

Racines potagères, herbes tendres, huile vierge et fleurs de bourrache — 28 €
Tous les délices d'un plat purement végétarien aux vertus anti-oxydantes

Garnitures supplémentaires en Cocotte

Purée nature	7 €	Pousses d'épinards	9 €
Purée aux truffes	18 €	Légumes de saison	8 €
Haricots verts extra-fins frais	9 €		

Tous Nos Prix sont Taxes et Services Inclus - Toutes nos viandes sont d'origine USA et Européenne

Fromages

Affinés de chez Boujon — 11 €
Chèvre frais, tomme crayeuse

Fromage blanc, nature ou aux myrtilles — 9 €
Une source de calcium à associer à l'une des baies les plus légères en sucres et en calories, aux propriétés coupe-faim…

Desserts

Gourmand ou à partager…

Yuzu et fraises des bois, milkshake — 12 €
L'alliance des deux fruits, riche en vitamines C, apporte sérénité et vitalité

Minestrone de fruits — 10 €
Au rosé du Domaine de Marie

Chocolat — 14 €
Blanc et noir

Rhubarbe — 12 €
Blanc-manger au yaourt et pistaches

Noisettes — 12 €
Cœur coulant à l'ananas

Glaces et sorbets — (p.m.) 7 € — 12 €
Des Enfants Terribles

Café — 9 €
Affogato

Un Café, des gourmandises
Toujours à partager… — 12 €

Tous Nos Prix sont Taxes et Services Inclus - Toutes nos viandes sont d'origine USA et Européenne