

L'Esprit des Romarins vous présente sa carte de Bocaux

L'Esprit des Romarins presents its jar list



Retrouvez l'ambiance et la cuisine
des Bistrots Parisiens en Bocaux !
Feel the ambiance and french cuisine
of Parisians Bistrots in jars !

PLATS / MEALS – 19,90 € 275 gr.

Allergènes & Intolérances
Allergens & Intolerances

Confit de canard du Sud-Ouest, Pommes de terre Sarladaises
Preserved duck, Sarladaises potatoes

Bœuf bourguignon, carottes
Burgundy style beef & carrots



Fricassé de volaille à l'estragon, riz pilaf
Poultry fricassé, tarragon cream sauted rice



Blanquette de veau
Mid stew of poached veal



Tartiflette au Reblochon fermier AOP
Untranslatable recipe of sliced potatoes & melted Reblochon cheese



Saumon « Label Rouge » au citron confit, riz de Camargue
« Red Label » Salmon with lemon confit, sauteed rice



Lieu noir « Pêche de ligne », ratatouille
Black cod & ratatouille

Cabillaud à la Thaïlandaise, légumes fondants
« Thai » fresh codfish, mix vegetables

Gnocchi, crème d'épinards
Gnocchi cream & spinach



Risotto aux champignons
Seasonal mushrooms risotto



Présence de gluten
Contains gluten



Présence de lactose
Contains lactose



Préparé avec du vin
Cooked with wine

SOUPE / SOUP – 14,50 € 440 gr.

Allergènes & Intolérances
Allergens & Intolerances

Soupe du potager
Vegetable soup

Soupe de potimarron rôti au miel d'acacia et thym
Roasted pumpkin soup with blossom honey & thyme

DESSERTS / DESSERTS – 9,90 € 125 gr.

Le petit pot de chocolat noir « Valrhona », éclats de noisettes
« Valrhona » dark chocolate cream, roasted hazelnuts



Crème vanille, amandes torréfiées
Custard cream, roasted almonds



Panna cotta aux fruits de saison
Seasonal fruits panna cotta



Le crumble et sa compotée aux fruits de saison
(Pomme, poire, raisin de corinthe)
Crumble & its seasonal fruit stew (apple, pear, raisins)



Crème café, pécan & spéculos
Coffee cream, pecan nuts & speculoos



Fruit à coque
Contains nuts



Moutarde
Mustard



Plat végétarien
Vegetarian meal

L'Esprit des Romarins
vous présente sa carte de Bocaux
L'Esprit des Romarins presents its jar list



Retrouvez l'ambiance et la cuisine
des Bistrots Parisiens en Bocaux !
Feel the ambiance and french cuisine
of Parisians Bistrots in jars !

SNACK / APPETIZERS – 13,50 €

Assiette de fromages MOF
Cheese plate 

Assiettes de charcuterie de nos régions
Regional delicatessen plate

Assiette mixte
Mixed plate with delicatessen and cheese 

Bruschetta à la napolitaine
Napolitan style bruschetta 

Bruschetta au jambon
Bruschetta with ham 

APÉRITIFS / ENTRÉES – 10,50 €/bocal 110 gr.
APPETIZERS / STARTERS

À partager à 2-3 personnes pour les apéritifs / to share for 2-3 people for appetizers

Rillettes traditionnelles comme au Mans
Traditional pork rillettes

Rillettes de saumon au piment d'Espelette
Salmon rillettes 

Houmous à l'huile de sésame grillé
Houmous prepared with grilled sesame oil

Tartinade de canard, moutarde à l'ancienne
Duck rillettes, old-style mustard 

Caviar d'artichaut & haricots blanc « Mogette »
Cold seasoned artichoke & white beans purée

Fraicheur d'olives vertes, graine de fenouil et amande
Green olive freshness, fennel seed & almond 

Tapenade « olives noires de kalamata & anchois de Monaco »
Black olives & anchovies blend

 Présence de gluten
Contains gluten

 Présence de lactose
Contains lactose

 Préparé avec du vin
Cooked with wine

 Fruit à coque
Contains nuts

 Moutarde
Mustard

 Plat végétarien
Vegetarian meal