

RESTAURANT LE KELLER CARTE D'ÉTÉ

RETROUVEZ LE RESTAURANT SUR LE SITE

www.restaurantlekeller.fr



LES ENTREES / STARTERS

Gambas aux fruits du mendiant, Sucrine confite et melon Charentais <i>Roasted prawns dried fruits, « Sucrine » salad and melon</i>	20€
Gaspacho de concombre, Pomme granny Smith et chèvre frais <i>Cucumber gaspacho, Granny Smith apple and fresh goat's cheese</i>	15€
Vitello tonnato, artichauts poivrade <i>« Vitello tonnato », marinated artichokes</i>	18€
Poulpe snacké, brocoletti, condiment cacahuète <i>Pan sautéed octopus, small broccolis and cashew nuts sauce</i>	22€
Caviar Caspia Oscière 30gr et ses blinis <i>Caspia Oscière caviar 30gr and blinis</i>	90 €
Entrée du jour, le midi seulement <i>Starter of the day, only for lunch</i>	18 €

LES PLATS / MAIN COURSES

Dorade grise, sauce vierge, Légumes croquants aux saveurs asiatiques <i>Sea bream, virgin sauce, crunchy vegetables, soja sauce</i>	26€
Filet de bar, Mille-feuille de courgettes, ricotta et amandes <i>Sea bass filet, Zucchini and ricotta Napoleon, almond</i>	29€
Cevicche de poissons du jour, Betteraves confites et croquantes <i>Fish of the day Cevicche style, dried and crunchy beetroot</i>	22€
Plat du jour, le midi seulement <i>Main course of the day, only for lunch</i>	28 €
Quasi de veau façon Grenobloise, Pomme purée aux graines de moutarde <i>Veal chump « Grenobloise style », Mashed potatoes with mustard</i>	26€
Filet de bœuf laqué au soja, Grenailles confites en persillades et oignon rouge <i>Beef filet with soja, Grenailles styles potatoes and red onions</i>	36€
Suprême de volaille de chez Tausin caramélisé, Coriandre fenouil, caviar d'aubergine et chou kale <i>Wild breast of chicken roasted, Coriander, fennel and eggplant mousse</i>	24€

LES INTEMPORELS DU CHAMPS ELYSEES PLAZA

Cevicche de poisson du jour, betteraves confites et craquantes <i>Fish of the day Cevicche style, dried and crunchy beetroot</i>	16€
Gaspacho de concombre, pomme granny smith et chèvre <i>Cucumber gaspacho, Granny Smith apple and fresh goat cheese</i>	15€
Anti pasti de légumes grillés et burrata <i>Grilled and marinated vegetables, burrata cheese</i>	18€
Foie gras de canard, confiture de griottes et pain grillé <i>Duck foie gras terrine, cherish jam and toast</i>	20€
Assiette Ibérique, pane con tomato- <i>Assortment of Iberian « charcuterie »</i>	24€
Caviar Caspia Oscière 30gr et ses blinis <i>Caspia Oscière caviar 30gr and blinis</i>	90€
Salade Caesar au poulet- <i>Chicken Caesar salad</i>	22€
Salade de légumes bio croquants- <i>Organic vegetables salad</i>	16€
Les pâtes du jour- <i>Pasta of the day</i>	18€
Club sandwich	
Poulet / <i>Chicken</i>	20€
Saumon fumé / <i>Smoked salmon</i>	22€
Vegetarien / <i>Vegetarian</i>	18€
Vitello tonato/ artichauts poivrade <i>« Vitello tonnato », marinated artichokes</i>	18€
Summer burger Pain Focaccia, pesto, tomates confites parmesan et boeuf <i>Burger Focaccia bread, pesto, dried tomatoes, parmesan cheese and beef</i>	22€
Pizza Légumes grillés pesto et parmesan- <i>vegetables, pesto and parmesan</i>	18€
Pizza aux Fromages- <i>Cheeses</i>	18€

LES DESSERTS / DESSERTS

Cheesecake aux fruits rouges <i>Red berries cheesecake</i>	12€
Tarte aux abricots et amandes caramélisée <i>Apricot tart, caramelized almond</i>	12€
Melba revisité, glace vanille, fraises fraîches, <i>Homemade Melba, strawberries, vanilla ice cream and pistachio</i>	12€
Feuillantine au chocolat <i>Chocolate mousse and crunchy chocolate</i>	12€
Palette de couleurs glacées <i>Assortment of ice cream or sherbet</i>	10€