BRASSERIE LE STELLA.

Les Plateaux de Fruits de Mer

Seafood Platters

Le plateau du Stella 95,00 €

4 claires n° 2, 4 spéciales n°3, 4 belons n°2, 2 clams, 4 langoustines, 4 moules, 1/2 tourteau, 4 crevettes roses, 4 amandes, bulots, bigorneaux, crevettes grises

Pain, beurre, sauce échalotes, citron compris

The Stella platter
4 claire N°2 oysters, 4 spéciales N°3 oysters, 4 Belon N°2 oysters, 2 clams, 4 langoustines, 4 mussels, 1/2 crab, 4 prawns, 4 amande clams, whelks, winkles, brown shrimps
Bread, butter, shallot sauce, lemon included

Le plateau Mareyeur 62,00 €

3 claires n° 2, 3 spéciales n°3, 3 belons n°2, 1 clam, 2 langoustines, 2 moules, 3 crevettes roses, 3 amandes, bulots, bigorneaux, crevettes grises

Pain, beurre, sauce échalotes, citron compris

The Fishmonger's platter
3 claire N°2 oysters, 3 spéciales N°3 oysters, 3 Belon N°2 oysters, 1 clam, 2 langoustines, 2 mussels, 3 prawns, 3 amande clams, whelks, winkles, brown shrimps
Bread, butter, shallot sauce, lemon included

Arrivage quotidien de fruits de mer. Notre Chef écailler sélectionne la meilleure qualité d'huîtres spéciales entre les maisons Gillardeau, Papin, Sorlut et Ancelin. Fraîcheur garantie

Les Huîtres, Coquillages et Crustacés

Oysters, Shellfish and Seafood

Fines de Claire n°2 oysters	les 6	24,60 €
Fines de Claire n°3 oysters	les 6	24,00 €
Spéciales d'Oléron Gillardeau n°3 oysters	les 6	27,60 €
Spéciales d'Oléron Gillardeau n°5 oysters	les 6	24,00 €
Belons n°2 oysters	les 6	24,00 €
Moules d'Espagne Spanish mussels	les 6	9,00 €
Bigorneaux Winkles	la portion	12,50 €
Bulots Whelks	la portion	13,00 €
Crevettes roses Prawns	la portion	19,50 €
Crevettes grises Brown shrimps	la portion	14,00 €
Langoustines Langoustines	la portion	35,00 €
Demi tourteau, mayonnaise Half cold crab, mayonnaise		21,00 €

CUISINE FAMILIALE ET BOURGEOISE

133, AVENUE VICTOR-HUGO – 75116 PARIS

BRASSERIE LE STELLA

Ouvert tous les jours - Service continu

Frites Maison

Les Hors-d'Œuvre

Starters

Filets de sardine marinée au romarin — 14,00 €
Sardine fillets marinated in rosemary

Œufs bio mayonnaise et rémoulade de céleri — 14,50 €
Organic egg mayonnaise and celery with remoulade sauce

Tartare de hareng et pommes de terre — 13,50 €
Herring tartare and potato

Salade de haricots verts frais et parmesan — 17,00 €
Fresh French bean salad with Parmesan cheese

Salade de champignons de Paris, vinaigrette citron — 15,00 €
Button mushroom salad, lemon vinaigrette

Gravlax de saumon, basilic et fenouil — 18,00 €
Salmon gravlax, basil and fennel

Gaspacho andalou, petits croûtons — 14,00 €
Andalusian gazpacho, croutons

Soupe gratinée à l'oignon — 15,00 €
French onion soup

Terrine du Chef, cornichons — 16,00 €
Leeks vinaigrette and egg mimosa

Gros escargots sauvages de Bourgogne les 6 — 18,00 €
Large wild Burgundy snails — les 12 — 36,00 €

Les Plats

Main courses

Steak tartare charolais préparé à votre goût, frites, salade — 28,50 €
Charolais steak tartare prepared to your taste, French fries and salad

Filet de bœuf au poivre ou grillé béarnaise, frites — 44,00 €
Beef fillet with pepper or grilled with Béarnaise sauce, French fries

Noix d'entrecôte d'Argentine, gratin dauphinois — 39,00 €
Argentina rib steak, creamed scalloped potatoes

Foie de veau à l'anglaise, bacon et haricots verts frais — 32,00 €
Pan-fried calf's liver with bacon, fresh French beans

Tête de veau ravigote, pommes vapeur — 29,00 €
Calf's head with ravigote sauce, steamed potatoes

