

KULT

RESTAURANT & COCKTAILS

**Restaurant ouvert de 12h00 à 14h30
et de 19h00 à 22h30
Fermé le dimanche**

Restaurant is open from de 12.00 p.m. to 2.30 p.m.
and from 7.00 p.m. to 10.30 p.m.
Closed on Sunday

ENTRÉES / STARTERS

Le poireau, 8 €
vinaigrette, jambon de pays, tuile de pain, salade de jeunes pousses
Leek,
vinaigrette, cured ham, bread tile, salad shoots

La tomate mozzarella, 8 €
en mille-feuilles, coulis de basilic, pignon de pin torréfié,
huile d'olive extra AOP
Tomato mozzarella,
mille-feuilles style, basil coulis, roasted pine nuts, AOP extra olive oil

L'œuf parfait, 9 €
façon Florentine, tombée de Tétragone, écume de volaille, parmesan
The perfect egg,
Florentine style, New Zealand spinach, poultry scum, Parmesan cheese

La petite salade César, 9 €
cœur de laitue, poulet mariné et grillé, croutons, parmesan
Cesar salad,
heart romaine lettuce, grilled and marinated chicken,
crouton, Parmesan cheese

Foie gras, 14 €
pickles
Foie gras terrine,
pickles

PLATS VÉGÉTARIENS

Sur demande

VEGETARIAN DISH

On request

PLATS / MAIN COURSES

La Cocotte, 18 €
longuement mijotée au four

Cocotte,
slowly cooked in the oven

Le risotto, 21 €
coques et gambas, pousse d'épinard,
bisque émulsionnée au cognac et estragon

Risotto,
cockles and gambas, baby spinach,
emulsified Cognac bisque and tarragon

Les poissons selon la pêche du jour, 22 €
jeunes légumes étuvés au beurre demi-sel, beurre blanc tomaté

Fish of the day,
young steamed vegetables with semi salted butter,
tomato beurre blanc sauce

La volaille fermière, 16 €
suprême rôti, écrasé de pomme de terre à l'estragon, jus brun

Farm chicken,
roasted suprême, tarragon mashed potatoes, poultry stock

La poitrine de veau, 22 €
confit basse température, palet d'aubergine, pommes cocottes,
jus de veau

Veal breast,
low temperature confit, eggplant palet, cocotte potatoes, veal stock

La côte de bœuf sélection Metzger (pour deux personnes), 50 €
grillée ou poêlée, pomme purée « grand chef », béarnaise

Prime rib of beef, Metzger selection (for two people),
mashed potatoes "Grand Chef", béarnaise

Viande d'origine Européenne / All our meat is of European origin

DESSERTS / DESSERTS

La dune blanche, 9 €
choux au sucre perlé, crème vanillée, sauce chocolat

White dune,
pearl sugar puff, custard cream, chocolate sauce

La coupe glacée liégeoise, 9 €
café ou chocolat

Liégeoise ice cream,
coffee or chocolate

La mousse au chocolat, 9 €
légère et savoureuse, grand cru Valrhona

Chocolate mousse,
light and tasty, Valrhona grand cru

La tartelette aux fruits, 9 €
de saison

Seasonal fruit tart

Les fruits frais, 9 €
et sorbet

Fresh fruit,
and sorbet

L'instant gourmand, 12 €
café, thé ou infusion, assortiment de mini pâtisseries

Greedy moment,
coffee, tea or infusion, selection of mini pastries

Prix TTC et service compris / Net rates, service included

KULT

BAR & ROOM SERVICE

7 /7 jours

de 12h00 à 23h00

7/7

from 12.00 p.m. to 11.00 p.m.

La Bruschetta 7 €
Bruschetta

Le croque-monsieur 14 €
Croque-Monsieur

Le club, poulet ou saumon 14 €
Sandwich club, chicken or salmon

La grande salade César, 15 €
cœur de laitue, poulet mariné et grillé, croûtons, parmesan
Cesar salad,
heart romaine lettuce, grilled and marinated chicken,
crouton, Parmesan cheese

Le gratin de macaroni 13 €
Macaroni gratin

Le Burger du moment 16 €
Burger of the day

L'ardoise de saumon fumé 18 €
Plate of smoked salmon

La planche de charcuterie 16 €
Plate of cold meat

Viande d'origine Européenne / All our meat is of European origin

Assortiment de fromages

11 €

Cheese selection

Le cake

4 €

Cake

Le cookie extra

3 €

Extra cookie

La tartelette individuelle

7 €

Fruit tart

La Corbeille de chouquettes

5 €

Chouquette basket

PLATS VÉGÉTARIENS

Sur demande

VEGETARIAN DISH

On request

Prix TTC et service compris / Net rates, service included

Restaurant KULT
3 rue du Pré aux Clercs
75007 Paris