



LA GARE

LA GARE

UNE ANCIENNE GARE AU COEUR DE PARIS

Ancienne Gare Parisienne réaménagée en restaurant dans les années 1990, cet établissement de 600m² sur 2 niveaux, est un lieu d'exception pour vos événements privés et professionnels. Tous les espaces ont été revisités et largement végétalisés.



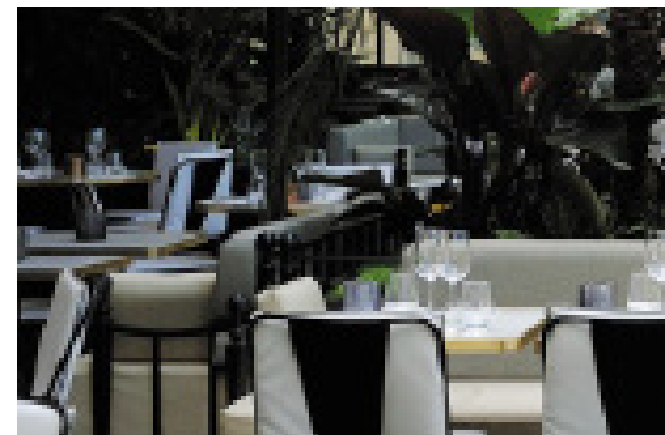
Affranchie des codes de la décoration actuelle, Laura Gonzalez s'est inspirée du style colonial. Elle a imaginé ce lieu raffiné et convivial où l'on peut profiter de tous les moments de la journée, du petit-déjeuner au dîner. La Gare est un lieu élégant et chaleureux, idéal pour accueillir vos conférences, dîners et cocktails dinatoires jusqu'à 650 personnes sur 2 espaces.

LE RESTAURANT

- LA GARE -

Le chef propose une cuisine française raffinée, faisant la part belle aux produits de qualité. Au café, la carte est légère, chic pour un déjeuner rapide ou pour partager une planche autour d'un verre le soir.

La Gare offre un espace idéal pour un déjeuner ou un dîner en groupe (à partir de 15 personnes) et vous propose des menus qui s'adaptent à vos envies.



MENU DÉJEUNER - AUTEUIL

39,00€ TTC (35,09€ HT)

ENTRÉES

Croustillant de chèvre au chorizo,
bouquet de roquette
ou Velouté de courgette & basilic
ou Tarama à la truffe & sa brioche

PLATS

Saumon plancha sauce Teryaki
& sa purée
ou Poulet rôti & son jus pommes grenailles
ou Rigatoni sauce tomate (végétarien)

DESSERTS

Cheese cake coulis de fruits rouges
ou Salade de fruits & sorbet au yaourt

SOFTS

1 bouteille d'eau pour 3 pax.

Bouteille d'eau plate
Bouteille d'eau pétillante

VINS

1 bouteille pour 6 pax.

Bordeaux Clairiot (Rouge)
IGP Chardonnay les 9 Clés (Blanc)

BOISSON CHAUDE

1 par personne

MENU PASSY

55,00€ TTC (48,91€ HT)

ENTRÉES

Cœur de saumon mariné, crème légère
au citron
ou Salade quinoa pomme grenade
ou Œuf poché mayonnaise allégée,
bacon croustillant

PLATS

Filet de daurade sauce vierge,
légumes vapeur
ou Pièce de bœuf sauce au poivre & sa
purée de pommes de terre maison
ou Rigatoni sauce morilles (végétarien)

DESSERTS

Tartelette aux fruits de saison
ou Mi-cuit au chocolat et glace bourbon

SOFTS

1 bouteille d'eau pour 3 pax.

Bouteille d'eau plate
Bouteille d'eau pétillante

APÉRITIF - Kir vin blanc
1 par personne

VINS - 1 bouteille pour 3 pax.
Bordeaux Clairiot (Rouge)
IGP Chardonnay les 9 Clés (Blanc)

BOISSON CHAUDE

1 par personne

MENU LA MUETTE

69,00€ TTC (61,07€ HT)

ENTRÉES

Tartare de saumon, avocat et mangue
ou Carpaccio de bœuf sauce miso
ou Tomate datterino et burrata

PLATS

Cabillaud rôti sauce morille et sa purée
ou Filet de canette sauce framboise &
poêlée de légumes
ou Gnocchi crème de truffe, roquette &
parmesan (végétarien)

DESSERTS

The best of Paris-Brest
ou Mystère chocolat et fruits rouges
ou Salade de fruits exotiques

SOFTS

1 bouteille d'eau pour 3 pax.

Bouteille d'eau plate
Bouteille d'eau pétillante

APÉRITIF - Champagne Mercier

1 coupe + 1 amuse-bouche par personne

VINS - 1 bouteille pour 3 pax.

AOP Sancerre Domaine Pascal Jolivet
2015 (Rouge)

AOP Chablis - Le Finage 2014 (Blanc)

BOISSON CHAUDE

1 par personne

MENU TROCADÉRO

89,00€ TTC (78,98€ HT)

ENTRÉES

Tartare de thon, avocat sauce teryaki
ou Burratina à la truffe
ou Cœur de saumon fumé

PLATS

Entrecôte sélection argentine, sauce béarnaise & pommes sautées
ou Thon plancha, sauce orientale, légumes vapeur & wasabi
ou Risotto au beurre safrané & gambas sauvages (végétarien)

DESSERTS

Dôme de chocolat blanc, fraises & praline
ou Cœur fondant au chocolat, sorbet framboise
ou Assiette de fruits rouges, crème de mascarpone

SOFTS

1 bouteille d'eau pour 3 pax.

Bouteille d'eau plate
Bouteille d'eau pétillante

APÉRITIF - Champagne Mercier

1 coupe + 3 amuses-bouche par personne

VINS - 1 bouteille pour 3 pax.

AOP Saint Émilion Grand Cru, Château Le Cros 2014 (Rouge)

AOP Pouilly Fumé Domaine Pascal Jouvet (Blanc)

BOISSON CHAUDE

1 par personne

LA GARE

19 chaussée de la Muette
75016 Paris

www.restaurantlagare.com
commercial@restaurantlagare.com

A partir de 15 personnes. Jusqu'à 650 personnes assises. Tous nos tarifs sont hors coûts de privatisation*