Andouillette tirée à la ficelle, purée au beurre demi-sel — 28,00 €
Guaranteed authentic hand-drawn Andouillette chitterling sausage, salt butter creamed potato

Pied de porc pané, sauce béarnaise — 27,00 €
Breaded pork trotter with Béarnaise sauce

Saucisson pistaché, pommes à l'huile — 27,00 €
Pistachio sausage, potatoes in oil

Coquelet rôti au thym, pommes sautées — 28,00 €
Roasted cockerel with thyme, sautéed potatoes

Escalope de veau Milanaise, penne à la tomate — 31,00 €
Milanese veal cutlet, penne with tomato

Poêlée de légumes, lait de coco et oeuf poché — 28,00 €
Pan-fried vegetables with lemongrass, coconut milk and poached egg

Omelette mixte aux oeufs bio, cœur de laitue — 26,00 €
Organic omelette with ham and cheese, lettuce heart

Linguine aux fruits de mer — 31,00 €
Linguine with seafood

Merlan Colbert, sauce tartare — 29,00 €
Whiting a la Colbert, tartar sauce

Pavé de saumon à l'oseille, épinards frais — 31,00 €
Salmon steak with sorrel sauce, fresh spinach

Pavé de cabillaud, citronnelle, purée maison — 32,00 €
Cod steak, lemongrass, homemade creamed potato

Les Desserts

Desserts

Saint-Marcellin de la «Mère Richard» — 10,50 €

Assiette de fruits rouges Plate of red fruits — 16,00 €

Mousse au chocolat Chocolate mousse — 13,00 €

Baba au rhum Rum baba — 14,50 €

Ile flottante aux amandes — 14,00 €
Floating island with almonds

Omelette norvégienne vanille — 14,50 €
Vanilla Norwegian omelet

Crème brûlée fruits rouges — 14,00 €
Red fruit creme brulee

Fraise Melba — 14,50 €
Strawberries melba

Profiteroles au chocolat chaud — 14,50 €
Profiteroles with hot chocolate sauce

Café ou chocolat liégeois — 14,00 €
Liege coffee or chocolate

Café gourmand Coffee with sweetmeat — 13,50 €

Coupe de sorbets — 13,00 €
3 boules au choix : cassis - fraise - citron vert - passion
Sorbets - Choice of 3 scoops: blackcurrant - strawberry - lime - passion fruit

Coupe de glaces — 13,00 €
3 boules au choix : vanille - chocolat - moka - caramel beurre salé
Ice creams - Choice of 3 scoops: vanilla - chocolate coffee - salt caramel

Les Vins au verre

Blancs

			Verre 15 cl
Val de Loire AOP	Saumur Domaine de la Guilloterie	Vins et Vignerons	7,50 €
	Sancerre	Dezat	9,50 €
	Pouilly fumé «Ladoucette»	Ladoucette	14,50 €
Bourgogne AOP	Petit chablis	La Chablisienne	9,50 €
	Savigny-lès-Beaune	Girard	14,50 €
Camargue IGP Bio	Domaine Royal de Jarras Sable de Camargue	Domaine de Jarras	7,50 €

Rosés

Côtes-de-Provence AOP	Château Ste. Marguerite	Ch. Ste. Marguerite	12,60 €
	Minuty Prestige	Château Minuty	10,50 €
Camargue IGP Bio	Domaine Royal de Jarras Gris de Gris	Domaine de Jarras	7,50 €

Rouges

			Verre 15 cl
Val de Loire AOP	Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Les Pins	Vins et Vignerons	7,50 €
	Chinon Clos de la Lysardière Vieilles vignes	Domaine de la Lysardière	10,60 €
	Sancerre	Dezat	10,00 €
	Givry Joseph Drouhin	Maison J. Drouhin	14,00 €
Beaujolais AOP	Brouilly	Domaine Lafond	8,90 €
Vallée du Rhône AOP	Côtes-du-Rhône St. Esprit	Delas Frères	7,50 €
Languedoc-Roussillon AOP	St. Chinian Domaine du Gabelas cuvée Juliette	Cravéro	12,60 €
Bordeaux AOP	Médoc Château Lacombe Noaillac Cru Bourgeois	Lapalu	9,80 €
	Pauillac Baron Nathaniel	Rothschild	12,90 €
	Moulis en Médoc Haut-Brillette	Château Brillette	9,30 €

La carte digitale

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Tous nos prix sont nets, service compris 15% sur le H.T - La maison n'accepte pas les chèques.
Le tableau des allergènes est tenu à votre disposition.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

YVANIK 01 40 45 79 75 - AVRIL 2023