

HESTIA

RESTAURANT GASTRONOMIQUE • PARIS

Notre chef, Loïc Dantec, vous propose une carte exquise, alliant tradition et innovation.
Toutes nos créations sont entièrement faites maison à partir de produits frais livrés chaque jour.

À PARTAGER

Chiffonnade de Culatello di Zibello (Italie) 22 €

ENTRÉES

Longe de Maquereau Mariné 31 €

Assaisonnée à l'huile de sésame et relevée d'algues marines

Consommé de Volaille Fermière 32 €

Infusé aux bourgeons de pin sylvestre, volaille tendre et girolles

Gambas Label Rouge Saisies 34 €

Condiment satay et beurre monté aux agrumes

Ravioles de Homard Breton 39 €

Zeste de citron et émulsion de tête de homard aux épices Cajun

Aubergine Marinée Croquante 29 €

Aux herbes, condiment tomate confite et ricotta onctueuse

PLATS

Paleron de Bœuf Black Angus 48 €

Sauce poivre frais, mousseline de pommes de terre au jus e salade vinaigrette truffe noire

Pluma de Porc Ibérique Rôtie 48 €

Mousseline de pommes de terre au jus e salade vinaigrette truffe noire

Suprêmes et Cuisses de Caille Rôtis 48 €

Girolles, cerises fraîches à la verveine e jus de caille

Cabillaud Confit au Safran 49 €

Courgettes vertes et jaunes, tomates confites et soupe de poissons de roche

Filet de Saint-Pierre 51 €

Beurre blanc, petite oseille et artichauts aux épices Vadouvan

DESSERTS & FROMAGES

Assiette de Fromages de Laurent Dubois 24 €

Meilleur Ouvrier de France, salade e vinaigrette à la truffe noire

Stracciatella de Chocolat du Venezuela

22 €

Sarrasin torréfié caramélisé e crème légèrement acidulée

Fraises Gariguette en Déclinaison

22 €

Sablé croustillant, riz au lait onctueux, sorbet basilic et granité de jus de fraise

Biscuit Moelleux aux Cerises Burlat

22 €

Glace à la pistache torréfiée

HESTIA

BOISSONS & SPIRITUEUX

EAUX & EAUX GAZEUSES

EAUX MINÉRALES (75CL)

Abatilles Plate	10 €
Abatilles Pétillante	10 €
Perrier (33cl)	8 €
Chateldon	12 €

SODAS & BOISSONS (33CL)

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	9 €
Fever-Tree Indian Tonic (20cl)	8 €
Pétillant de Rhubarbe (Milly)	9 €
Limonade Angeline / d'Antan (25cl)	9 €
Virgin Mojito	15 €

JUS & THÉS GLACÉS (25CL)

Pur Jus de Pomme Bio	10 €
Pur Jus d'Ananas Bio	10 €
Jus de Tomate	10 €
Nectar d'Abricot	10 €
Jus de Citron Pressé (12cl)	10 €
Jus d'Orange Pressée	11 €
Peach Iced Tea	12 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ (ILLY)

Expresso / Décaféiné	7 €
Double Expresso / Cappuccino	10 €

THÉS & INFUSIONS (MAISON DAMMANN)

Ceylan / Darjeeling / Earl Grey	8 €
Lapsang Souchong	8 €
Jasmin / Sencha Fukuyu	8 €
Chamomile / Verbena / Linden	8 €
Fresh Mint Infusion	9 €

BIÈRES & COCKTAILS

BIÈRES & CIDRE (33CL)

Paname, Œil de biche Pale Ale	10 €
Paname, Barge du Canal IPA	10 €
Sol. La. Cidre, Yuzu 2024	12 €

COCKTAILS

Mojito / Moscow Mule / Daiquiri	18 €
Americano / Gin Tonic	18 €
Negroni	20 €
Spritz St Germain & Champagne	25 €
Mimosa	25 €
Kir / Kir Royal	17 € / 22 €

SPIRITUEUX & DIGESTIFS

WHISKIES & COGNACS

Irish Whisky Jameson	14 €
Johnnie Walker Black Label 12yo	16 €
Talisker 10yo / Whisky Lasdoux	17 € / 20 €
Lagavulin 16yo Single Malt	26 €
Cognac Rémy Martin 1738	20 €
Cognac Lheraud VSOP / XO N48	22 € / 29 €

RHUM, CALVADOS & ARMAGNAC

Calvados Adrien Camut 6yo / 18yo	20 € / 26 €
Bas Armagnac Gaston Legrand 1995 / 1975	29 € / 39 €
Rhum Diplomatico Réserve	15 €
Rhum Samaroli (Yehmon / Trinidad)	29 € / 36 €

LIQUEURS & DIGESTIFS

Gin Residence Bio / Vodka Grey Goose	15 € / 16 €
Chartreuse Jaune / Verte	18 €
Liqueur Menthe / Verveine Forissier	18 €
Maison Brana (Eaux de vie)	18 €

Ricard / Abricot du Roulot	10 € / 18 €
----------------------------	-------------

*Prix nets en euros, taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés. Un tableau des allergènes est disponible.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*