



Olivier Stehly  
PARIS



## POUR PETIT-DÉJEUNER

- Croissant **1,60 €** / Pain au chocolat **1,70 €** / Pain au raisin **2 €**
- Financier **2,90 €**
- Cookie **3 €**
- Egg Muffin **3,90 €**

## POUR DÉJEUNER

### BAGELS **6,40 €**

- Saumon & sauce aneth
- Poulet & sauce curry
- Pastrami & sauce moutarde miel
- Végétarien (poivrons, tomates, cacahuètes, salade)

### SALADES **9,20 €**

- Selon saison et arrivage

### BRUNCH **35 €** / (17 € pour les - de 13 ans)

- Formule à volonté, samedi et dimanche



### PLANCHES (midi et apéro)

- L'Orientale (Houmous maison avec pain pita et petits légumes) **14 €**
- La Végétarienne (Assortiment de légumes frais avec une crème aux herbes) **14 €**
- La Mixte (Sélection de fromages et charcuterie) **16 €**

## POUR GOÛTER (Succombez aux créations du Chef)

### LES INTEMPORELS de **3 €** à **4,10 €**

### LES SIGNATURES de **2,10 €** à **6,40 €**

### LES INCONTOURNABLES

de **2,90 €** à **5,60 €**

### LES MACARONS **1,90 €**

## AUTOUR D'UN VERRE

### BOISSONS CHAUDES de **2 €** à **4,50 €**

- Chocolat chaud maison, thé, café

### VINS verre de **6 €** à **14 €** / bouteille de **25 €** à **59 €**

- Blancs, rosés, rouges, champagnes...

### LES SOFTS de **2,90 €** à **4,10 €**

- Evian, San Pellegrino, Coca-Cola, Jus de fruits frais

### BIÈRES de **5,30 €** à **6,30 €**

- Brasserie du Grand Paris, Corona, Heineken



[www.olivierstehly.com](http://www.olivierstehly.com)



Olivier Stehly  
PARIS

## LA FABRIQUE À TOGA

Nous vous proposons midi et soir une cuisine expérimentale pour une expérience culinaire originale ! Le Chef, tout en restant rigoureux en termes de dressage et de service, casse les codes avec un menu savoureux, généreux et légèrement twisté en forme d'ode au spectacle que vous pourrez contempler grâce à notre cuisine ouverte.

### UNIQUEMENT LE MIDI

(du mardi au vendredi)

#### ENTRÉES

- Oeufs cocotte, comté et épinard **11 €**
- Velouté de carottes et sa tartine de jambon de pays **11 €**
- Burrata et légumes de saison **11 €**

#### PLATS (disponibles à emporter)

- Linguine carbonara à la française **15 €**
- Curry de poulet, cacahuètes et riz sauvage **15 €**
- Brochettes de cabillaud au citron, sauce à la crème d'aneth et pommes de terre à la graisse de canard **15 €**

#### DESSERTS

- Toutes les pâtisseries du Chef à partir de **6 €**
- Le café gourmand **9 €**

#### MENU CARTE

- Entrée + Plat **24 €** / pers
- Plat + Dessert **21 €** / pers
- Entrée + Plat + Dessert **29 €** / pers

### UNIQUEMENT LE SOIR

(du mardi au samedi)

#### ENTRÉES

- Burrata et velouté de butternut **15 €**
- Tartare de saumon à la pomme verte **16 €**
- Foie gras poêlé sur feuilleté et chutney de poire **17 €**

#### PLATS

- Risotto brocolis et girolles **18 €**
- Magret de canard, polenta, légumes verts et sauce à l'orange **21 €**
- Tataki de thon rouge **21 €**

#### DESSERTS

- Les pâtisseries "signatures" du Chef **9 €**
- Le café gourmand **9 €**

Il est possible que nos plats contiennent des produits allergènes. Tenez-vous informés de toutes intolérances ou allergies. Prix en euros, taxes et service compris.

[www.olivierstehly.com](http://www.olivierstehly.com)



Olivier Stehly  
PARIS

## LA CARTE DES VINS

(prix au verre / bouteille)

### LES ROSÉS

Domaine de Jarras Pink Flamingo 2020 (BIO)

**6 € / 25 €**

Château Minuty M de Minuty

**9 € / 37 €**

### LES BLANCS

Domaine de Jarras Chardonnay 2020 (BIO)

**6 € / 25 €**

Domaine de Monteils Sauternes 2018

**12 € / 50 €**

### LES ROUGES

Pays D'oc Domaine Bassac La Circulade 2020 (BIO)

**7 € / 29 €**

Louis Jadot Givry 2019

**14 € / 59 €**

Clos de la Cure Saint-Émilion Grand Cru 2017

**12 € / 49 €**

### CHAMPAGNE

Pommery Brut Royal

**12 € / 59 €**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

[www.olivierstehly.com](http://www.olivierstehly.com)