

Noces de Jeannette

Amitié, affaires et fêtes !



5 salons pour toutes vos occasions

14, rue Favart 75002 Paris

www.lesnocesdejeannette.com



La première enseigne du restaurant fut Poccardi, célèbre restaurateur du début du siècle et institution parisienne. Poccardi fut à un moment le plus célèbre restaurant italien à Paris, offrant une cuisine appréciée et une excellente cave. Des documents d'époque font état d'un restaurant bondé, débordant sur le boulevard.



Vers 1910 un menu typique annonçait : hors-d'œuvre arrosés d'un mousseux Lacrima Crisiti rosé, minestrone accompagné de Chianti, homard Fra Diavolo, linguine à la sauce rouge de palourde, pain de campagne épais et fromage parmesan râpé, minicalzones, aubergine parmigiana , saucisse italienne grillée, veau Sorrentino. Enfin, un sabayon et fromages avec quelques délicieux vin de dessert.....

L'établissement prit ensuite le nom « Les Noces de Jeannette », opéra comique de Victor Massé. Créée en 1853, cette opérette en un acte fut jouée des centaines de fois en lever de rideau à la salle Favart, de l'autre côté de la rue.

Le jour de ses noces avec Jeannette, Jean s'enfuit. L'air de la romance sur lequel Jeannette chante en raccommodant l'habit déchiré de Jean, " Cours mon aiguille dans la laine ", est resté populaire.

Les époux se réconcilient enfin sur le célèbre air du rossignol, ainsi nommé car la flûte imite le chant de l'oiseau :

*" Allons, rapprochons-nous un peu,
Je sens mon cœur tressaillir d'aise "*



Les Noces de Jeannette

Amitié, affaires et fêtes !

A boire !

Champagne à la coupe

Champagne Caron à Azy sur Marne	10 cl	11,00 €
Champagne rosé Veuve Fourny à Vertus	10 cl	13,00 €

APERITIFS

Kir Opéra		
Champagne Caron, crème de mûre	10 cl	11,00 €
Kir cassis	10 cl	5,50 €
Macvin du Jura Château d'Arley		
Vin de liqueur blanc	10 cl	7,00 €
Pastis et anisés	4 cl	6,00 €
Martini, Suze, Porto	4 cl	7,00 €
Americano, Gin, Vodka	6 cl	8,00 €

WHISKY ET BOURBON

J&B Blend Ecosse	4 cl	8,00 €
Paddy Irish Whiskey	4 cl	9,00 €
Four Roses Bourbon	4 cl	9,00 €
Chivas Scotch	4 cl	10,00 €
Jack Daniel's Whiskey	4 cl	10,00 €
Glenlivet Malt	4 cl	10,00 €

VINS AU VERRE voir aussi l'ardoise

Vins blancs

Chablis, Domaine Gautherin (<i>chardonnay</i>)		
	12cl	7,00 €
Sancerre, Domaine Boulay (<i>sauvignon</i>)		
	12 cl	7,00 €
Bourgogne blanc (<i>chardonnay</i>)	12 cl	7,00 €

Vins rouges

Chinon (<i>cabernet franc</i>)	12 cl	6,00 €
Côte du Rhône (<i>syrah, grenache...</i>)	12 cl	6,00 €
Beaujolais (<i>gamay</i>)	12 cl	6,00 €
Bourgogne rouge (<i>pinot noir</i>)	12 cl	7,00 €

Vin rosé

Rosé de Provence (<i>assemblage</i>)	12 cl	6,00 €
--	-------	--------

Vin liquoreux

Sainte Croix du Mont (<i>sémillon</i>)	10 cl	6,00 €
--	-------	--------

BIÈRES

Heineken	25 cl	4,70 €
La Parisienne blonde	25 cl	6,50 €
La Parisienne blanche	25 cl	6,50 €

EAUX MINÉRALES

Eau minérale plate ou gazeuse	100 cl	6,00 €
Eau minérale plate ou gazeuse	50 cl	4,50 €

SODAS, JUS DE FRUITS

Coca-cola	25 cl	4,50 €
Jus de fruits, sodas	25 cl	4,50 €

BOISSONS CHAUDES

Café	2,90 €
Café crème	4,50 €
Sélection de thés et infusions Dammann	4,50 €

Service 10 % calculé sur le prix hors T.V.A

Les Noces de Jeannette

Amitié, affaires et fêtes !

Entrées

SALADES

Salade de roquefort aux noix du Périgord

Salad with Roquefort cheese and walnuts..... 10,00 €

Salade de mesclun au parmesan et magrets fumés

Green salad with smoked duck breast and parmesan cheese..... 11,00 €

Panaché de salade aux herbes et à l'huile d'olive

Green salad with olive oil vinaigrette..... 5,00 €

Salade de poulet aux agrumes

Chicken salad with citrus fruit..... 11,00 €

TRADITION DU TERROIR ARTISANAL ENTREES

Assiette de charcuterie de chez Chedeville

Saucisson pistaché, rosette à l'ancienne, terrine de foie de volaille
Charcuterie plate..... 12,00 €

Terrine de foie gras du sud-ouest maison

Home made foie gras terrine 18,00 €

Terrine de foie de volaille et pimientos

Chicken liver terrine with red pepper..... 9,00 €

Six gros escargots de Bourgogne

6 Burgundy snails..... 9,00 €

TRADITION DE LA MER SEA FOOD

Rillettes aux deux saumons sur salade

Mince spread of smoked and fresh salmon with salad..... 11,00 €

Salade aux anchois de la Maison Desclaux à Collioure

Collioure green salad with artisanal anchovies from Maison Desclaux..... 12,00 €

Chipirons à l'encre de chez Ramon Peña en salade

Small squid in their ink with salad..... 12,00 €

Sardines de La Perle des Dieux

Artisanal preserved sardines or Sardine spread..... 11,00 €

Les producteurs étant artisanaux, des ruptures peuvent se produire

Service 10 % calculé sur le prix hors T.V.A

Les Noces de Jeannette

Amitié, affaires et fêtes !

