

*"La cuisine, c'est pour moi mettre du lien entre les hommes et, à cet effet, je vous invite à une promenade dans le terroir et les recettes d'Ile-de-France."*

*"For me, cooking means bringing people together, that's why I'm taking you on a tour of Ile-de-France's terroir and recipes."*



THIERRY  
MARX

## FORMULES SET MENUS

**ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT\*** 28€  
STARTER + MAIN OR MAIN + DESSERT

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT\*** 38€  
STARTER + MAIN + DESSERT

\*Boissons non comprises - Drinks not included

### Entrées Starters

Poireaux vinaigrette 

Poireaux pochés et snackés, vinaigrette à l'orange

Leeks with vinaigrette - Poached and seared leeks with orange vinaigrette  
OU - Or

Velouté de potimarron, œuf Bio poché 

Velouté of red kuri squash with a poached egg

### Plats Mains

Linguine, pesto aux herbes maraîchères et noisettes 

Linguine with garden herb pesto and hazelnuts

OU - Or

Dartois

Feuilleté jambon Comté, salade verte

Ham and Comté cheese in puff pastry, green salad

### Desserts

Pannequet à l'orange et son caramel

Orange-filled crêpe roll with caramel

OU - Or

Gaufre liégeoise

Pomme tatin et crème montée

Liege waffle, caramelised apple tatin and whipped cream

### ENFANT 14€

#### CHILDREN'S MENU

jusqu'à 10 ans / up to 10 years old

### Plats Mains

Linguine, pesto aux herbes maraîchères et noisettes 

Linguine with garden herb pesto and hazelnuts

OU - Or

Jambon de Paris Francilin, frites fraîches

Francilin ham with freshly made fries

### Desserts

Gaufre Liègeoise, pomme tatin et crème montée

Belgian waffle, Tatin-style apples and whipped cream

OU - Or

1 boule de glace de saison

1 scoop of seasonal ice cream

### Boisson Drink

Sirup à l'eau 25cl

Cordial 25cl

 vegan

 veggie - vegetarian

## ENTRÉES STARTERS

<b>Poireaux vinaigrette</b> 	11,5€
Poireaux pochés et snackés, vinaigrette à l'orange <i>Leeks with vinaigrette - Poached and seared leeks with orange vinaigrette</i>	
<b>Velouté de potimarron</b> 	13€
Oeuf Bio poché <i>Poached egg</i>	
<b>Petite salade Parisienne</b>	14€
Jambon de Paris Francilin, Oeuf Bio, Comté Marcel Petite, Courge Spaghetti, céleri rave, poire <i>Francilin ham, organic egg, Comté Marcel Petite, spaghetti squash, celeriac, pear</i>	
<b>Carpaccio de truite fumée de William Kot</b>	15€
Siphon de pommes de terre <i>Trout carpaccio - Potato foam</i>	
<b>Pâté en croûte</b>	15€
Volaille, pistaches et fruits secs, petite salade mélée <i>Chicken, pistachio and nut pie served at room temperature, small mixed salad</i>	

## PLATS MAINS

<b>Grande salade Parisienne</b>	21€
Jambon de Paris Francilin, Oeuf Bio, Comté Marcel Petite, Courge Spaghetti, céleri rave, poire <i>Francilin ham, organic egg, Comté Marcel Petite, spaghetti squash, celeriac, pear</i>	
<b>Linguine, pesto aux herbes maraîchères et noisettes</b> 	19€
Linguine, garden herb pesto with hazelnuts	
<b>Mille-feuille de céleri</b> 	22€
pommes et duxelles de champignon, coulis de persil <i>Celeriac and apple mille-feuille - mushroom duxelles, parsley coulis</i>	
<b>Pavé de truite de William Kot, sauce à l'oseille et chou kale</b>	27€
Trout fillet with sorrel sauce, kale	
<b>Volaille fermière rôtie</b>	27€
Sauce aux champignons, butternut rôti <i>Roast free-range chicken - Mushroom sauce, roasted butternut squash</i>	
<b>Dartois</b>	19€
Feuilleté jambon Comté, salade verte <i>Ham and Comté Dartois, green salad</i>	
<b>Burger de canard</b>	24€
Effiloché de canard, Comté Marcel Petite, cornichon français, chutney de figues, frites fraîches <i>Duck burger - Shredded duck, Marcel Petite Comté cheese, French gherkins, fig chutney, freshly made fries</i>	
<b>Supplément lard Francilin grillé</b> <i>Grilled Francilin bacon</i>	3,5€
<b>Accompagnement supplémentaire - Extra side dish</b>	6€
Salade - Frites fraîches - Butternut rôti - Chou kale sauté <i>Salad - freshly made fries - Roasted butternut squash - Sautéed kale leaves</i>	

 vegan

 veggie - vegetarian

## DESSERTS DESSERTS

<b>Gaufre Liègeoise, pomme tatin et crème montée</b>	13€
<i>Belgian waffle, Tatin-style apples and whipped cream</i>	
<b>Tarte Bourdaloue</b>	13€
<i>Bourdaloue Tart</i>	
<b>Tarte au citron</b>	13€
<i>Lemon tart</i>	
<b>Pannequet à l'orange et son caramel</b>	13€
<i>Orange-filled crépe roll with caramel</i>	
<b>Baba au Rhum</b>	15€
<i>Rum Baba</i>	
<b>Chou chocolat comme une profiterole</b>	15€
<i>Chocolate choux pastry, in the style of a profiterole</i>	
<b>Café ou Thé BIO Gourmand</b>	13€
<i>Coffee or tea with a selection of sweet</i>	

## RÉSÉDA CAFÉ

PAR  
THIERRY MARX

*Une expérience culinaire authentique et engagée.*

*Soutenir les circuits courts auprès de fournisseurs, artisans et producteurs locaux sélectionnés pour leur savoir-faire et leur engagement\*.*

**Boulangerie Baptiste**  
Meilleur ouvrier  
de France Joël Defives



**Viviers de Vatierville**  
Depuis 1929  
William Kot



**Porc Francilin**  
Viande de porc  
du bassin Parisien



**La Ferme d'Alexandre**  
Fromages affinés



*Privilégier des produits de qualité et durables.*



*An authentic and responsible culinary experience.*

*Using high-quality, sustainable products.*

*We are committed to supporting short supply chains from carefully selected local suppliers, artisans, and producers, chosen for their culinary expertise and dedication to quality\*.*

\*Nos partenariats évoluent au fil des saisons, afin de garantir fraîcheur et qualité.  
\*We work with different partners depending on the seasons to ensure fresh, quality produce.

Flashez le QR code pour consulter les informations allergènes

*Scan the QR code to get allergen information*



**De l'eau gratuite est à disposition des clients / Water is available free of charge for all our clients.**