

*Ouvert du
mardi au samedi
midi 12h soir 19h*

A la carte ou le menu 42 €

Entrée - plat - dessert

A midi notre formule

L'assiette 20 €

Entrée – plat - dessert



La Ferrandaise - bistrot gourmand - 8, rue de Vaugirard, 75006 Paris

01 43 26 36 36 - www.laferrandaise.com



Maitre restaurateur

Nos suggestions

Entrées

Terrine maison 13 €

Huitres bio de l'île d'Oléron nées en pleine en mer

Les huit 13 € les douze 19 € +6 € menu

Plats canailles

Tête de veau, sauce du chef 25 €

Joue de bœuf braisée au pinot noir, purée maison 25 €

Rognons de veau, sauce marchand de vin 28 € +3 € menu

Suprême de pintade aux morilles, tagliatelles 25€ +3€ menu

Les incontournables

L'entrecôte bio 300gr 32 € +7€ menu

Nos viandes viennent de France et de l'UE

La Ferrandaïse - bistrot gourmand - 8, rue de Vaugirard, 75006 Paris

01 43 26 36 36 - www.laferrandaïse.com



A la carte ou le menu 42 € : entrée, plat et dessert

Entrées 13 € 

Pastilla de champignons et son œuf parfait

Mushroom pastilla with egg parfait

Velouté de saison, chips de lard, croustons dorés

Seasonal cream soup, bacon chips, golden croutons

Terrine Maison, confiture d'oignons au Xérès

Home-made terrine, onion and sherry jam

Os a moelle en gouttières rôtis au thym frais, pain de campagne gratté à l'ail

Marrow bones roasted with fresh thyme, country bread scraped with garlic

Ballottine de foie gras mi-cuit, chutney de pommes acidulé +6

Mi-cuit balloting of foie gras, tangy apple chutney +6

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes +4

Carpaccio of scallops with citrus +4

Plats 25 € 

Pot au feu de cuisse de canard fermier confit, légumes d'antan, vinaigrette de truffe
Pot au feu of confit duck leg, old-fashioned vegetables, truffle vinaigrette

Côte de cochon à la plancha, jus corsé, écrasé de vitelottes
Pork chop à la plancha, hearty jus, crushed vitelotte cheese

Blanquette de veau, riz pilaf

Blanquette of veal and rice pilaf

Risotto de légumes, œuf poché à l'huile de truffe

Vegetable risotto, poached egg with truffle oil

Bourride de la mer en aioli, légumes de saison

Roasted cod fillet, crisp vegetables, squash broth

Les légumes sont issus de l'agriculture biologique ou de producteurs d'Ile de France

Fromages ou desserts 11 € 

Sélection de fromages des fermes du Puy-de-Dôme +4 €

Selection of cheeses from Puy-de-Dôme farms +€4

Suprême de chocolat amer, biscuit pralin

Bitter chocolate supreme, praline cookie

Tatin de mangues et son sorbet

Mango tatin with sorbet

Paris-Brest, crème anglaise

Paris-Brest with custard

Bavarois de pommes caramélisées au beurre salé

Caramelized apple bavarois with salted butter

Poire pochée au vin rouge épicé

Poached pear in spicy red wine

Certains plats sont susceptibles de changer en fonction du marché

Some dishes are subject to change depending on the market

La Ferrandaise - bistrot gourmand - 8, rue de Vaugirard, 75006 Paris

01 43 26 36 36 - www.laferrandaise.com