Plats

PÂTES PASTA

Spaghetti aux légumes sautés <i>Spaghetti with sautéed vegetables</i>	14,00 €
--	---------

POISSONS FISH

Brandade de morue de Ciboure, chorizo et roquette <i>Salted cod in garlic purée, chorizo and rocket salad.</i>	16,00 €
--	---------

Suprême de daurade, riz de Camargue <i>Supreme of sea bream in aniseed sauce with rice from Camargue</i>	23,00 €
--	---------

VOLAILLES POULTRY

Volaille sautée aux champignons des bois <i>Sliced chicken breast with mushrooms</i>	18,00 €
Cuisse de canard rôtie aux épices <i>Roasted duck leg with spices</i>	19,00 €
Magret de canard au cassis, poire rôtie <i>Fillet of duck with blackcurrant and roasted pears</i> ..	19,00 €

VIANDES À LA PLANCHA* MEAT

Filet de bœuf à la plancha <i>Grilled beef fillet</i>	25,00 €
Pavé de cœur de rumsteck à la plancha, nature ou sauce au poivre vert <i>Grilled steak with (or without) green peppercorn sauce</i>	19,00 €

* Origine France ou Europe

TRADITION TRADITIONAL FRENCH DISHES

Saucisson pistaché de l'île de France <i>Warm sausage with pistachios</i>	17,00 €
Boudin noir aux piments d'Espelette de Christian Parra <i>Pork blood sausage with Espelette pepper</i>	19,00 €

Andouillette 5 A Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique <i>Grilled chitterling sausage</i>	19,00 €
Tripes viroises à la mode de Caen de Michel Ruault <i>Beef tripe cooked in cider and Calvados</i>	19,00 €

Les producteurs étant artisanaux, des ruptures peuvent se produire

Service 10 % calculé sur le prix hors T.V.A

Fromage et desserts

FROMAGE CHEESE

Assiette de fromage de la Ferme des 30 arpents (C° fermière Rothschild)

Coulommiers, brie, brie noir, tomme Merle rouge fermiers

Assorted cheeses of Ile de France 12,00 €

Brie de Meaux

Brie cheese 6,00 €

DESSERTS

Fromage blanc aux griottines ou à la crème de marrons Imbert

Smooth cream cheese with reddish black cherry or with chestnut spread from Ardèche

8,00 €

Crème brûlée à la vanille bourbon

Crème brûlée with top of caramelized sugar..... 9,00 €

Croustillant au chocolat amer, crème anglaise

Chocolate cake with vanilla flavored custard.....

8,00 €

Framboisier au coulis de fruits rouges

Raspberry cake with blackcurrant sauce..... 9,00 €

Gâteau Opéra (chocolat et café)

Crunchy chocolate and coffee cake

8,00 €

Pain perdu au miel, glace crème de lait bouilli

French toast dipped in milk with ice cream..... 9,00 €

GLACES TERRE ADÉLICE ORGANIC ICE CREAM & SORBETS

L'ange noir : sorbet fruits noirs et citron bio, cassis noirs de Bourgogne

Blackcurrant and lemon sorbet with blackcurrant from Burgundy,

8,00 €

Glace bio au caramel sel de Guérande

Salted butterscotch ice cream

8,00 €

Sorbet framboise bio et griottines au Kirsch

Raspberry and cherry sorbet with Kirsch

8,00 €

Sorbet citron myrtille

Lemon and blueberry sorbet

8,00 €

MENU ENFANT CHILDREN'S MENU

12 €

Petite salade de crudités

Chopped raw vegetables with vinaigrette sauce



Blanc de poulet aux herbes

Breast of chicken with herbs



Génoise au chocolat

Chocolate cake



Soda 25 cl

A 25 cl soft drink included

Service 10 % calculé sur le prix hors T.V.A

Menu

Entrée – plat ou Plat - dessert **25 €**

Entrée, plat et dessert **29 €**

Rillettes aux deux saumons sur salade

Mince spread of smoked and fresh salmon with salad

ou / or

Terrine de foie de volaille et pimentos

Chicken liver terrine with red pepper

ou / or

Salade de crudités à l'huile Kalios

Chopped raw vegetables with vinaigrette sauce

•••••
Volaille sautée aux champignons des bois

Sliced chicken breast with mushrooms

ou / or

Pavé de cœur de rumsteck à la plancha, nature ou sauce au poivre vert

Grilled steak with (or without) green peppercorn sauce, baked potatoes and ?

ou / or

Brandade de morue de Ciboure, chorizo et roquette

Salted cod in garlic purée, chorizo and rocket salad

•••••
Fromage blanc aux griottines ou à la crème de marrons Imbert

Smooth cream cheese with reddish black cherry or with chestnut spread from Ardèche

ou / or

Croustillant au chocolat amer, crème anglaise

Chocolate cake with vanilla flavored custard

ou / or

Glace ou sorbet

Ice cream or sherbet

Boisson non comprise

Drinks not included