

Surplombant les toits de Paris,
l'Envol est un lieu proposant une cuisine gourmande et saine,
porteuse de mes valeurs tournées vers la cuisine durable :
sourcer les bons produits, jouer avec la tradition,
surprendre avec des associations de saveurs inédites...
Mais aussi privilégier les ingrédients de saison,
les petits producteurs locaux, et valoriser le végétal.
L'Envol se veut un lieu où l'on se nourrit dans tous les sens du terme,
de gastronomie, d'échanges et de musique.
Un nid où l'on prend de la hauteur le temps d'un dîner.

Hibaut Spiwack

MENUS

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT **29 €**

ENTRÉE, PLAT & DESSERT **40 €**

Entrées au choix

*Gaspacho de petits pois,
crème de lard et chips de lard*

*Œuf parfait, crème de Comté, 
crumble de Comté et huile verte*

Plats au choix

*Risotto, courgette grillée, 
tuile de parmesan et huile de marjolaine*

*Dos de merlu, crème de carottes,
mélange de carottes glacées, sauce oseille*

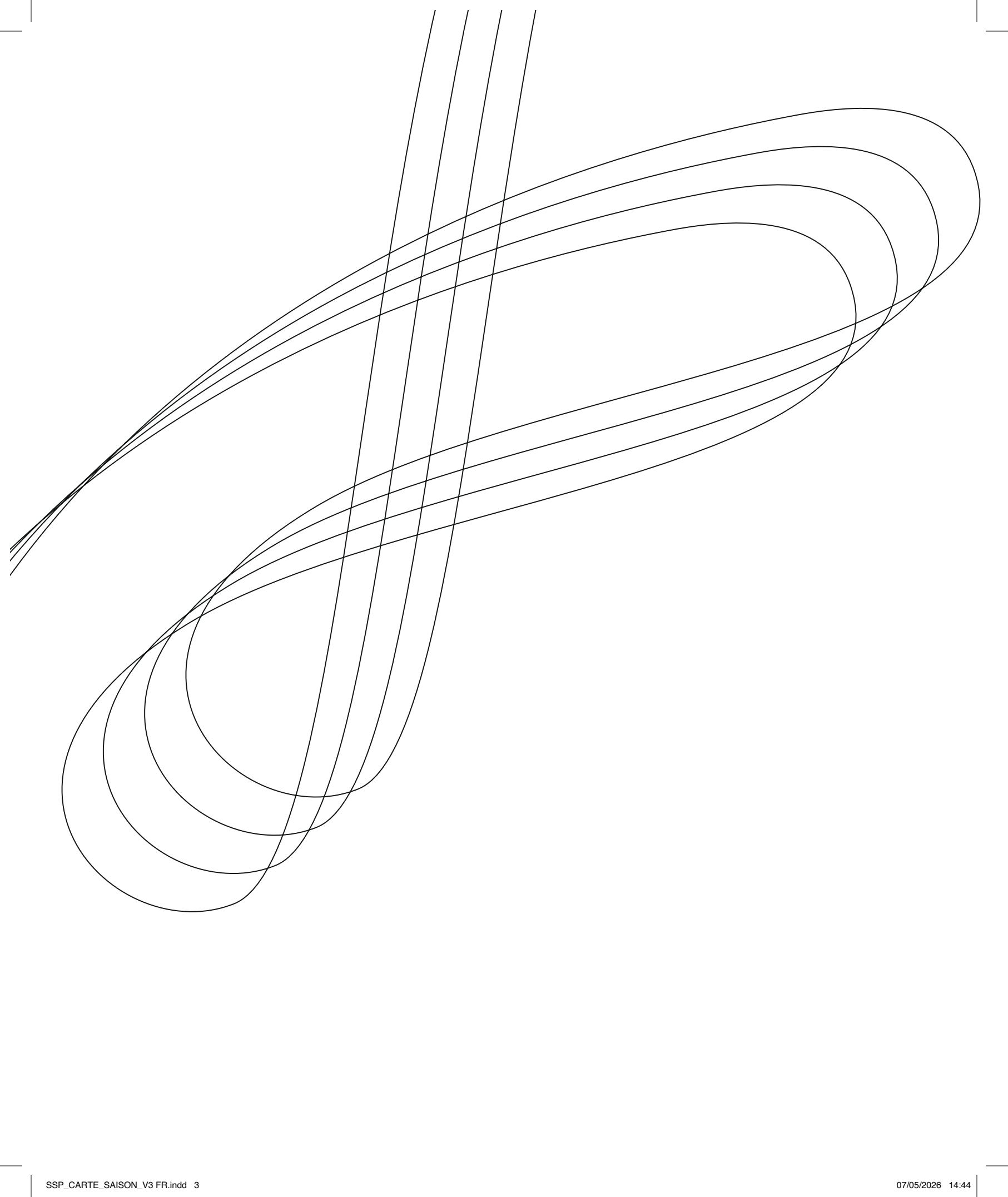
*Onglet de bœuf, pommes de terre grenaille,
pousse de moutarde frisée, sauce béarnaise
(+supplément +5€)*

Desserts au choix

*Espuma de fromage blanc,
sablé breton et fruit de saison*

*Autour de la rhubarbe,
sorbet fraise*

**Boissons non comprises*



À LA CARTE

ENTRÉES

*Gaspacho de petits pois, 12 €
crème de lard et chips de lard*

*Œuf parfait, crème de Comté, 14 € 
crumble de Comté et huile verte*

*Gravelax de truite aux agrumes et Panna Cotta au fenouil, 18 €
gel citron vert et salade de fenouil*

