

LA PETITE HALLE

COMPTOIR - SCÈNE - TABLE



La Petite Halle réunit dans un même espace Comptoir, Scène et Table !

Depuis 2015, elle est devenue un incontournable de la scène jazz parisienne en proposant un jazz à l'image du lieu : moderne, éclectique et ouvert sur les musiques du monde. La programmation, confiée à Reza Ackbaraly, assure des moments d'exception faits de concerts improvisés, de bœufs de haute volée, ou de jams surprenantes. Tony Allen, Mos Def, Steve Coleman ou encore Magic Malik sont passés par La Petite Halle, assurant une scène variée et des découvertes artistiques à l'internationale.

Plus d'informations sur lapetitehalle.com

ENTRÉES

- . Choux fleur rôti Tahini 7€
Choux fleur rôti au feu de bois, sauce au sésame torréfié et huile de sésame
- . Straciatella, huile d'olive et basilic, frites de pain grillé 7€
- . Velouté de carotte, gingembre, coco, coriandre 7€
- . Salade caprese 8€
Roquette, tomate, burratina
- . Oeuf mayonnaise au curry 5€
- . Planche mixte 15€
Chèvre Ste Maure AOP, Gorgonzola, Tome,
Jambon de Parme St Daniel AOP, Mortadelle à la pistache AOP, Coppa AOP

PLATS

- . Pièce du boucher et frites 17€
Sauce gorgonzola ou poivre (Voir l'ardoise pour la pièce)
- . Poisson du marché et légumes rôtis 16€
Sauce blanche (Voir l'ardoise pour la pièce)
- . Escalope de veau à la milanaise 16€
Linguine et sauce tomate
- . Osso bucco et riz 15€
Jarret de veau mijoté dans sa sauce tomate
- . Aubergines à la parmigiana et salade verte 15€
Aubergines gratinées à la mozzarella
- . Salade César 14€
Salade romaine, poulet pané, copeaux de parmesan,
croûtons de pain à l'ail, sauce César

PIZZE

BLANCHE : BASE CRÈME

- . Chèvre miel 14€
Mozzarella, chèvre et miel
- . Truffe 15€
Crème de truffe, mozzarella, champignons
- . Parma 16€
Mozzarella, jambon de parme, roquette, parmesan
- . Fermière 15€
Mozzarella, poulet mariné, oignons rouges, œuf
- . Saumon 16€
Saumon fumé, roquette, parmesan

ROUGE : BASE TOMATE

- . Margherita 11€
Mozzarella, basilic
- . Végétarienne 14€
Aubergines, courgettes, poivrons, champignons
- . 4 Saisons 15€
Mozzarella, jambon blanc, champignons artichauts, poivrons
- . Bresaola 16€
Mozzarella, bresaola, roquette, parmesan
- . Parisienne 14€
Mozzarella, jambon blanc, champignons, olives noires
- . Quatre fromages 15€
Mozzarella, parmesan, gorgonzola, taleggio
- . Napolitaine 13€
Mozzarella, anchois, câpres, olives, origan
- . Burratina 16€
Mozzarella, burrata, tomates cerise, roquette, basilic
- . Diavola 14€
Mozzarella, saucisson piquant de Calabre
- . Thon 15€
Mozzarella, thon, oignons, olives, œuf, poivrons
- . Calzone 15€
Mozzarella, jambon blanc, jaune d'œuf
- . Paysanne 15€
Lardons parfumés au romarin, œuf

PÂTES

- . Agnoli figues et gorgonzola 15€
- . Agnoli aubergines 14€
Sauce rosée
- . Rustici aux cèpes 16€
Sauce truffe
- . Sorrisi ricotta épinards 14€
- . Lasagnes végétariennes 14€
Composées avec des légumes de saison
- . Tagliatelles aux 2 saumons 16€
Saumon frais, saumon fumé, aneth, crème fraîche
- . Linguine à la vongole 16€
Palourdes, ail, tomates cerises
- . Penne à l'arrabiata 13€
- . Penne à la norma 14€
Aubergines, ricotta, sauce tomate

DESSERTS

- . Mousse au chocolat-noisette 6€
- . Tarte maison aux fruits de saison 6€
- . Fromage blanc clémentine / granola / sirop d'érable 6€
- . Cheesecake base spéculoos, citron vert et morceaux de fruits 7€
- . Tiramisu au café 7€
- . Café gourmand 8€

MENU ENFANT (- de 12 ans)

13€

- . 1 plat au choix
Steak haché frites / pâtes au jambon / pizza margherita
- . 1 boisson
Sirop / jus / diabololo
- . 1 dessert
Glace / dessert enfant

Prix en euros TTC service compris
Origine des viandes U.E. (France, Italie, Allemagne, Pologne)