

*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.*

*La carte sera interprétée au quotidien par ma complice de longue date :
la cheffe Sarah Ledu. Nous avons en commun la même philosophie : 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 Spiweck

AUTOUR D'UN VERRE

*Houmous cacahuète de Bretagne,
coriandre, huile d'olive de Provence* 13 €

*Focaccia d'olives de la maison Kalios,
crème d'artichaut au fontainebleau, pesto de roquette,
noisettes, chips d'artichaut* 17 €

*Sandwich pastrami,
cornichons aigre-doux, sauce cheddar, moutarde douce,
pickles de graines de moutarde, oignons caramélisés* 23 €

*Cordon bleu roulé,
sauce tartare* 23 €

*Gravlax de truite,
crème aux œufs de truite
de la pisciculture de Villette* 20 €

Demi saucisse sèche
de la Maison Montalet (100g) 12 €

Saucisson à la truffe
de la Maison Montalet (100g) 16 €

Demi chorizo
de la Maison Montalet (100g) 15 €

Pa t é de campagne
de la Maison Montalet (boite de 120g) 12 €

Assiette de coppa
de la Maison Montalet (100g) 15 €

Plateau de fromages
des Folies Fermières et sa confiture de saison (5 fromages) 34 €
à partager

SSP PARIS RCS 534 704 770 - Capital : 481.609 €
*Siège: Immeuble Equalia, 5 rue Charles de Gaulle 94140 Alfortville - **Mai 2024***

Flashez le QR code pour consulter les informations allergènes.

