

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

Prix TTC par pers.

Millefeuille traditionnel-----	3,20 €
Crème caramel-----	2,20 €
Tartelette aux Pommes-----	3 €
Macaron aux noisettes -----	4,20 €
Crème brulée-----	2,80 €
*Macaron au chocolat-----	3,60€
*Tiramisu aux fruits rouges-----	4,90 €
*Croustillant praliné aux 2 chocolats-----	3 €
*Agate pomme cassis-----	3,60€
*Croustillant citron chantilly-----	4,50€

### Nos Bûchettes

Bûchette Café , Crème au beurre -----	3,85 €
Bûchette aux deux chocolats et Caramel-----	4,95 €
Bûchette Marrons Glacés-----	4,95 €
Bûchette framboisier-----	4,25 €

#### • NOUVEAUTE 2017/2018



*Bonnes fêtes à tous et nos Meilleurs Voeux  
Pour la Nouvelle Année 2018.*

*Isabelle & Franck Leurond*

*ainsi que toute l'équipe du Fin Gourmet .*



## CARTE DES FÊTES 2017 / 2018

Toute l'Equipe vous accueillera :

- Du Mardi au Samedi de 8h30 à 19h30
- Les Dimanches 24 et 31 décembre de 8h30 à 19h
- Fermé les Mardis 26 et 2 janvier 2018
- Fermé jour de Noël et jour de l'An

**Merci de réserver vos commandes en boutique une semaine à l'avance au minimum.**

### Votre Apéritif

Prix TTC

Petits fours (quiche, feuilletés,...)-----	pièce 1€30 à 3 €
Pain surprise garni (8 Pers) -----	(*)de 30 à 57 €
Brioche surprise garnie (4 Pers.)-----	(*)15 à 34€
Brioche surprise garnie (8 Pers.)-----	(*)35 ou 47€
Navette garnie (la Pièce)-----	(*)de 1,30 à 2,30 €

Saucisse Cocktail (par pers)-----	2,30 €
Boudin blanc cocktail (par pers) -----	3,00 €
Boudin noir cocktail (par pers) -----	2,30 €

*Cake :feta;tomate;olives jamb entier: Petit 3€ Grand 8€50  
coupé sur plateau Petit cake 3€50, Grand cake 9€50 pièce*

(\*) Le prix est fonction de votre choix de Garniture.Demandez conseil.

## Nos Entrées Froides Prix TTC par pers

Langouste mayonnaise la demie	25 €	
Saumon fumé Norvégien 100g =	12,50€; Blinis Pièce	1,20€
Coquille de saumon	6,90 €	
Avocat aux crevettes	6 €	
Œuf Norvégien (jour de l'An uniquement)	8 €	
Terrine de St.Jacques (100%)	8,90 €	
*Terrine de sandre aux légumes croquants	6,95€	
Terrine de Légumes	4,50 €	
Lucullus moyen	6,50 €	
Tartare de St Jacques sur sa crème verte	6,20 €	
Opéra de saumon	4,90€	
Pressé de tomate et homard	10,50€	
Duo de foie gras et lentilles (jour de l'An uniquement)	7,50€	
Saumon cru mariné à l'aneth d'Ecosse la tranche	~7,50€	

### N'oubliez pas :

Nos pâtés croûte maison : Volaille,

Pâté en croûte Landais (poulet, canard, foie gras)

\*Pâté en croûte de la mer (cabillaud, saumon, St Jacques, épinards)

\*Moëlleux de cochon de lait en croûte **Médaillé d'or**  
(porc, foie gras, pistaches, champignons noirs)

## Nos Entrées Chaudes

Bouchée à la reine aux ris de veau	5,90 €
Gnocchis à la parisienne	3,40 €
Escargots de bourgogne la douzaine	12 €
Coquille St Jacques (en entrée ou plat)	9 €
*Pissaladière de St Jacques	13€
*Feuilleté de ris de veau à la bourguignonne	9,20€
*Cocotte de gambas briochée sauce homardine	9,80€
*Feuilleté d'asperges vertes sauce mousseline	7,90€

## Poissons chauds – servis sans Légume

Quenelle de brochet sauce homardine	5,80 €
Pavé de Bar en écailles de pommes de terre et sa sauce	12,50 €
Noix St Jacques en persillade (crème, ail, persil)	22,60 €
*Timbale de homard et saumon	12,50€
*Pavé de saumon sauce champagne	11€
*Pavé de turbot à l'échalote confite	16,50€

### Nos Boudins

**Blancs:** Prix d'Honneur

Pour notre Boudin Blanc Nature  
Médaille d'Argent aux Morilles,  
Médaille de Bronze Truffé



### Les Galantines Maison

Volaille Pistachée 100g	3,00 €
Faisan 100g	5,20 €
Canard truffé 1% 100g	5,70 €
Poularde en suprême 120g	7,20€

### Foies Gras entiers Landais Maison

#### Prix par Personne

Canard entier Landais	15,75 €
Canard entier Landais Truffé 2%	24,25€
Oie entier Landais	19,00 €
<i>Soit 1 tranche de 90g</i>	
Brioche Maison nature pièce	4,50 €



**N'hésitez pas à nous interroger  
pour le Caviar et nos autres  
spécialités Maison**

## Viandes et Gibiers servis sans Légume

### Prix TTC par pers

Chapon rôti au jus et marrons	9,20 €
Ris de veau sauce financière	19,50 €
*Gigue de chevreuil aux Cranberries	14,60 €
*Cuisse de pintade désossée, farcie, jus aux morilles	9,80€
*Filet de canette en croûte de noix	11,50€
*Grenadin de veau sauce balsamique et miel	11,80€

### Légumes

Purée de pommes de terre	4,50€
Purée de marrons	6,80 €
Purée de céleri	4,80€
Marrons au Jus	4,80 €
Pomme aux aïrelles	2,50 €
Galette de Pommes de terre	1,80 €
Pommes dauphines maison	3,80 €
Gratin dauphinois	5,50 €
Epinards nature	4,50 €
Riz blanc	2€
Garniture forestière les 100g	4,80 €
Flan de navets aux raisins secs et amandes	4,80€
*Quenelle de pommes de terre à la truffe blanche d'été	2,30€
*Chanterelles à la crème	9€
*Risotto aux morilles individuel	5,80€
*Tatin d'endives	3,50€
*Fagot de haricots verts la pièce	1,70€

### \* **Nouveauté 2017/2018**

## Nos Spécialités – servis sans Légume



Pâté en croûte maison à manger chaud Prix par personne (minimum 4 personnes)	8,50€
Koulibiac de Saumon maison sauce Normande Prix par personne (minimum 4 personnes)	12€
Jambon en croûte maison sauce Madère Prix par personne (minimum 4 personnes)	10€

voir au dos nos desserts