





33 rue des acacias 75017, Paris 09 54 19 96 87 contact@maison-tess.com

www.maison-tess.com

A EMPORTER

Suggestion du jour 12,5

Une suggestion du jour selon l'arrivage du marché et selon l'humeur du chef 😊

Formule Tess 15.5

Kémia ou Chakchouka + Suggestion du jour ou risotto du moment Suggestion du jour ou risotto du moment + tiramisu ou panna cotta lait de coco

Sandwich chaud 6,5

Le Naxos Galette fine de blé, bœuf mariné oignons rouge, mâche, cornichons, moutarde au miel et mozzarella fondante.

Le Végétarien Galette fine de blé, aubergines et courgettes grillées, mâche, tomates séchées, Cream Cheese et féta.

Formule sandwich 10,5

Un sandwich au chois + tiramisu ou panna cotta au lait de coco.

Les apéritifs 5,5

Pastis, Ouzo, Kir Porto, Pineau des Charentes Martini Bianco, Rosso, Rosato Le vin chaud de noël de Samara ©

Bière Pression en demi 3,5 Bière Pression en pinte 6,5 Bière bouteille (33cl) 5,5

Les softs

Soda et Jus de Fruits 4
Eaux plates, eaux gazeuses en ½ 3,5
Eaux plates, eaux gazeuses en L 5,5
Expresso, café allongé 2,5
Thé et infusion Dammann 5,5
Thé à la menthe traditionnel 4,5
L'extravagant chocolat chaud de Tess 6

Demandez le tableau des vins choisis par Samara ©

Les cocktails maison 8

Le Spritz de Tess Le St Germain Spritz Le Bloody Mary L'Américano Le Mojito Le Moscow Mule

Les sans alcools 5

Le thé glacé de Noël de Samara aussi !! La limonade maison

Les digestifs 6

Limoncello, Rhum arrangé, Jet 27, Amaretto...

Les bulles	12cl	75 cl
Prosecco	6,5	28
Champagne	12,5	62

Formule Tess 18,5 du lundi au vendredi de 12h à 14h30

kemia ou Chakchouka + Suggestion du jour ou risotto du moment Suggestion du jour ou risotto du moment + Dessert au choix

Les entrées

Velouté de potiron, foie gras et crumble de pain d'épices 8,5

Velouté de potiron, médaillon de foie gras et crumble de pain d'épice

La chakchouka de Da 7,5

Tomate et poivron en chakchouka, œuf parfait et sel Pyramide

Carpaccio de poulpe façon Tess 9

Un délicieux carpaccio de poulpe, pickles et oignons frits

EL kémia du moment 7,5

Une Kémia du moment à partager ou pas ©

Burrata 10,5

Sauce à la truffe et pignons de pin

Les terrines et rillettes 100% français 10,5

Terrine ou rillette accompagnée de pain

Charcuterie 10,5

de porc Pata Negra AOP, beurre et condiments

Les salades

Salade italienne 15,5

Burrata, penne, mâche, tomate séchées, sauce au pesto maison et pignons de pin.

Salade Pampelonne 15,5

Tartare de saumon mariné à l'huile Bio de cameline vierge, mangue, maïs, quinoa, mâche, suprême d'agrumes et grenade

Les plats

Pavé de saumon rôti 16

Pavé de saumon en croûte d'amandes, noisettes et pistaches, patate douce rôtie

Poulpe au piment doux 16,5

Poulpe au piment doux fumé, pomme Granny Smith, huile d'olive, sauce Romanesco, amandes torréfiées au paprika et riz noir vénéré

Le burger de Tess 14,8

Pain burger maison, effiloché de bœuf mariné, aubergine grillée, tomate séchée, fromage fondu, oignons frits, pesto, sauce relevée et batatas parfumées

Souris d'agneau 16,5

Souris d'agneau confite aux fruits secs et amandes, poêlée de légumes

Côte de veau, ail, thym 16,5

Une belle côte de veau parfumée au thym, ail confit et pommes grenailles.

Confit de canard des Landes 16.5

Cuisse de canard confite et rôtie et pommes sautées.

Les desserts 7

Moelleux au chocolat minute et écorces d'orange

Cheesecake au miel et chocolat blanc Tiramisu à la fleur d'oranger, un délice

Panna cotta au lait de coco et coulis de fruits

Assiette de féta pistache et huile d'olive Café gourmand 8