

ÉTABLISSEMENT

LE SPICY HOME

- PARIS -

Restaurant - Bar à Cocktails
65 BOULEVARD DE SÉBASTOPOL, 75001 PARIS
Tél: 01.42.33.87.07



Plats assemblés sur place à partir de produits bruts



Toutes nos viandes sont d'origine française

1^{ÈRE} ÉDITION
AUTOMNE-HIVER 2015

La maison n'accepte pas les règlements par chèque.
CB minimum :15€ Services inclus.

Facture payable à Paris Valeur en *Euro*

COTÉ RESTAURANT

En plein cœur de Paris, le Spicy Home Paris est le premier restaurant de cuisine française, mariant l'héritage culinaire français avec les arômes du monde, proposant ainsi un nouveau concept et une redécouverte des saveurs à tous les fins gourmets. Une invitation au voyage. Bon appétit !

SOMMAIRE CONTENTS

PAGE 1

Apéritifs
Sodas + Eaux SODAS & MINERAL WATER
Bières BEERS

PAGE 2

Entrées STARTERS
Salades SALADS

PAGE 3

Plats MAIN COURSES
Classique Et Original

PAGE 4

Desserts
Cafés + Thé COFFEE & TEA

PAGE 5

Week-end
Brunch à la carte

PAGE 6

Week End classique + original
Week end desserts

LE SPICY HOME

- PARIS -

Restaurant - Bar à Cocktails
65 BOULEVARD DE SÉBASTOPOL, 75001 PARIS
Tél: 01.42.33.87.07



Plats assemblés sur place à
partir de produits bruts



Toutes nos viandes sont
d'origine française

1^{ÈRE} ÉDITION
AUTOMNE-HIVER 2015

La maison n'accepte pas les règlements par chèque.
CB minimum :15€ Services inclus.

Facture payable à Paris Valeur en *Euro*

APÉRITIFS	CONTENANCE CAPACITY	SOMME PRICE		
<i>Kir</i>	12cl	4,5		
<i>Ricard</i>	2cl	4,5		
<i>Campari-Martini</i>	6cl	5,5		
<i>Porto-Muscat</i>	6cl	5,5		
SODAS & EAUX SODAS & MINERAL WATER	CONTENANCE CAPACITY	SOMME PRICE		
<i>Coca Cola / Light / Zéro</i>	33cl	4,5		
<i>Sprite, Orangina, Schweppes</i>	33cl	4,5		
<i>Aloe vera</i>	33cl	4,5		
<i>Thé glacé</i>	33cl	4,5		
<i>Perrier, Evian</i>	33cl	4,5		
<i>1/2 Evian- 1/2 Badoit</i>	50cl	5,0		
BIÈRES BEERS	CONTENANCE & PRIX CAPACITY & PRICE			
Pression	25cl	50cl	100cl	
<i>Grimbergen, 1664</i>	4,5	8,0	12,0	
<i>Grimbergen Blanche</i>	4,5	8,0	12,0	
Bouteille	CONTENANCE CAPACITY	SOMME PRICE		
<i>Heineken, Leffe</i>	33cl	7,0		
<i>Hoegaarden Blanche</i>	33cl	7,0		
<i>Desperado</i>	33cl	7,0		
<i>Corona</i>	33cl	7,0		

ÉTABLISSEMENT

LE SPICY HOME

- PARIS -

2

Restaurant - Bar à Cocktails
65 BOULEVARD DE SÉBASTOPOL, 75001 PARIS
Tél: 01.42.33.87.07



Plats assemblés sur place à partir de produits bruts



Toutes nos viandes sont d'origine française

1^{ÈRE} ÉDITION
AUTOMNE-HIVER 2015

La maison n'accepte pas les règlements par chèque.
CB minimum :15€ Services inclus.

