



À EMPORTER

T. 09 67 12 81 88

amis@legardemangerwagram.com

LE GARDE À VOUS ! EN TOUTE LIBERTÉ !

DU LUNDI AU VENDREDI

Chaque jour retrouvez nos classiques ainsi qu'un plat de viande et un dessert différents !

COMMANDER

LA VEILLE POUR LES PLATS DU SEMAINIER

- amis@legardemangerwagram.com
- T. 09 67 12 81 88

RETRAIT SUR PLACE

8, rue Meissonier • 75017 PARIS

De 11^H00 à 15^H00

et de 17^H00 à 20^H00

legardemangerwagram.com

LE GARDE CLASSIQUE

ENTRÉES

3,60 €

LA PORTION DE 150G @ 24€/KG

- Caviar d'aubergine
- Houmous de pois chiche
- Caviar d'artichauts
- Carottes rapées
- Remoulade de celeri-rave
- Salade de betteraves au yaourt
- Chou-rouge en vinaigrette
- Champignons de Paris farcis au fromage de chèvre
- Salade de pommes de terre au haddock fumé
- Focaccia aux légumes nouveaux

ENTRÉES DU MOMENT

4,20 €

LA PORTION DE 150G @ 28€/KG

- Asperges blanches crues à l'œuf mollet
- Asperges vertes étuvées, vinaigrette aux agrumes

VELOUTÉ GLACÉ

4,00€

LA PORTION DE 50CL

- Velouté glacé de légumes printaniers

FUMAIISON

11,00 €

LA PORTION DE 200G @ 55€ KG

- Notre Saumon d'Ecosse fumé

RÔTISSOIRE

5,60 €

LA PORTION DE 200G @ 26€/KG

- Poulet jaune des Landes fermier rôti à la broche

POUR ACCOMPAGNER

FÉCULENT

2,25 €

LA PORTION DE 150G @ 15€/KG

- Purée de pomme de terre
- Riz Basmati étuvé

LÉGUMES

3,60 €

LA PORTION DE 150G @ 24€/KG

- Shiitake à la tomate
- Légumes racines rôtis à l'ail nouveau

LE GARDE DE LA SEMAINE

Chaque jour, **LE GARDE MANGER** et son équipe préparent pour vous un plat et un dessert aux grés de leurs humeurs et des produits de saison disponibles chez ses artisans partenaires. Alors plutôt lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi ou tous les jours ? Faites votre choix !

Lundi 18 Mai

VIANDE 24€/KG

- Légumes farcis au N'Duja (SAUCISSE PIQUANTE CALABRAISE)
- Crumble aux pommes et à la rhubarbe 4.00 €

Mardi 19 Mai

VIANDE 24€/KG

- Saucisses de canard rôties, boulgour, artichaut
- Gateau au chocolat 4.00 €

Mercredi 20 Mai

VIANDE 26€/KG

- Poulet contisé au herbes puis rôti, fenouil confit
- Riz au lait aux épices douces et au raisin 4.00 €

Jeudi 21 Mai

VIANDE 26€/KG

- Poitrine de cochon croustillante, moutarde aux herbes, légumes racines rôtis
- Gateau à l'orange 4.00 €

Vendredi 22 Mai

VIANDE 29€/KG

- Rôti de bœuf, sauce tartare, pommes de terre nouvelles
- Baba au rhum, fraises gariguettes 4.00 €

LE GARDE À BOIRE ET À GRI- GNOTER



LE GARDE vous propose sa sélection de vins mais aussi et toujours ses fromages en direct de nos producteurs, nos conserves de la maison Paris, nos granolas de Catherine Kluger, notre miel de Jérôme Saintagne, nos huiles de Cédric Casanova, nos pâtes et crackers italiens aux blés originels, notre jambon de coche du Massif Central et nos saucissons de Porc noir de Bigorre....

COMMANDER

...

LA VEILLE
POUR LES PLATS
DU SEMAINIER

...

amis@

legardemangerwagram.com

...

T. 09 67 12 81 88

PETILLANT

CHAMPAGNE PICONNET - Blancs de Noirs	39€
DOMAINE PLAGEOLES - Mauzac Nature	25 €
CIDRE BRUT - PAF Le Cidre	9 €

VIN BLANC

CHÂTEAU DE ROQUEFORT	14 €
Côtes de Provence « Petit Salé »	CLAIRETTE, AROMATIQUE FRAIS - GOURMAND - CITRON VERT

CÉLINE & LAURENT TRIPOZ	18 €
Macon-Loché « Cuvée du Clocher »	CHARDONNAY FRAIS FRUITÉ - FLEURS BLANCHES - MINÉRAL

ÉRIC LOUIS - VIN DE FRANCE	14 €
	SAUVIGNON AROMATIQUE - FRAIS - GOURMAND - CITRON VERT

JEAN-LOUIS & FABIENNE MANN	24 €
Riesling « Exa Dry »	RIESLING MINÉRAL - SEC - FRUITÉ - AROMATIQUE

GUILAUME OVERNOY	26 €
Côtes du Jura « Les Charmilles »	CHARDONNAY MÛR - PRÉCIS - AROMATIQUE - FRAIS - MINÉRAL

DOMAINE PLAGEOLES	22 €
Vin de France « Verdanel »	VERDANEL OPULENT - SOLAIRE - FRUITS SECS - PUISSANT

VIN ROSÉ

CHÂTEAU DE ROQUEFORT	14 €
Côtes de Provence « Corail »	GRENACHE NOIR, CINSULT FRUIT JAUNE - GOURMAND - FRAIS - SALIN

VIN ROUGE

LISE & BERTRAND JOUSSET	22 €
Vin de Table « Y'a rien qui presse »	GAMAY, CABERNET FRANC LÉGER - FRUITÉ - JUTEUX - GOURMAND

DOMAINE BONNARDOT	30 €
Bourgogne	PINOT NOIR FRUITS ROUGES - FRAIS - GOURMAND - ÉLÉGANT

CHÂTEAU DE COULAINÉ	18 €
Chinon « Château »	CABERNET FRANC FLORAL - VIOLETTE - LÉGER - SOUPLE

DOMAINE COMBEL LA SERRE	21 €
Cahors	MALBEC GÉNÉREUX - JUTEUX - CROQUANT - FRUITÉ

LA BARONNE	16 €
Corbières	CARIGNAN - GRENACHE CONCENTRÉ - FRUITS NOIRS - FRAIS - ÉPICÉ

CHÂTEAU COURONNEAU	18 €
Bordeaux Supérieur	MERLOT CABERNET FRANC TRÈS MÛR - FRUITS NOIRS - FRIAND PRÉCIS

