



Scan me and get
our menus
in your language

105, RUE DU FAUBOURG SAINT-HONORÉ 75008 PARIS
+33 9 66 82 41 08

FORMULES

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 45 €

Entrée + Plat + Dessert 55 €

LES VINS

■ Morgon vieilles vignes 2022	Borie manoux	14cl 10 €
■ Crozes Hermitage, les jalets 2022	Paul Jaboulet Aîné	10 €
■ Moulin du Château de la Lagune 2019	Haut-Médoc	10 €
■ Château La Verrerie 2022	Luberon	9 €
■ Beaujolais Villages, 100% Chardonnay 2022	Borie manoux	10 €
■ Pouilly Fumé 2022	De Ladoucette	10 €
■ Côtes-du-Rhône, Parallèle 45, 2023	Paul Jaboulet Aîné	10 €

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques.



ENTRÉES

Gaspacho de tomates, burratina 17 €
chorizo ibérique, pêche rôtie

Entrée du jour 17 €

Ceviche, mangue, coriandre, avocat, vinaigrette exotique 17 €

Foie gras rhum vanille (sup 5€ menu) 22 €
pain d'épices et balsamique

Gambas flambées au cognac (sup 5€ menu) 22 €
crème de maïs à la sauge

Gravlax de saumon à la betterave 17 €
crème citron et aneth

SALADES

Détox (entrée 17.00€, plat 30.00€)
quinoa, avocat, chou chinois, grenade, ciboulette, pomme granny, citron, noisettes

Salade de crabe, (entrée 17.00€, plat 30.00€)
avocat, sucrine, noisettes, vinaigrette citron

Salade Sésame (petite 17€, grande 30€)
romaine, choux chinois, poulet croustillant, parmesan, anchois

PLATS

Poisson/plat du jour 32 €

Saumon à l'oseille, poivre Timut 32 €
tombée de poireaux à la citronnelle

Tartare de boeuf au couteau à l'Italienne 32 €
frites maison

Tataki de thon rouge pané aux graines de sésame 32 €
caponata d'aubergine

Onglet de boeuf façon tigre qui pleure 32 €
riz sauté, coriandre, et cacahuètes torréfiées

Orecchiette à la crème de truffe, oeuf parfait 32 €
parmesan, roquette, jambon à la truffe (option végétarienne sans jambon)

Poulet Basquaise, riz pilaf au paprika fumé (sup 2€ menu) 34 €
Plat signature L'Héritage 105

Navarin d'agneau aux légumes de saison (sup 4€ menu) 36 €
Plat signature L'Héritage 105

Côte de veau, sauce morille (sup 6€ menu) 38 €
purée de pommes de terre maison

Entrecôte, sauce au poivre ou roquefort (sup 12€ menu) 44 €
frites maison

DESSERTS

Café ou thé gourmand 15 €

Salade de fruits frais, pastèque, verveine 15 €

Tiramisu café et amaretto 15 €

Moelleux au chocolat, crème anglaise à la vanille grillée 15 €

Brioche perdue, caramel mangue passion 15 €
glace vanille bourbon

Crème brûlée à la vanille et fève de tonka 15 €

Prix nets en euros, taxes et service compris.