

# le Céladon

## RESTAURANT

Restaurant Le Céladon  
13 rue de la Paix, 75002 Paris  
Entrée également au 15 rue Daunou

Déjeuner : du lundi au vendredi de 12h à 14h  
Dîner : du lundi au samedi de 19h à 21h30

Tél. : +33 (0)1 42 61 55 11  
Email : [contact@leceladon.com](mailto:contact@leceladon.com)

# MENU BUSINESS

Uniquement le midi du Lundi au Vendredi - Hors jours fériés  
Only for lunch from Monday to Friday - Holidays not included

Plat du jour, Café gourmand, 1/2 bouteille d'eau - 30 Eur par personne  
Dish of the day, Café gourmand, 1/2 bottle of water - 30 Eur per person

# MENU DÉCOUVERTE

Du lundi au vendredi de 12h à 14h et du lundi au samedi de 19h à 21h30

Entrée, plat, dessert parmi une sélection de plats - 39 Eur par personne  
Starter, main course, dessert among a varied selection of dishes - 39 Eur per person



## PRIX NETS / NET PRICES

Boisson non comprise / Drink not included

TVA : 10 % sur la nourriture et les boissons non alcoolisées - TVA: 20 % sur les vins et alcools

VAT : 10% on food and non alcoholic beverages - VAT: 20% on wines and spirits

Origine viande / Origin of meat: France, Etats-Unis

Tous nos plats sont "faits maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts

All our dishes are homemade and made on the spot from raw products

# LE MENU DECOUVERTE

Entrée, Plat, Dessert - 39€ par personne  
Starter, Main course, Dessert - 39€ per person

## Entrées / Starters

Entrée du jour / Starter of the day

Mille-Feuille de crabe au jus de roquette (+4€)  
Crab Mille-Feuille and arugula juice (+4€)

Tartare de Saumon au gingembre et citrons confits  
Salmon tartare with ginger and candied lemon

Terrine de lapin au miel de chêne  
Rabbit terrine with oak honey

## Plats / Main course

Plat du jour / Dish of the day

Filet de dorade, risotto aux olives  
Filet of sea bream, olive risotto

Suprême de volaille, poêlée de pleurotes, pommes grenailles  
Chicken supreme, mixed oyster mushrooms, potato grenaille

Pavé de rumsteck aux gambas, gratin de macaroni (+7€)  
Rump steak with prawns, macaroni gratin (+7€)

## Desserts

Vacherin fruit de la passion et chocolat blanc  
White chocolate and passion fruit vacherin

Tarte aux quetsches, tuile de cacahuètes  
Fresh quetsche pie with peanut tiles

Cœur fondant chocolat, sauce caramel beurre salé et sorbet chocolat  
Molten center chocolate cake, salted butter caramel, chocolate sorbet


Suggestion du fromager (+3€)  
Cheese selection of the day (+3€)

# LA CARTE DU CÉLADON

## Entrées / Starters

|                                                                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Poêlée de champignons du moment, œuf au plat<br>Seasonal mushrooms hash, fried egg                                       | 18 € |
| Vitello Tonnato                                                                                                          | 19 € |
| Velouté de cresson, crème de sésame noir et oignons grillés<br>Watercress velvety, black sesame cream and grilled onions | 16 € |
| Pâté en croûte de canard, foie gras et rillons fait maison<br>Duck, foie gras and cracklings crust pie "pâté"            | 18 € |
| Mille-Feuille de crabe au jus de roquette<br>Crab Mille-Feuille and arugula juice                                        | 19 € |
| Saumon fumé mi-cuit maison et algues de nori<br>Semi-cooked smoked salmon with nori seaweed                              | 19 € |

## Plats / Main course

|                                                                                                                                                                                                        |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Pavé de bar, potimarron confit et rhubarbe rotie<br>Sea bass, candied squash and roasted rhubarb                                                                                                       | 29 € |
| Queue de lotte rôtie, risotto au chorizo<br>Monkfish tail roasted, risotto with chorizo                                                                                                                | 32 € |
| Croustillant de bœuf en kadaif façon Rossini, pommes Pont neuf<br>Crisp beef with a slice of foie gras, "Pont-Neuf" potatoes                                                                           | 32 € |
| Pigeon rôti aux figues de Sollies, haricot de Paimpol<br>Roasted pigeon with Sollies figs, Paimpol beans                                                                                               | 31 € |
|  Risotto de celeri et pomme de terre, emulsion de pomme Granny Smith<br>Celeri and potatoes Risotto, apple emulsion | 25 € |
| Gambas roties, meli-melo de courgettes et herbes fraîches<br>Roasted gambas, mixed zucchini and fresh herbs                                                                                            | 29 € |

## Desserts

|                                                                                                                                        |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Vacherin fruit de la passion et chocolat blanc<br>White chocolate and passion fruit vacherin                                           | 13 € |
| Mille-Feuille au citron, purée de citron confit et crème citron<br>Lemon Mille-Feuille, candied lemon purée and lemon curd             | 13 € |
| Tarte aux questches fraîches, tuile de cacahuètes<br>Fresh quetsche pie with peanut tiles                                              | 13 € |
| Les traditionnels profiteroles<br>Traditional profiteroles                                                                             | 13 € |
| Cœur fondant chocolat, caramel beurre salé et sorbet chocolat<br>Molten center chocolate cake, salted butter caramel, chocolate sorbet | 13 € |
| Suggestion du fromager<br>Cheese selection of the day                                                                                  | 14 € |