

Caveau du Palais

Maison de qualité depuis 1962

Formules du Midi

(du Lundi au Vendredi) - From Monday to Friday

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert **25€**
Starter + Main Course or Main Course + Dessert

Entrée + Plat + Dessert **32€**
Starter + Main Course + Dessert

ENTRÉES / STARTERS

● Velouté de Carottes, huile fumée et croûtons aillés **SG**

Pâté en croûte, sucrose et vinaigrette

Tempura de Crevettes, mayonnaise au satay

PLATS / MAIN COURSES

Plat du jour, selon arrivage.

● Butternut rôti, crème de chèvre et pignons de pin

Suprême de Volaille, purée de pomme de terre et jus de viande

DESSERTS / DESSERTS




Tarte aux Pommes, servie d'une glace à la vanille Bourbon

Crème Caramel maison au lait frais **SG**

Profiterole et sauce au chocolat grand cru

Pas de changement de garniture sur la formule déjeuner. Formules du lundi au vendredi
- hors jours fériés. SG = Option Sans Gluten / ● = Végétarien. Prix Nets

Les Entrées STARTERS

Pâté en Croûte et sucrine braisée	15
Traditional French “pâté-en-crouste”, green lettuce	
Œuf mayonnaise à la chair de tourteau	11
Deviled Egg with crab flesh	
St Jacques nacrées et purée de salsifis  possible en plat !	22
Fresh scallops and salsify purée	
● Velouté de carotte, huile fumée, croûton à l’ail 	14
Carrot soup with smoked oil and garlic croutons	
● Champignon Portobello et crème au parmesan 	13
Portobello mushroom and creamy parmesan sauce	
Foie Gras Mi-Cuit, brioche et chutney de coing	26
Semi-cooked foie gras, brioche, and quince chutney	
Tempura de Crevettes, mayonnaise au satay	15
Shrimp tempura with satay mayonnaise	
Escargots de Bourgogne, beurre persillé (par 6 ou 12)	18/36
Snails in their shell, parsley and garlic butter (by 6 or 12)	

SG = Option Sans Gluten/ ● = Végétarien. Prix Nets

Nous nous adaptons aux plus jeunes, demandez-nous le menu enfant !

Liste des allergènes à disposition / The list of allergens is at your disposal.

Les Plats MAIN COURSES

Confit de Canard, jus de veau et gratin dauphinois 28

Duck confit, veal sauce and gratin dauphinois

● Carottes colorées confites, crumble de romarin et sésame 22

SG Multicolored candied carrots, sesame cream and rosemary crumble

Poulpe grillé et crème de patate douce SG 28

Grilled octopus and sweet potato cream

Onglet de Bœuf, frites maison et sauce béarnaise SG 27

Beef tenderloin, homemade fries, and béarnaise sauce

SG Pêche du moment, fondue de poireaux et beurre blanc 28

Fish of the day, leek fondue and white orange butter sauce

● Butternut rôti et crème de chèvre, crumble romarin 24

Roasted butternut and goat cheese cream, rosemary crumble

Suprême de Volaille et purée de pomme de terre 27

Chicken breast with mashed potatoes, poultry sauce

Tartare de Bœuf au Couteau, frites maison SG 26

Steak tartare with homemade french fries

Accompagnements

SIDE DISHES

Frites maison
french fries

Purée de pomme de terre
mashed potatoes

Salade verte
green salad

Fondue de poireaux
leek fondue

Purée de salsifis
salsify puree

7

Nous nous adaptons aux plus jeunes, demandez-nous le menu enfant !

SG = Option Sans Gluten/ ● = Végétarien. Prix Nets

Les Desserts DESSERTS

Clémentine rôtie, miel et thym, crème mascarpone	14
Roasted clementine, honey and thyme, vanilla mascarpone cream	
Profiteroles au Chocolat grand cru	13
Choux pastry, vanilla ice cream, and grand cru chocolate sauce	
Mont Blanc façon Caveau 	15
Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli	
Tarte aux Pommes, glace vanille bourbon	12
Thin crispy apple tart served with vanilla ice cream	
Crème Brûlée à la vanille bourbon 	12
Homemade vanilla creme brulee	
Mœlleux à la Poire servi tiède, glace verveine	13
Warm Pear cake, verbena ice cream	
Crème Caramel maison au lait frais 	11
Homemade Caramel Custard Pudding	
Déclinaison de gourmands Café, Thé (ou Champagne +5€)	13
Gourmet small pastries - Coffee, Tea (or Champagne +5€)	

Liste des allergènes à disposition / The list of allergens is at your disposal.

SG = Option Sans Gluten

Menu Enfant 19€

(-12 ans) / Kids Menu (-12yo)

Steak haché ou Poisson

Beef Steak or Fish

AVEC / WITH

Frites Maison ou Purée

French Fries or Mashed potatoes

.....

Profiterole au Chocolat

Choux pastry, with vanilla ice cream
and chocolate sauce

OU / OR

Crème Caramel Maison

Caramel homemade cream

Suivez-nous
sur Instagram !



@LECAVEAUDUPALAIS

17 Place Dauphine 75001 Paris