

Caveau du Palais

Formules du Midi

(du Lundi au Vendredi)

Lunch Menus

ENTREE + PLAT

ou PLAT + DESSERT

Starter + Main Course

or Main Course + Dessert

25€

ENTREE

+ PLAT + DESSERT


Starter + Main Course

+ Dessert

30€

ENTREES


La Burratina


Fresh Burratina cheese,
mixed tomatoes salad
with
basil and dried black
olives

La Rillettes Copains comme Cochons

Homemade pork
rillette, toasted
countryside bread &
pickles

La Fameuse Soupe à l'Oignon



Our famous onion
roasted french soup
with grilled cheese

PLATS

L'Agneau

Slow cooked leg of
lamb, mashed
potatoes, confit
garlic, Rosemary &
red wine jus

Le Crèmeux de Coquillettes


Creamy "coquillettes"
pasta with Comté
cheese & Tartufata

Le Plat du Jour

Suggestion
of the day

DESSERTS

La Tarte aux Pommes


Thin crispy apple
tart served with
vanilla ice cream

La Crème Brûlée


Vanilla "Crème
Brûlée"

La Tarte au Citron


Lemon Meringue tart

*sans gluten/gluten free ; option végétarienne  / Changement de garniture facturé 2 euros

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes, elle est à votre disposition.

Do not hesitate to ask for the list of allergens, it is at your disposal.

€ Prix Nets TTC

A la carte

LES ENTREES / STARTERS

Les Escargots du Caveau

18/36

Les Escargots (par 6 ou 12)


Traditional snails in their shell with parsley and garlic butter (6 or 12)

Le Foie Gras

26

Ballotine de Foie Gras mi-cuit "maison", Confiture d'oignon rouge, Brioche Toastée

Homemade foie gras served in a ballotine with red oignon marmelade and toasted brioche

La Tarte fine à la Tomate 

15

Tarte fine à la tomate, pesto de roquette

Thin tomato tart, rocket salad pesto

La Burratina 

19

Burratina des Pouilles, tomates anciennes, basilic et olives noires

Fresh Burratina cheese, mixed tomatoes salad with basil and dried black olives

L'Asperge 

18

Asperges vertes roties, oeuf mollet et sa sauce Flamande

Roasted fresh green asparagus, soft boiled egg served with special butter sauce

Le Saumon

19

Saumon mariné, crème de citron confit & blinis

Marinated salmon with herbes, lemon confit cream & blinis

La Rillettes Copains comme Cochons à partager (ou pas..)

15

La Rillettes de Cochon "maison", Pain de Campagne & Cornichons

Homemade pork rillettes, toasted countryside bread & pickles

La Fameuse Soupe à l'Oignon 

15

Soupe à l'oignon gratinée

Our famous onion roasted french soup

*sans gluten/gluten free ; option végétarienne  / Changement de garniture facturé 2 euros

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes, elle est à votre disposition.

Do not hesitate to ask for the list of allergens, it is at your disposal.

€ Prix Nets TTC

LES PLATS / MAIN COURSES

Le Filet de Dorade 28

Le Filet de Dorade à la plancha, légumes du soleil, vierge de tomates confites

Pan-seared fillet of sea bream, mixed mediterranean vegetables, sun blushed tomatoes, herbs dressing

Le Risotto 28

Risotto Arborio aux asperges et citron

Creamy arborio risotto, green asparagus and lemon

La Belle Entrecôte 32

Entrecôte poêlée, sauce béarnaise

Entrecôte served with béarnaise sauce

La Grande Salade 23

La grande salade du Caveau (Tomates, burratina, pesto, roquette, speck)

Rocket salade du Caveau (tomates, burratia, pesto, roquette, speck)

Le Canard 28

Cuisse de Canard confite au jus au thym

Confit duck leg, dauphinois potatoes gratin, thyme juice

L'Agneau 30

Le gigot de 7 heures, purée de pomme de terre au beurre, ail confit et jus au Romarin

Slow cooked leg of lamb, mashed potatoes, confit garlic, Rosemary & red wine jus

Le Tartare de Boeuf 26

Tartare de Boeuf Classique ou Provençal

Beef tartare, Gremolata, pine nuts & basil

Le Crémeux de Coquillettes 19

Coquillettes crémeuses, sauce au Comté & Tartufata

Creamy "coquillettes" pasta with Comté cheese & Tartufata

(option supplément Jambon à la Truffe) +7

LES ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

Le Gratin dauphinois

"Gratin Dauphinois" potatoes

La Salade verte

Green salad with vinaigrette

Les Légumes du soleil rôtis

Roasted seasonal vegetables

Les Frites maison

Homemade french fries

La Purée de pomme de terre au beurre

Mashed potatoes

*sans gluten/gluten free ; option végétarienne / Changement de garniture facturé 2 euros

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes, elle est à votre disposition.

Do not hesitate to ask for the list of allergens, it is at your disposal.

€ Prix Nets TTC

LES DESSERTS / DESSERTS

<i>Le Camembert ... à partager (ou pas)</i>	25
Camembert d'Isigny rôti "Tartufata"	
<i>Baked whole Camembert cheese flavored with black truffle & mushrooms dressing</i>	
<i>La Pavlova</i>	12
Pavlova aux fruits de saison	
<i>Pavlova with mixed seasonal fruits</i>	
<i>La Tarte aux Pommes</i>	12
Tarte croustillante aux pommes, servie avec une glace vanille	
<i>Thin crispy apple tart served with vanilla ice cream</i>	
<i>La Crème Brûlée</i>	12
Crème Brûlée à la vanille	
<i>Vanilla "Crème Brûlée"</i>	
<i>Les Profiteroles du Caveau</i>	12
Les Profiteroles sauce chocolat et glace vanille	
<i>Choux pastry with craquelin garnish with vanilla ice cream & chocolate sauce</i>	
<i>Le Tiramisu</i>	13
Tiramisu traditionnel au café et mascarpone	
<i>Traditional tiramisu with coffee and mascarpone</i>	
<i>La Tarte au Citron</i>	12
Tarte au citron meringuée	
<i>Lemon meringue tart</i>	
<i>La Déclinaison de Gourmands</i>	13 - 19
Café/Thé gourmand ou Champagne Gourmand	
<i>Coffee, tea, or Champagne and small gourmet desserts</i>	
<i>Les Glaces et Sorbets (1, 2 ou 3 boules)</i>	5 - 8 - 10
Glaces: chocolat, vanille, café, pistache/ Sorbets: fraise, framboise, citron	
<i>Ice cream and sorbets (1,2 or 3 scoops): Chocolate, vanilla, coffee, pistachio, lemon, strawberry, raspberry</i>	

*sans gluten/gluten free

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes, elle est à votre disposition.

Do not hesitate to ask for the list of allergens, it is at your disposal.

€ Prix Nets TTC



Caveau du Palais
19, Place Dauphine
75001 Paris
Tel : 01 43 26 04 28
www.caveaudupalais.fr

Instagram:
[lecaveaudupalais](https://www.instagram.com/lecaveaudupalais)

Pour toute demande de privatisation:
groupe.dauphine@gmail.com
contact@caveaudupalais.fr