

124, rue du Faubourg St Antoine 75012 PARIS  
Tél. : 01.43.43.60.83 WWW.afg75.fr

**AFG**  
75  
*Au Fin Gourmet*

*L'Authenticité Artisanale*

## Desserts

\*Nouveauté 2020/2021

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Tartelette aux Pommes-----          | 3€    |
| Tartelette aux framboises-----      | 4,20€ |
| Macaron gourmand aux noisettes----- | 4,50€ |
| Tarte fine aux poires-----          | 3€    |

|  |       |
|--|-------|
| Crème brûlée-----                      | 3,50€ |
| Crème caramel-----                     | 2,50€ |
| Charlotte aux fruits-----              | 4€    |
| Millefeuille traditionnel-----         | 3,20€ |
| Tiramisu café-----                     | 3,60€ |
| *Tartelette chocolat noir-----         | 3,40€ |
| *Éclair revisité chocolat/caramel----- | 3,60€ |
| Meringue croustillante au citron-----  | 4,90€ |

## Nos Bûchettes

*(Pour Noël uniquement)*

|   |       |
|---|-------|
| Bûchette Café, Crème au beurre-----           | 4,50€ |
| Bûchette aux deux chocolats et Caramel-----   | 4,95€ |
| Bûchette Marrons Glacés et chocolat noir----- | 4,95€ |
| Bûchette framboise et vanille-----            | 4,50€ |



**Bonnes fêtes à tous et nos Meilleurs Vœux  
Pour la Nouvelle Année 2021.**

*Isabelle & Franck Leurond ainsi que toute l'équipe.*

## **C**ARTE DES **F**ÊTES 2020 / 2021

Horaires des fêtes:

**-Semaine de Noël:(fermé le jour de Noël)**

Ouvert Mardi et Mercredi 23 de 8h30 à 19h30.

Ouvert Jeudi 24 et Samedi 26 décembre de 8h à 19h30.

**-Semaine du Nouvel An:(fermé le jour de l'an)**

Ouvert du Mardi au mercredi 30 de 8h30 à 19h30.

Ouvert Jeudi 31 et Samedi 2 Janvier de 8h à 19h.

**-Fermé les dimanches 20 et 27 et lundis 21 et 28 déc.**

**Réservez vos commandes en boutique une semaine à l'avance. Un acompte sera demandé. Merci pour votre compréhension.**

## Votre Apéritif

**Brioche surprise (4 Pers)** -Crabe 22€ -Foie gras 36€

**Brioche surprise (8 Pers):**

-Crabe 44€ -Saumon fumé 59€ -Foie gras 72€

**Pain surprise (8pers):** -Charcuterie 35€ -Fromages 32€

-Poissons 48€

**Navettes** (min. 12 pièces) :crabe, Saumon, Tarama 2,30€ pièce

-Mousse de canard, Jambon blanc 1,60€ pièce

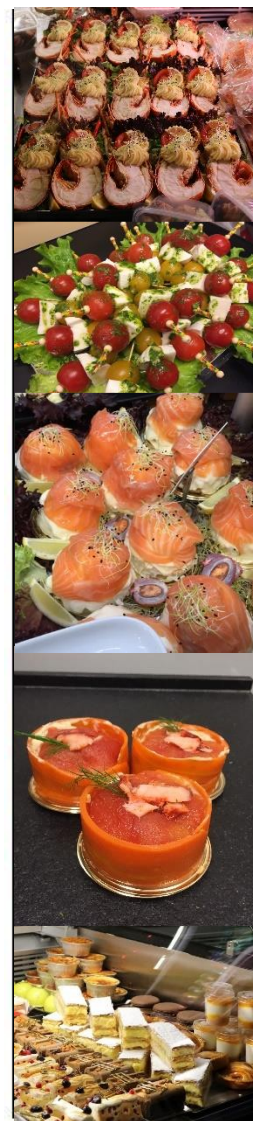
**Saucisse Cocktail** ou **Boudins cocktail** Noir, Blanc le kg 26€

