



PARIS

# NOTRE HISTOIRE

Il y a des lieux que l'on traverse.  
Et d'autres que l'on découvre.

Au 89 rue Sedaine, derrière une façade discrète du 11<sup>e</sup> arrondissement, La Cour se dévoile comme une adresse confidentielle.

On pousse la porte.  
Le bruit de la ville s'efface.  
La lumière se fait douce, le végétal entoure l'espace.

La Cour est une parenthèse.  
Un refuge élégant où l'on partage un verre, une assiette, un moment.

Plus qu'un restaurant,  
La Cour est une adresse.  
Un instant à vivre, puis à raconter.

La Cour l'adresse des moments qui comptent.



# Menu

## NOS ENTRÉES

### Velouté de petits pois à la menthe fraîche

*Crème légère au lait d'avoine, croûtons maison, huile d'olive du Vexin*

12 €

Allergènes : Gluten, sulfites

Régimes alimentaires : Végétarien, végétan, sans lactose

### Salade de jeunes pousses et radis croquants

*Fromage frais fermier, vinaigrette au miel et citron bio*

13 €

Allergènes : Lait, miel, sulfites

Régimes alimentaires : Végan, végétarien

### Tartare de betteraves et pommes granny

*Crumble salé aux noisettes, éclats de chèvre fermier*

14 €

Allergènes : Lait, fruits à coque, gluten

Régimes alimentaires : Végétarien

### Carpaccio de courgettes et copeaux de parmesan AOP

*Pesto maison au basilic et graines de courge*

14 €

Allergènes : Lait, fruits à coque

Possibilité de traces : sulfites

Régimes alimentaires : Végétarien, sans gluten

### Œuf parfait bio (64 °C)

*Purée de topinambours et chips de panais*

15 €

Allergènes : Oeufs, lait

Régimes alimentaires : Végétarien, sans gluten

# Menu

## NOS PLATS

### Burger végétal de la Cour

20 €

Galette de lentilles corail, pain brioché maison, oignons confits, sauce yaourt citronnée

Allergènes : Gluten, lait, oeufs, sulfites

Régime alimentaire : Végétarien

### Risotto d'épeautre aux asperges vertes et vieux comté

24 €

*(Option végétarienne et sans gluten sur demande)*

Allergènes : Lait, gluten

Régimes alimentaires : Végétarien

### Suprême de volaille fermière au jus réduit

26 €

*Carottes confites au cumin et purée de patates douces*

Allergènes : Lait

Possibilités de traces : sulfites, céleri

Régimes alimentaires : Sans gluten

### Pavé de truite d'Île-de-France, beurre citronné

28 €

*Fenouil rôti, riz complet bio et herbes du potager*

Allergènes : Poisson, lait

Régimes alimentaires : Sans gluten, Végétarien

### Épaule d'agneau confite 7h au romarin

30 €

*Légumes rôtis et pommes grenaille*

Allergènes

Possibilité de traces : sulfites, lait, moutarde

Régimes alimentaires : Sans gluten

# Menu

## NOS DESSERTS

**Fromage blanc fermier au miel du 11<sup>e</sup> et granola croustillant 9 €**

**maison** Local et Léger

Pas d'allergènes - Possibilités de traces : Sulfites, fruits à coque, Lait

Régimes alimentaires : Végétarien, Sans lactose, Sans produits laitiers

**Tarte fine aux pommes et caramel au beurre salé 10 €**

*(Pâte feuilletée maison, crème d'amande légère)*

Allergènes Gluten, oeufs, lait, fruits à coque

Régimes alimentaires : Végétarien

**Panna cotta au lait d'amande et coulis de fruits rouges 10 €**

*100 % végétale, sans lactose*

Allergènes : Fruits à coque

Possibilités de traces : sulfites

Régimes Alimentaires : Végétarien, Sans lactose

**Soupe froide de fraises gariguettes à la verveine 10 €**

Tuile croustillante et sorbet citron-basilic

Pas d'allergènes - Possibilités de traces : Sulfites, fruits à coque, Lait

Régimes alimentaires : Végétarien, Sans lactose, Sans produits laitiers

**Mousse au chocolat noir grand cru 11 €**

Fleur de sel et éclats de fèves de cacao torréfiées

Allergènes : Oeufs

Possibilité de trace : lait, soja

Régimes alimentaires : Végétarien

### *Infos pratiques :*

*Groupes : Pour les groupes de plus de 10 personnes, merci de nous contacter directement.*

*Annulation : Merci de prévenir au minimum 24h à l'avance.*

*Accessibilité : Restaurant accessible aux personnes à mobilité réduite.*

# Menu

## NOS BOISSONS

Eau microfiltrée servie en carafe (sans bouteille plastique)

Jus frais pressés minute (pommes, carottes, gingembre)

Sélection de vins naturels sélectionnés en Île-de-France et Loire

Café et thé issus du commerce équitable

### *Infos pratiques :*

*Groupes : Pour les groupes de plus de 10 personnes, merci de nous contacter directement.*

*Annulation : Merci de prévenir au minimum 24h à l'avance.*

*Accessibilité : Restaurant accessible aux personnes à mobilité réduite.*

**L'adresse des moments qui comptent.  
Bon Appétit**