*Carpaccio de poulpe, 17 €
brunoise de shioga, dés de citron vert, gel Kalamansi*

PLATS

*Risotto, courgettes grillées, 20 € 
tuile de parmesan et huile de marjolaine*

*Dos de merlu, crème de carottes, 24 €
mélange de carottes glacées, sauce à l'oseille*

*Suprême de volaille, tombée d'épinards, 26 €
nuage de pomme de terre, sauce vin jaune estragon*

*Onglet de bœuf, pommes de terre grenaille, 30 €
pousses de moutarde frisées, sauce béarnaise*

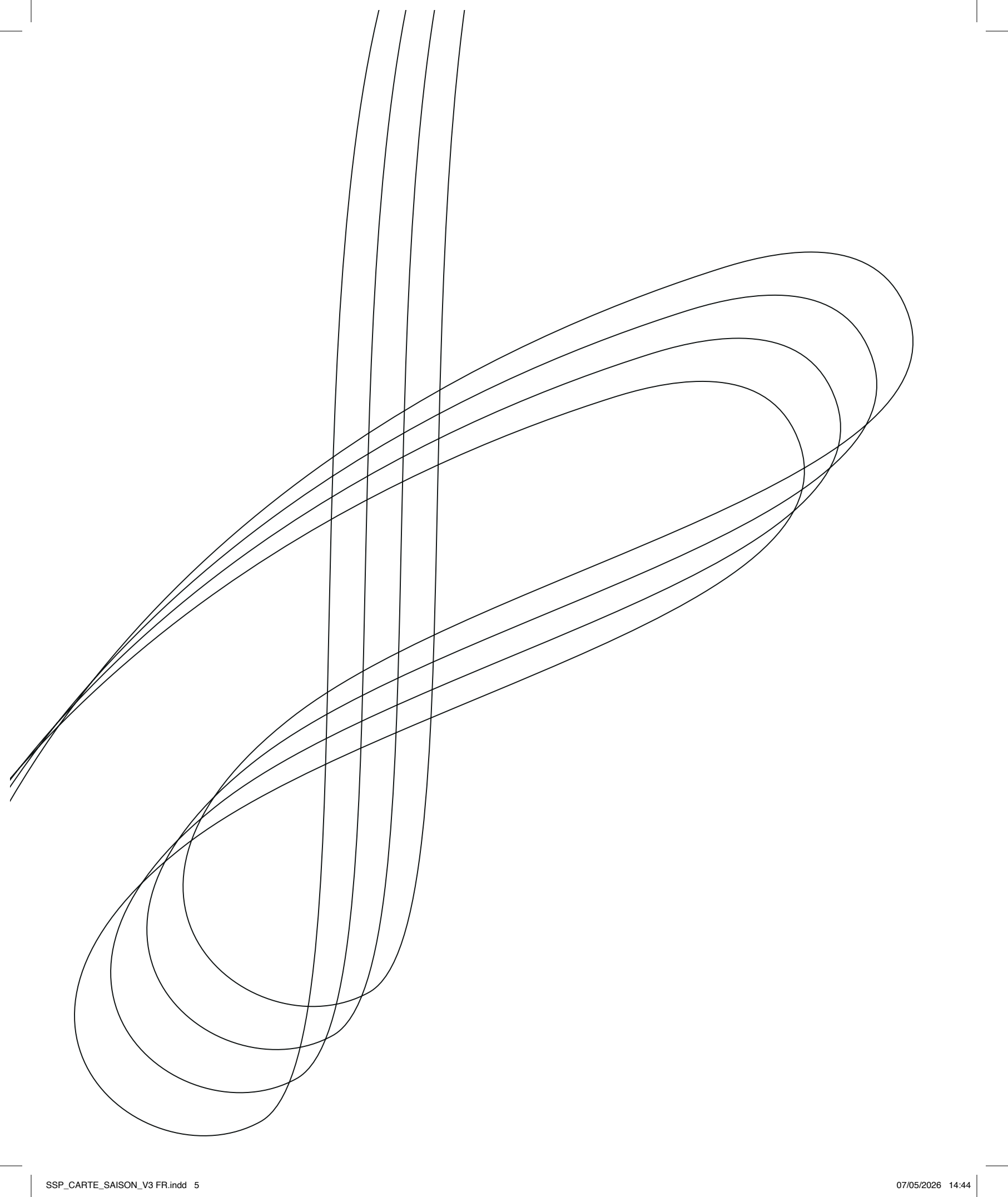
DESSERTS

*Espuma de fromage blanc 10 €
sablé breton et fruits de saison*

Autour de la rhubarbe, sorbet fraise 11 €

*Tarte au chocolat Caramélia, 12 €
glace pop - corn caramel*

*Choux craquelin, 13 €
crème praliné & glace noisette*



NOS FOURNISSEURS

Nous privilégions un approvisionnement auprès de producteurs et artisans partageant nos valeurs de durabilité et de respect de l'écosystème.

Retrouvez ci-dessous quelques-uns de nos partenaires.

Biovor



Fruits & Légumes

Les Folies Fermières



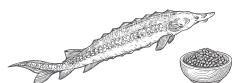
Fromages

Maison Montalet



Charcuterie

Sturia



Caviar & Esturgeon

Ah La Vache



Bœuf Français

Léonie



Boulangerie

De l'eau potable gratuite est à disposition des clients

SSP PARIS RCS 534 704 770 - Capital : 481.609 €

*Siège: Immeuble Equalia, 5 rue Charles de Gaulle 94140 Alfortville - **Mai 2026***

Prix nets en euros. Service compris

Flashez le QR code pour consulter les informations allergènes.