Magret de canard fumé vendu en demi ou entier le kg 69€

**Petits fours**= (quiche, pizza, hamb., bouchée, gnocchis kg 48€

**Mini pot de tarama** :oeuf cabillaud sans colorant(100g)=4€50

oeufs d'oursin (100g)=5€40



## Entrées froides

Saumon fumé d'Ecosse les 120g :15€ / 2 Blinis 2,60€

Langouste mayonnaise prix suivant le cours

Coquille de saumon----- 6,90€

Oeuf Norvégien -----8,80€

Terrine de St.Jacques(100%) -----10,80€

Terrine de sandre aux légumes croquants -----7,20€

Tartare de St Jacques sur crème verte----- 7,20€

Pressé de tomate et homard-----10,80€

Saumon cru d'Ecosse mariné à l'aneth-----100g:6€

\*Verrine d'avocat, gelée de pamplemousse, crabe 9,20€

Croustillant d'avocat et miroir balsamique-----5,20€

Bavarois de foie gras, confit de pommes et pain d'épices

en verrine-----8,90€

### Nos 4 pâtés en croûte Maison:

- Le Volaille pistaché

-\* Le chasseur (faisan, volaille, ris de veau et morilles)

- Le médaillé d'or (cochon de lait et foie gras)

- Le suprême (porc, canard, médaillon de foie gras)

## Entrées chaudes

Prix par personne

Bouchée aux ris de veau-----5,90€

Escargots de bourgogne la douzaine (1€pièce)----- 12€

\*Cassiolette de risotto à la truffe fraîche-----8,90€

Coquille St Jacques (à rechauffer au four)----- 9€

\*Cassiolette d'écrevisses et gnocchis aux cèpes 11,80€

\*Bûche de St Jacques sauce cerfeuil en cassiolette 11,80€

## Poissons chauds

Prix par personne

Quenelle de brochet sauce homardine----- 5,80€

Coquille St Jacques (à rechauffer au four)-----9€

\*Soufflé de sandre aux légumes-----8,20€

\*Noix de st Jacques au boudin blanc et pain d'épices en cassiolette -----14€

\*Carbonade de lotte flamande-----17€

\*\*Brochette de st Jacques et son risotto aux morilles----- 19€

### Nos Boudins Blancs le kg

Nature: Grand Prix d'Honneur 25€

Morilles: Médaille d'argent 39€50

Truffé: Médaille de bronze 49€50



### Galantines Maison

Volaille Pistachée (100g)-----  
3,00€

Canard truffé 1% (100g)----- 5,70€

Poularde en suprême 120g----- 7,30€

### Foies Gras entiers Landais Maison

Canard entier Landais 90g-----16€

Canard entier Landais Truffé 90g-----24,50€

Oie entier Landais 90g -----19,80€

Pour accompagner votre foie gras:

Brioche maison non tranchée la pièce 4,50€



N'hésitez pas à nous interroger

pour le Caviar et nos autres  
spécialités Maison.

## Viandes et Gibiers

Prix par personne

Chapon roti et son jus aux marrons(sans carcasse) 10,50€

Ris de veau sauce financière ----- 19,50€

Gigot de chevreuil sauce Grand-Veneur -----16€

\*Grenadin de veau sauce vin rouge et épices de Noël 15€

\*Magret de canard entier et fruits secs sauce acidulée 20,50€

\*\*Suprême de pintade farci et son risotto aux morilles 19,50€

## Légumes

Prix par personne

Purée de pommes de terre (300g)-----4,80€

Purée de marrons (200g)-----5,40€

Marrons au Jus (200g)-----4,80€

Pommes dauphines maison-----4€

Gratin dauphinois (300g)-----5,70€

Epinards nature (200g)-----3€

\*Risotto aux morilles -----6€

\*Mousseline de patate douce (200g)-----4,40€

\*Purée de potimarron et châtaigne (200g)-----5,20€

\*Mini Poire au vin entière-----la pièce 2,30€

**\* Nouveautés 2020/2021 ou plat chaud sans légumes**

**\*\*Nouveauté du Plat vendu avec son légume**

## Nos spécialités:

Prix par personne



Couloubiac de Saumon maison sauce Normande

Prix par personne (minimum 6 personnes)----- 12€

Jambon en croûte maison sauce Madère

Prix par personne (minimum 6 personnes)-----10€

## Caviar français d'Aquitaine

30g=91€

50g=150€

100g=299€

**Voir au dos nos  
desserts...**