Facture payable à Paris Valeur en *Euro*

ENTRÉES STARTERS	GARNITURES SIDE DISH	SOMME PRICE
<i>Cassoulet végétarien à la Japonaise</i> <small>Vegetarian Cassoulet Japanese style</small>	<i>Haricots blancs, carottes, navet blanc, shiitaké, tofu</i> <small>White kidney bean, carrots, white turnip, shiitaké, tofu</small>	90
<i>Mille-feuille d'avocat et noix</i> <small>Avocado and nuts Millefeuille</small>	<i>Noix de St Jacques, purée d'avocat maison, noix</i> <small>Scallop, homemade avocado purée, nuts</small>	100
<i>Rouleaux croustillant de canard et son sirop de balsamic</i> <small>Duck crusty rolls with balsamic syrup</small>	<i>Confit de canard, pignons de pin, basilic, pâte de riz</i> <small>Duck confit, pinenuts, basil, rice pasta</small>	80
<i>Foie-gras spécialité du Spicy Home</i> <small>Foie-Gras specialty of Spicy Home</small>	<i>Arôme boisé (Lagavulin 16 ans d'âge) et exotique (liqueur de passion) avec pain de campagne aux fruits secs accompagnés de confiture d'ail noir</i> <small>Wooded (Lagavulin 16 years old) and exotic (passion liqueur) flavour, country bread with dry fruits served with black garlic jam</small>	160
SALADES	GARNITURES SIDE DISH	SOMME PRICE
<i>"Chaud et froid" Ratatouille et Quinoa</i> <small>«Hot and cold» Ratatouille et Quinoa</small>	<i>Poivrons rouges, aubergines, courgettes, tomates et quinoa avec salade de soja. Sans gluten</i> <small>Red peppers, eggplants, zucchini, tomatoes and quinoa with soya salad. Gluten free</small>	140
<i>Salade de chèvre Nordique</i> <small>Nordic goat cheese salad</small>	<i>Saumon fumé et fromage de chèvre frais sur toast</i> <small>Smoked salmon and fresh goat cheese on toast</small>	140
<i>Salade du chef Nii</i> <small>Salad of Chef Nii</small>	<i>Foie-gras sur toast, rouleaux croustillant de canard, salade mixte, signons frits</i> <small>Foie-Gras, crusty duck, lamb's lettuce, tomatoes, mint, fried onions</small>	150

Laissez-nous votre avis sur les médias sociaux et réservez votre prochaine table sur : <http://www.lespicyhome.fr>

ÉTABLISSEMENT

LE SPICY HOME

- PARIS -

Restaurant - Bar à Cocktails
65 BOULEVARD DE SÉBASTOPOL, 75001 PARIS
Tél: 01.42.33.87.07



Plats assemblés sur place à partir de produits bruts



Toutes nos viandes sont d'origine française

1^{ÈRE} ÉDITION
AUTOMNE-HIVER 2015

La maison n'accepte pas les règlements par chèque.
CB minimum :15€ Services inclus.

Facture payable à Paris Valeur en *Euro*

PLATS MAIN COURSES	DÉSIGNATION	SOMME PRICE
<i>Tartare de saumon au gingembre</i> Salmon tartar with Ginger	<i>Cream cheese, gingembre, ciboulette thai, citron vert avec salade aux herbes</i> Cream cheese, ginger, thai chives, lime served with salad and herbs	17,5
<i>Noix de Saint-Jacques à la sauce curry poivrons rouges</i> Scallops with curry red peppers sauce	<i>Accompagnés de riz parfumé au safran</i> Served with rice at saffron flavoured	22,5
<i>Poulet à l'ail doux, riz basmati</i> Chicken with sweet garlic, basmati rice	<i>Poulet mariné, ail, lait de coco, citronnelle, pili-pili</i> Marinated chicken, garlic, coco milk, lemongrass, pili-pili	17,0
<i>Confit de canard caramélisé</i> Avec quinoa + sauce provençale Duck confit caramelized with quinoa and provencal sauce	<i>Mariné avec de la citronnelle poivrée, cannelle et sel de mer</i> Marinated with lemongrass, cinnamon and sea salt	18,5
<i>Travers de porc Poêlés aux petits poivrons et sansyo</i> Spare rib fried pan with small sweet peppers and sansyo pepper	<i>Sauce balsamique et miel avec riz basmati</i> Sauce balsamic and honey with basmati rice	17,5
<i>Tartare de bœuf cru façon asiatique</i> Beef raw tartar asian style	<i>Pousses de soja, coriandre et citron vert</i> Soya bean sprouts, coriander and lime	17,5
<i>Entrecôte 300g parfumée aux épices douces</i> Rib steak 300g flavoured with sweet spices	<i>Pommes de terre poêlées à l'ail et salade verte</i> Potatoes pan fried with garlic and green salad	25,0
CLASSIQUE ET ORIGINAL	GARNITURES SIDE DISH	SOMME PRICE
<i>Asian cheeseburger</i>	<i>Bacon, signons, tomates, cheddar, coriandre, chili sauce.</i> bacon, onions, tomatoes, cheddar cheese, coriander, chili sauce	17,5
<i>Fusilli à la crème de truffe et champignons de Paris</i> Fusilli with truffle cream and button mushrooms		18,0
<i>Soupe à l'oignon façon Phô</i> Onion soup Phô style	<i>Crevettes, vermicelles, pousses de soja, basilic</i> Shrimps, vermicelli, soya beans sprouts, basil	14,0

