

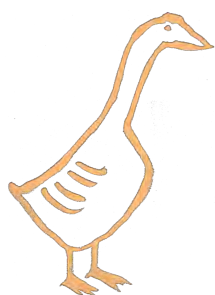


## Les voies rapides

Les œufs mayonnaise maison .....	7,50 €
<i>Spécialité</i> La galantine périgourdine de <b>Didier Clerjoux</b> pour deux .....	31,50€
L'ardoise de charcuterie .....	19,50€
Le foie gras maison, confiture d'oignon et son pain grillé .....	20,50€
<i>Spécialité</i> La terrine maison .....	14,50€
Les véritables escargots de Bourgogne .....	(6) 14,50€ (12) 23,50€
La cassolette de moules d'Espagne farcies au beurre d'ail .....	17,50€
Le camembert entier rôti au miel du Périgord, fleur de cumin .....	14,50€

## Les grands axes

<b>L'entrecôte de Salers mûré (300 gr)</b> , pommes sarladaises .....	29,50€
<b>Le pavé de bœuf d'Aubrac (250 gr)</b> , poêlée d'haricots verts frais .....	28,50€
<b>Le filet de bœuf de Salers mûré (250 gr)</b> , épinards frais .....	46,50€
<b>Le tartare d'Aubrac</b> , frites maison à la graisse de bœuf et salade .....	20,50€
Le magret de canard au miel du Périgord, gratin périgourdin .....	24,50€
Le confit de canard, pommes sarladaises .....	21,50€
<i>Spécialité</i> Le confit d'oie de <b>Didier Clerjoux</b> , pommes sarladaises .....	27,50€
Le rognon de veau entier de <b>Maurice Vadorin</b> , pommes sarladaises .....	27,50€
Le filet de bar rôti à l'unilatéral et sa sauce vierge, purée maison .....	25,50€
La poêlée de gambas à la coriandre, piment d'Espelette, linguine .....	24,50€
La salade de Mme Mouton (chèvre cabécou du Périgord, salade verte, tomate) .....	17,50€
La salade de Mr. Caesar (filet de poulet croustillant, romaine, parmesan, crouton) .....	18,50€
Les ravioles à la truffe blanche d'Italie (crème et parmesan) .....	17,50€
Les tortellinis gratinées (ricotta, champignon de Paris et épinard frais) .....	18,50€



Changement de garniture haricots verts ou épinards frais sup.5,50€

Le Sens Unique Champs-Élysées - Restaurant, cuisine du terroir, bar à vins  
47, rue de Ponthieu 75008 Paris - Téléphone : +33 (0)1 43 59 76 77  
[www.restaurant-lesensunique.paris](http://www.restaurant-lesensunique.paris)  @lesensunique.paris  
Carte bleue minimum 15 € - La maison n'accepte plus les chèques



## *Les aires de repos maison*

La part de fromage AOC (Camembert, Cantal entre-deux, Tomme de Savoie, Saint-Nectaire).....	8,50€
Les deux fromages AOC au choix.....	16,00€
L'assortiment de nos fromages AOC.....	20,50€
Les pruneaux à l'armagnac maison .....	13,50€
La crème brûlée traditionnelle maison .....	8,50€
Le fondant au chocolat maison .....	8,50€
Le café gourmand maison.....	10,50€
Le thé gourmand maison .....	11,50€
Les 3 crêpes (sucre) maison.....	7,50€
Les 3 crêpes (confiture ou Nutella) maison.....	8,50€

## *Restauration continue de 12h00 à 23h30*



*“un produit, une origine, un fournisseur”*

Boucherie Quartier des viandes  
Volailleur La compagnie du bocage  
Triperie Maurice Vadorin  
Charcuterie Apogei, Italie  
Charcuterie Didier Clerjoux, Périgord  
Escargots de Bourgogne, Maison de l'escargot  
Fruits et Légumes, Primeurs Passion  
Poissonnerie J'Océane  
Fromagerie La boutique gourmande  
Boulangerie Colisée Gourmet

*Tous nos produits sont réalisés maison*



### *Fast track cold service*

Egg mayonnaise.....	7,50 €
Home made terrine.....	14,50 €
“Galantine” <i>French speciality</i> terrine with Foie gras (for two).....	31,50€
Selection of cold meats.....	19,50 €
Home made Foie gras.....	20,50€

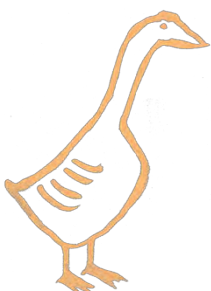
### *Fast track warm service*

Authentic snails from Burgundy.....	(6) 14,50€	(12) 23,50€
Stuffed Spanish mussels.....	17,50€	
Baked Camembert with acacia honey and cumin.....	14,50€	

### *The main highways*

Entrecote steak matured Salers with sautéed herb potatoes .....	29,50€
Thickly cut Aubrac steak with green beans .....	28,50€
Fillet of beef matured Salers with spinach .....	46,50€
Minced steak tartar, lightly fried if desired, fries and salad .....	20,50€
Duck breast with dauphinois gratin .....	24,50€
Slow cooked seasoned duck leg with sautéed herb potatoes .....	21,50€
Slow cooked goosse leg with sautéed herb potatoes .....	27,50€
Veal kidney with sautéed herb potatoes .....	27,50€
Roasted fillet bar unilateral and virgin sauce, mashed potatoes .....	25,50€
Pan fried Kingprawns with spaghettis .....	24,50€

Change of side order : 5,50€



Le Sens Unique Champs-Elysées - Restaurant, cuisine du terroir, bar à vins  
47, rue de Ponthieu 75008 Paris – Tel: +33 (0)1 43 59 76 77  
www.restaurant-lesensunique.paris  @lesensunique.paris

Minimum payment by card 15.00 € - The house does not accept cheques



## *The 'B' roads*

Miss Mouton 's Salad (warm goat cheese, green salad and tomatoes) .....	17,50€
M. Caesar 's Salad (crispy chicken, parmesan, roman lettuce and Caesar sauce) .....	18,50€
Italian white truffe ravioli .....	17,50€
Grilled spinach and ricotta tortellini.....	18,50€

Change of side order : 5,50€

## *House 'Service Station' dishes*

Portion of cheese AOC (Camembert, Cantal entre-deux, Tomme de Savoie, Saint-Nectaire) .....	8,50€
Selection of two cheeses AOC.....	16,00€
L'assorti Cheese platter AOC.....	20,50€
Prunes in Armagnac .....	13,50€
Crème Brulée .....	8,50€
Chocolate fondant.....	8,50€
Coffee with a selection of mini desserts.....	10,50€
Tea with a selection of mini deserts.....	11,50€
Dessert 3 Crepes .....	8,50€



Le Sens Unique Champs-Elysées - Restaurant, cuisine du terroir, bar à vins  
47, rue de Ponthieu 75008 Paris – Tel: +33 (0)1 43 59 76 77  
www.restaurant-lesensunique.paris  @lesensunique.paris

Minimum payment by card 15.00 € - The house does not accept cheques