

Monsieur BASSANO

Monsieur BASSANO BY CHEF CHRISTOPHE LEROY

La carte

LES SALADES SALAD

Salade verte pignons de pin Green salad with pine nuts
Salade chèvre & miel Goat cheese and honey salad
Salade César poulet Chicken Caesar salad
Salade César poulet Chicken Caesar salad
Salade tomate ancienne & buratta
Heirloom tomato and burrata salad

ENTRÉES THE ENTRIES

Croque « Monsieur Bassano »
Soupe à l'oignon gratinée Onion soup au gratin
Jambon Bellota Bellota ham
Tarama caviar Tarama caviar
Tataki de bœuf Monsieur Santon beef tataki Mister Santon
Charcuterie ou fromage
Bisque de homard & croûtons Lobster bisque & croutons
Foie gras de canard maison Homemade duck foie gras
Escargots de Bourgogne Six Burgundy snails 6 / 12

LES PLANCHES PLATTERS

Planche de charcuterie Charcuterie board
Planche de fromage Cheese board
Planche de jambon bellota Bellota ham board
Planche mixte de partage Mixed sharing platter

BURGERS FRITES MAISON & SALADE HOMEMADE BURGERS, FRIES, AND SALAD

Végan Vegan
Poulet Chicken
Bœuf Beef
Savoyard Savoyard
Double Double
Rossini Rossini

LES PRODUITS DE LA FERME de mon enfance PRODUCTS FROM THE FARM OF MY CHILDHOOD

La Ferme du Hameau Guilbert
Pâté de tête Headcheese
Pâté de campagne Country pâté
Rillettes de porc Pork rillettes
Rillettes de volaille Chicken rillettes

GARNITURES... FILLINGS...

Riz sauvage ; Frites fraîches ; Pomme purée ;
Légumes verts ; Gratin de macaronis
Our dishes are served with a choice of side dish; Wild rice; Fresh fries;
Mashed potatoes; Green vegetables; Macaroni gratin

FROMAGES

Sélection de fromages du Marché Poncelet
Selection of cheeses from the Poncelet Market

POISSONS & CRUSTACÉS FISH & CRUSTACEANS		
19	Coquilles Saint-Jacques au beurre d'herbes	29 €
24 €	Scallops with herb butter	34 €
28 €	Saumon vapeur au gros sel	46 €
34 €	Steamed salmon with coarse salt	
	Filet de Bar grillé sauce vierge	48 €
	Grilled sea bass fillet with sauce vierge	54 €
	Homard grillé au basilic Grilled lobster with basil	
	Sole meunière Sole meunière	

PÂTES		
15 €	Spaghetti au citron Spaghetti with lemon	29 €
18 €	Spaghetti au citron Spaghetti with lemon	44 €
24 €	Pâtes au homard & basilic Lobster and basil pasta	54 €
26 €	Pâtes au homard & basilic Lobster and basil pasta	
27 €	Penne aux truffes fraîches Penne with fresh truffles	
28 €		
29 €		
17€ / 32 €		

PRODUITS DE LA FERME DE MON ENFANCE FARM PRODUCTS FROM MY CHILDHOOD

Jambon braisé sauce Normande
Braised ham from my childhood farm Normandy sauce
Bœuf bourguignon
Beef bourguignon

NOS VIANDES DE BŒUF MATURÉES OUR MATURED BEEF ENTRECÔTE		
29 €	Entrecôte Normande 350 g Normande	49 €
32 €	Entrecôte Normande 350 g Normande	52 €
36 €	Steak au poivre du Liban Lebanese pepper steak	18 € / 100 g
38 €	Steak au poivre du Liban Lebanese pepper steak	22 € / 100 g
45 €	Côte de bœuf Normande Normandy rib of beef	
49 €	Tomahawk beef Angus à partager 2 / 3 pers	
	Angus tomahawk beef to share between	
	Halal sur demande Halal on request	

SAUCES		
21.50 €	Sauce moutarde & poivre Morel and pepper sauce	6 €
23.50 €	Sauce Normande Normande sauce	6 €
26.50 €	Monsieur Santon Mr Santon	6 €
27.50 €	Sauce poivre pepper sauce	