Laissez-nous votre avis sur les médias sociaux et réservez votre prochaine table sur : <http://www.lespicyhome.fr>

ÉTABLISSEMENT

LE SPICY HOME

- PARIS -

Restaurant - Bar à Cocktails
65 BOULEVARD DE SÉBASTOPOL, 75001 PARIS
Tél: 01.42.33.87.07



Plats assemblés sur place à partir de produits bruts



Toutes nos viandes sont d'origine française

1^{ÈRE} ÉDITION
AUTOMNE-HIVER 2015

La maison n'accepte pas les règlements par chèque.
CB minimum :15€ Services inclus.

Facture payable à Paris Valeur en *Euro*

DESSERTS	GARNITURES <i>SIDE DISH</i>	SOMME <i>PRICE</i>
<i>Tarte Tatin de grand-mère</i> <i>Tatin tart of the Grandmother</i>	<i>Crème de mascarpone, cannelle</i> <i>Cream of mascarpone (soft cream cheese), cinnamon</i>	8,0
<i>Profiteroles façon Snickers</i> <i>Profiteroles snickers style</i>	<i>Glace cacahuète, sauce chocolat chaud et chantilly</i> <i>Peanut ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream</i>	9,0
<i>Pain perdu Breton</i> <i>Breton French toast</i>	<i>Sauce au lait de coco et raisins</i> <i>Coco milk and grape sauce</i>	8,0
<i>Tiramisu Matcha Japonais</i> <i>Japanese Matcha Tiramisu</i>	<i>Base de thé vert Japonais</i> <i>With Japanese green tea</i>	8,0
<i>Moelleux au chocolat</i> <i>Smooth chocolate cake</i>	<i>Crème glacée cacahuète maison ! sans gluten</i> <i>Homemade freezing cream of peanut ! gluten free</i>	9,0
CAFÉS & THÉ <i>COFFEE & TEA</i>		SOMME <i>PRICE</i>
<i>Expresso, décaféiné</i>		2,5
<i>Double expresso, café crème</i>		4,5
<i>Cappuccino, café frappé</i>		5,0
<i>Café Viennois, Chocolat Viennois</i>		5,0
<i>Chocolat chaud, lait chaud</i>		4,5
<i>Thé- Earl Grey, Ceylan, Thé Vert</i>		4,5
<i>Infusions- Verveine, tilleul, tilleul-menthe</i>		4,5

ÉTABLISSEMENT

LE SPICY HOME

- PARIS -

Restaurant - Bar à Cocktails
65 BOULEVARD DE SÉBASTOPOL, 75001 PARIS
Tél: 01.42.33.87.07



Plats assemblés sur place à partir de produits bruts



Toutes nos viandes sont d'origine française

1^{ÈRE} ÉDITION
AUTOMNE-HIVER 2015

La maison n'accepte pas les règlements par chèque.
CB minimum :15€ Services inclus.

