

Bienvenue aux Petits Parisiens

Bistrot de bons goûts

Nous sommes ravis de vous recevoir dans ce haut lieu de la restauration parisienne. C'est en 1992 qu'Yves Camdeborde installe ici *La Régalande* avec la volonté de proposer une cuisine authentique, de bons vivants, dans un cadre simple et accueillant. Suivi par de nombreux chefs, cette cuisine devient un véritable mouvement qui sera baptisé « bistronomie » par notre ami cher, Sébastien Demorand. En 2004 la main passe à Bruno Doucet qui poursuit l'aventure jusqu'en 2017.

Depuis 2020, c'est Arnaud, un passionné de restauration, issu lui aussi des palaces parisiens qui a décidé de redonner vie à cette adresse traditionnelle parisienne.

Soyez donc les bienvenus, au nom de toute l'équipe : Lucas le chef, Arnaud le taulier, Loïc et Silymane en salle, Dongie, Stéphan, Clément, Ladji & Alexandra. Bon appétit !

.....

MENU DEGUSTATION EN 5 SERVICES POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE	69 €
ACCORD METS & VINS	45 €

.....

POUR PATIENTER :

Œuf mayonnaise au kasu & sapin - *Finaliste du championnat du monde de l'œuf mayonnaise 2025*  11 €

ENTRÉES

Petits pois rafraîchis à l'eau de rose & amandes fraîches	15 €
Ravioles de Brocciu, noix & noisettes, bouillon végétal, condiment olive/miso	12 €
Sashimi de thon rouge, kombucha à l'hibiscus	21 €
Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest, condiment passion/café	21 €
<i>Accompagné d'un verre (8cl) de Château D'Yquem 2017 +80 €</i>	

PLATS

Poulpe grillé/laqué, cresson, oseille & fraises	36 €
Maigre de ligne au miso de sureau, poireaux brûlés, nage de céleri	31 €
Bœuf AOP Fin Gras du Mézenc, sauce cacao & angélique, gratin de PDT à la sauge	38 €
Volaille fermière de Didier Cotte à la fleur d'oranger & couteaux	33 €
Pomme de ris de veau rôti, purée fumée, sabayon à la feuille de figue	49 €

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages affinés	12 €
Notre fameux riz au lait à la vanille, fruits à coques, caramel au beurre salé	11 €
Chocolat 70% Mayan Red, crémeux au thé matcha, framboise pépins	15 €
Crémeux aux agrumes, saké & flouve odorante, sorbet mandarine	14 €
<i>Accompagné d'un verre de limoncello Meletti +10€</i>	
Glaces & sorbets maison	12 €

Tous nos plats sont faits maison avec amour & élaborés à partir de produits bruts

Les Petits Parisiens - 49 avenue Jean Moulin à Paris - 01 45 43 72 97

Prix nets en euros - taxes & service compris

Provenance des viandes : Bœuf & volaille : France - Ris de veau : France & U.E

Welcome to Les Petits Parisiens

Bistrot de bons goûts

We are delighted to welcome you to this Parisian restaurant. It was in 1992 that Yves Camdeborde installed La Régalade here with the desire to offer authentic cuisine, good living, in a simple and welcoming setting. Followed by many chefs, this kitchen becomes a real movement that will be called «bistronomy» by our dear friend, Sébastien Demorand. In 2004 the hand passes to Bruno Doucet who continues the adventure until 2017.

Since 2020, it is Arnaud, a restaurant enthusiast, also from Parisian palaces who decided to revive this traditional Parisian address.

So welcome, on behalf of the whole team: Chef Lucas, Arnaud the boss, Loïc and Silymane in service, Dongie, Stéphan, Clément, Ladjji & Alexandra. Bon appétit!

5 COURSES TASTING MENU SERVED FOR THE ENTIRE TABLE 69 €
WINE PAIRING 45 €

TO WAIT :

Egg mayonnaise with kasu & fir - 2025 Egg mayonnaise championship finalist  11 €

STARTERS

Chilled peas, with rose water & fresh almonds 18 €
Ravioli filled with Brocciu, walnuts & hazelnuts, vegetable stock, olive & miso 12 €
Bluefin tuna sashimi, hibiscus kombucha 21 €
Duck foie gras IGP from Southwest of France, passion fruit & coffee condiment 21 €
With a glass of (8cl) de Château D'Yquem 2017 +80 €

MAIN COURSES

Grilled/glazed octopus, watercress, sorrel & strawberries 36 €
Line caught croaker, elderberry miso, burnt leaks, celery broth 31 €
Beef « AOP Fin Gras du Mézenc », cocoa & angelica sauce, potato gratin with sage 38 €
Free-range poultry with orange blossom & razor clams 33 €
Sweetbread roasted, smoked potatoes purée, fig leaf sabayon 49 €

CHEESES & DESSERTS

Plated mature cheeses 12 €
Rice vanilla pudding, dried fruits & salted butter caramel 11 €
70% Mayan Red chocolate, matcha tea cream, raspberry seeds jam 15 €
Citrus cream, sake & sweet vernal grass, mandarin sorbet 14 €
With a glass of limoncello Meletti +10€
Homemade ice creams & sorbets 12 €

All our dishes are made with love with fresh products

Les Petits Parisiens - 49 avenue Jean Moulin à Paris - 01 45 43 72 97

Net prices in euros - taxes & service included

Origin of meats: Beef: France - sweetbread: Italy