

OCTANT

cuisine du monde

Bienvenue chez nous,

Octant, c'est un instrument de voyage.

Chez nous, vous allez pouvoir voyager assis à la découverte des
cinq continents présents sur la carte.

Une carte de voyages surprenante créée par notre chef de cuisine :
Paulo Cabral De Carvalho Goncalves.

Une carte imaginée pour vous faire voyager à travers les cuisines
du monde, au rythme des saisons et des inspirations de notre chef.

La qualité de nos produits et l'impact de notre travail sont au
cœur de notre réflexion pour vous proposer une cuisine fusion
mélange de nos cultures, de nos rencontres.

Bon voyage

Carte déjeuner et dîner

12h-14h & 19h30-22h

Menus à la carte :

29€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert

35€ Entrée + Plat + Dessert

Entrée

Carpaccio *ou* Kinilaw *ou* *Chakchouka*

Plat

Tataki Thon *ou* Mexican Burger

Dessert

Salade de fruits *ou* Cheesecake

Carte déjeuner et dîner
12h-14h & 19h30-22h

Menu du Chef :

35€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert

40€ Entrée + Plat + Dessert

Entrée

Croquetas Jamon y Queso

Croquettes espagnoles au jambon et au fromage.

Plat

Barbecue Ribs

Travers de porc (France) confits, sauce barbecue maison,
épices fumées et pickles.

Dessert

Summer Tiramisu

Tiramisu pistaches framboises.

..... POISSONS

(pêche selon arrivage)

Kinilaw – Philippines

CRU	Poisson cru mariné au vinaigre de coco, gingembre, oignon rouge, concombre, piment et herbes fraîches. Le ceviche traditionnel des Philippines.	E : 12.00 € P : 24.00 €
-----	---	----------------------------

Tataki Thon – Japon

MI-CUIT	Thon albacore (origine Pacifique) juste saisi, marinade japonaise, soja, sésame et herbes.	E: 13.00 € P: 25.00 €
---------	--	--------------------------

Amok - Cambodge

CUIT	Poisson mijoté dans un curry khmer au lait de coco, citronnelle, galanga et combava.	E: 13.50 € P: 27.00 €
------	--	--------------------------

..... VIANDES

CRU Carpaccio – Italie

	Fines tranches de bœuf (origine France) cru, parmesan, roquette, câpres et huile d'olive.	E : 11.50 € P : 24.00 €
--	---	----------------------------

MI-CUIT Tigre qui pleure - Thaïlande

	Bœuf (Hallal - France) mariné, grillé, cacahuètes ; sauce épicée : échalote, tamarin, herbes, nuoc-mam et piment oiseau.	E: 14.00 € P: 27.00 €
--	---	--------------------------

CUIT Mexican Burger – Mexique* (hors offre TheFork)

	Steak de bœuf (Hallal - France), cheddar, guacamole, salsa fraîche tomate-oignon-coriandre, jalapeños et bun maison.	P: 22.00 €
--	--	------------

..... VEGGIE

Chakchouka - Tunisie

	Œufs mijotés dans une sauce tomate aux poivrons, oignons et épices, relevée d'herbes fraîches.	E: 13.50 € P: 27.00 €
--	--	--------------------------

.....
Tous nos plats se font également en format entrée. Environ deux fois plus petit, ce format ne comprend pas d'accompagnement. N'hésitez pas à nous demander des précisions. Merci

Prix TTC, service compris.

.....ACCOMPAGNEMENTS

1 accompagnement au choix inclus, `

supplément de 5€ pour tout accompagnement supplémentaire.

Riz thaï parfumé

.....

Légumes rôtis au thym

.....

Frites

.....

Salade

.....DESSERTS

à commander de préférence en début de repas, merci de votre compréhension

Mare Nostrum - Méditerranée

Salade de fruits de saison, melon, pêche, abricot, basilic, citron vert.

9.00 €

New York Cheesecake - USA

Cheesecake crémeux, abricot / thym

10.00 €

Malva pudding – Afrique du Sud

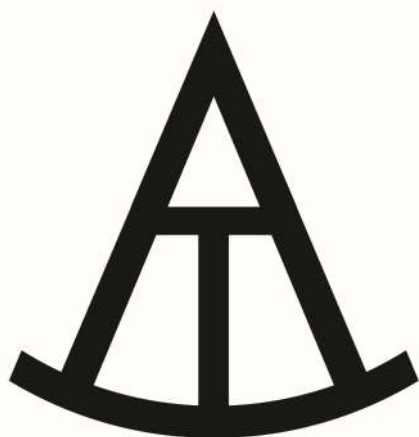
Moelleux au chocolat, sauce caramel au beurre salé.

12.00 €

..... MENU ENFANT (- de 10 ans)

Plat enfant

12.00 €



OCTANT PARIS