Facture payable à Paris Valeur en *Euro*

WEEK-END <i>Brunch de 11h à 15h</i>	SOMME <small>PRICE</small>
<p>Formule</p> <p>Boisson chaude au choix +1 Jus d'orange pressée +1 Viennoiseri ou Tartine gourmande ou notre sélection de céréales du monde.</p> <p><i>Hot drink at choice + 1 fresh orange juice + 1 pastry or gourmet slice of bread or our selection of cereals of the world</i></p> <p style="text-align: center;">+</p> <p><i>Brunch Français :</i></p> <p>3 fromages ou charcuteries, 2 Œufs à la coque et ses mouillettes, ratatouille et salade <i>3 cheeses or charcuteries, 2 soft-boiled eggs and bread sticks, ratatouille and salade</i></p> <p style="text-align: center;">ou or</p> <p><i>Brunch du Monde:</i></p> <p>Une assiette où chaque semaine vous pourrez découvrir des saveurs de pays différents, alliées à la cuisine française !</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p><i>Dessert au choix :</i></p> <p>Verrine de fruits frais/ Panna cotta au miel/ Petit fondant chocolat servi avec un café</p> <p><i>Verrine of fresh fruits / Honey panna cotta / Small chocolate fondant served with one coffee</i></p>	19,5
BRUNCH A LA CARTE	SOMME <small>PRICE</small>
<p style="text-align: center;">Œufs</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Bénédictine</i> 2 œufs pochés sur une brioche toastée, bacon grillé, pommes de terre à l'ancienne et curry rouge <i>2 poached eggs on brioche toast, grilled bacon, potatoes old style and red curry</i> • <i>Norvégien</i> 2 œufs pochés sur brioche toastée, saumon fumé, pommes de terre à l'ancienne et sauce beurre blanc citron vert <i>2 poached eggs on toast, smoked salmon, potatoes old style and lime butter sauce</i> • <i>Trouf-trouf</i> 3 œufs Bio au plat, copeaux de truffes, toasts et salade mixte <i>3 fried organical eggs, sliced of truffle, toasts and mixed salad</i> • <i>Omelette de ratatouille et cantal, pommes sautées à l'ail</i> <i>Omelette ratatouille and cantal cheese, sautéed potatoes with garlic</i> • <i>A la coque</i> 2 œufs à la coque avec ses mouillettes au beurre salé <i>2 soft-boiled eggs with salted butter bread sticks</i> 	<p>12,0</p> <p>12,0</p> <p>15,0</p> <p>12,0</p> <p>6,0</p>

ÉTABLISSEMENT

LE SPICY HOME

- PARIS -

Restaurant - Bar à Cocktails
65 BOULEVARD DE SÉBASTOPOL, 75001 PARIS
Tél: 01.42.33.87.07



Plats assemblés sur place à partir de produits bruts



Toutes nos viandes sont d'origine française

1^{ÈRE} ÉDITION
AUTOMNE-HIVER 2015

La maison n'accepte pas les règlements par chèque.
CB minimum :15€ Services inclus.

Facture payable à Paris Valeur en *Euro*

CÉRÉALES		SOMME PRICE	
• <i>Anglaise</i> Porridge pomme-cannelle <i>Porridge apple-cinnamon</i>		6,0	
• <i>Suisse</i> Muesli complet		6,0	
WEEKEND CLASSIQUE ET ORIGINAL		SOMME PRICE	
• <i>Asian cheeseburger</i> bacon, oignons, tomates, cheddar, coriandre, chili sauce. <i>Asian cheeseburger with bacon, onions, cheddar cheese, coriander, chili sauce.</i>		17,5	
• <i>Fusilli</i> à la crème de truffes et champignons de Paris <i>Fusilli with truffle cream and button mushrooms</i>		18,0	
• « <i>Chaud et froid</i> » <i>Ratatouille et quinoa</i> Poivrons rouges, aubergines, courgettes, tomates et quinoa avec salade de soja. Sans gluten <i>Red peppers, eggplants, zucchini, tomatoes and quinoa with soya salad. Gluten free</i>		14,0	
• <i>Club Sandwich</i> saumon recette maison, avec ses frites « Home made » <i>Salmon club sandwich, homemade recipe with homemade french fries</i>		14,0	
WEEKEND DESSERTS	DÉSIGNATION	SOMME PRICE	
<i>Tarte Tatin de grand-mère</i> <i>Tatin tart of Grandmother</i>	<i>Crème de mascarpone, cannelle</i> <i>Cream mascarpone (soft cream cheese), cinnamon</i>	8,0	
<i>Profiteroles façon Snickers</i> <i>Profiteroles snickers style</i>	<i>Glace cacahuète, sauce chocolat chaud et chantilly</i> <i>Peanut ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream</i>	9,0	
<i>Pain perdu Breton</i> <i>Breton French toast</i>	<i>Sauce au lait de coco et raisins</i> <i>Coco milk and grape sauce</i>	8,0	
<i>Tiramisu Matcha Japonais</i> <i>Japanese Matcha Tiramisu</i>	<i>Base de thé vert Japonais</i> <i>With Japanese green tea</i>	8,0	
<i>Moelleux au chocolat</i> <i>Smooth chocolate cake</i>	<i>Crème glacée cacahuète maison ! Sans gluten</i> <i>Homemade freezing cream of peanut ! Gluten free</i>	9,0	