LE PETIT BASSANO THE LITTLE BASSANO

Plat, dessert, une boisson 20 €



BISTROT

BY CHRISTOPHE LEROY

monsieur bassano



15 RUE BASSANO

CLUB BY CHRISTOPHE LEROY

monsieur bassano

BISTROT

MONSIEUR BASSANO

22 RUE DE BASSANO 75116 PARIS

TÉL. : 06 17 01 09 45

15 RUE BASSANO

15 RUE BASSANO

15 RUE DE BASSANO 75116 PARIS

TÉL. : 06 17 01 09 45



MENU DU MARCHÉ 48€

Servi du lundi au dimanche
de 11h30 à 20h

Bisque de langouste épicée
Spicy lobster bisque

ou

Tartines d'aubergines & chèvre
Eggplant and goat cheese tartines

ou

Asperges blanches & vertes sauce mousseline
White and green asparagus with mousseline sauce

...

Petits farcis de légumes, comme aimait Brigitte bardot
Small stuffed vegetables, as Brigitte Bardot liked them

ou

Spaghettis aux légumes primeurs
Spaghetti with spring vegetables

ou

Volaille rôtie sauce Satay, pomme purée
Roasted poultry with satay sauce and mashed potatoes

Suppléments

Plateau de Fromages *Cheese platter* 18€

...

Chariot de dessert *Dessert trolley* 18€



Menu du chef 89€

Entrée plat & dessert

Entrées de partage

Suggestion du chef

Chariot de dessert

ENTRÉES APETIZEURS

Cinq petites portions en dégustation en fonction du marché
Five small tasting portions, depending on market availability.

68€

SALADE SALAD

Salade romaine huile d'olive extra

29€

Salade romaine huile d'olive extra

Légumes grillés au feu de bois

39€

Vegetables grilled over a wood fire

Salade burrata & tomate anciennes

59€

Salade burrata & tomate anciennes

Salade de homard tiède

145€

Salade de homard tiède

LES CLASSIQUES THE CLASSICS

Bisque de langouste *Lobster bisque*

42€

Escargots de Bourgogne *Burgundy snails*

44€

Asperges blanches sauce Mousseline

49€

Foie gras d'oie façon Tour d'argent

58€

Tour d'Argent goose foie gras

Œuf de saumon *Salmon roe*

48€

Saumon fumé *Smoked salmon*

52€

Poutargue *Bottarga*

56€

Caviar gris *Light gray Oscietre caviar*

250€

125 grs.

520€

250 grs.

1100€

500 grs.

LES PÂTES PASTA

Œufs de saumon *Salmon roe*

58€

Homard & basilic *Lobster & basil*

88€

Foie gras & truffe *Foie gras and truffles*

110€

Caviar caviar

125€

POISSONS & CRUSTACÉS FISH & SHELLFISH

Loup sauvage en croûte de sel

100 grs./ 29€

Wild sea bass in a salt crust

Homard grillé au feu de bois

100 grs./ 29€

Wood-fired grilled lobster

Langouste grillée au feu de bois

100 grs./ 38€

Wood-fired grilled rock lobster

Loup sauvage artichauts & truffe

95€

Wild wolf artichokes & truffle

Meine terre by
le 15 BASSANO

NOS VIANDES AU FEU DE BOIS OUR WOOD-FIRED MEATS

Cru Vinage

Tartare de filet de bœuf au couteau

48€

Beef tenderloin tartare, chopped by hand

Tartare de filet de bœuf au Caviar

88€

Beef tenderloin tartare with caviar

Côte de veau de lait, sauce normande 500 grs

85€

Milk-fed veal chop, Normandy sauce 500 grs

Nos viandes de bœuf mûrées *Our matured beef*

Filet mignon de bœuf 300grs *Beef filet mignon*

72€

Entrecôte Black Angus 400 grs. *Black Angus rib steak*

95€

Entrecôte Wagyu 200 grs. *Wagyu rib steak*

260€

Côte de bœuf Black Angus *Black Angus*

100grs. /38€

GARNITURES

Épinards en feuille *Leaf spinach*

14€

Riz du chef *Das Chef Das's Rice*

18€

Petits farcis de légumes façon Bardot

24€

Bardot-style stuffed vegetables

Gâteau de pomme de terre truffes *Potato cake with truffles*

38€

SAUCE

Sauce TaTaki *TaTaki Sauce*

8€

Poivre Pepper

8€

Normande *Normandy*

8€

Sauce SPICY *SPICY sauce*

8€

Plateau de fromages du marché poncelet

28€

Cheese platter from the Poncelet market

DESSERT DESSERT 28€



Crêpes Suzette
Chariot de dessert

