LA DIVA

des Prés

• PARIS 6 •

Retrouvez notre carte
et réservez votre table sur

www.ladivadespres.com

Suivez-nous sur @ladivadespres

et pensez à nous identifier

#ladivadespres

*Pour vos demandes de privatisation ou d'événements privés ou professionnels :*
*Rendez-vous sur notre site internet, rubrique "Événementiel"*

BEST *place* IN *town*

Eau potable mise à disposition gratuitement. En cas de fortes chaleurs, de l'eau fraîche est mise à disposition.
*Free drinking water is available. In hot weather, chilled water is available.*

Prix nets exprimés en euros. Minimum CB 15€. La liste des allergènes est à votre disposition auprès des serveurs ou des responsables.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

All prices are in euros and include all applicable taxes. Minimum card payment: €15.
*Please ask a member of our service team or a manager for our allergen list.*
*Excessive alcohol consumption is dangerous to your health. Please drink responsibly.*

LA DIVA

des Prés

• PARIS 6 •

79, rue de Seine
75006 Paris
Saint-Germain-des-Prés

01 42 03 94 59

www.ladivadespres.com
@ladivadespres

TOGETHER *is* OUR
FAVORITE *place* TO BE

# Entrées
## Starters

**SOUPE À L'OIGNON TRADITIONNELLE,** gratinée au Comté — 13€
*Traditional onion soup with Comté cheese gratin*

**ŒUF COULANT** — 13€
Crème de Gorgonzola, champignons des bois, croûtons
*Soft-boiled egg with Gorgonzola cream, wild mushrooms and croutons*

**VELOUTÉ DE POTIMARRON** — 12€
Crumble parmesan, chorizo
*Butternut squash velouté, parmesan crumble, chorizo*

**FOIE GRAS DE CANARD,** brioche toastée, chutney de saison — 21€
*Duck foie gras, toasted bun, chutney*

**ESCARGOTS À LA FRANÇAISE,** par 6, par 12 ou par 24 — 14€ / 28€ / 44€
*Traditional French snails, x6, x12 or x24*

# Snacking

**CRISPY RICE & TARTARE DE SAUMON,** mayonnaise sriracha — 16€
*Crispy rice with salmon tartare and sriracha mayonnaise*

**FRITES DE HALLOUMI,** zaatar, yaourt citronné — 14€
*Halloumi fries with za'atar and lemon yogurt*

**TENDERS DE POULET MARINÉS,** barbecue Hennessy — 14€
*Marinated chicken tenders with Hennessy barbecue sauce*

**HASH BROWNS,** sauce creamy fumé — 14€
*Hash browns with creamy smoked sauce*

**TEMPURA DE GAMBAS** — 12€
Salsa à l'ananas et aux jalapeños
*King prawn tempura with pineapple and jalapeño salsa*

Végétarien - *Vegetarian*

# Glaces & Sorbets
## Ice Creams

*Par la Maison Pedone, maître glacier depuis 1959*

**GLACE 1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES** — 4€ / 8€/ 11€
Vanille, chocolat, pistache, café, fraise, mangue, noix de coco
*Ice cream 1 scoop / 2 scoops / 3 scoops :*
*Vanilla, chocolate, pistachio, coffee, strawberry, mango and coconut*

# Crêpes
## Pancakes

suppl. crème fouettée +1,5€
*extra whipped cream +1,5€*

**SUCRE** 6€
*Sugar*

**NUTELLA** ou **CONFITURE** 7€
*Nutella spread or jam*

**SUZETTE** 9€
*Suzette*

*Merci à tous nos fournisseurs et partenaires pour leur engagement à nous fournir des produits de qualité*

| | | |
|---|---|---|
| 1CHR | LA BIF | RACHEL'S KAES |
| ADHER | LA GRANDE CRÈMERIE | RICHARD |
| ADP | MAISON MONTALET | TAFANEL |
| BACARDI | MAISON SEGUIN | TAKA & VERMO |
| BELLORR PARIS | MAISON VALENTIN | WILLIAM GRANT |
| BERMUDES | MANZAGOL | |
| BROWN-FORMAN | MARINA SEAFOOD | |
| CAMPARI | MAISON PEDONE | |
| DIPSA | MOET HENESSY | |
| KALYPSO | PERNOD RICARD | |

# Gourmandises
## *Delicacies*

**FRUITS DE SAISON** 10€
Zestes de citron vert, gingembre
*Seasonal fruit with lime zest and ginger*

**CAFÉ GOURMAND DE LA DIVA** 11€
*Diva's gourmet coffee*

**CRÈME BRÛLÉE TRADITION** 12€
Vanille de Madagascar
*Traditional crème brûlée, Madagascar vanilla*

**PROFITEROLES À L'ANCIENNE** 14€
Sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées
*Traditional profiteroles with chocolate sauce, whipped cream and flaked almonds*

**TIRAMISÙ** 12€
*Classic tiramisù*

**ÎLE FLOTTANTE** 13€
Crème anglaise à la vanille
*Floating island with vanilla custard*

**MOUSSE AU CHOCOLAT** 13€
Huile d'olive, fleur de sel
*Chocolate mousse with olive oil and fleur de sel*

**TRILOGIE DE FROMAGES** 13€
Sainte-Maure de Touraine, Tomme du Berry à la truffe, Saint-Nectaire
*Cheese selection : Sainte-Maure de Touraine, Tomme du Berry with truffles, Saint-Nectaire*

# Salades
## *Salads*

**SALADE CÉSAR** 21€
Romaine, poulet croustillant, parmesan, croûtons, tomates cerises
*Caesar Salad, romaine lettuce, crispy chicken, parmesan, croutons, cherry tomatoes*

**NOS TERIYAKI BOWLS CHAUDS** 21€
Riz sushi, potimarron rôti, aubergines, brocoli, pickles et chou rouge
**Au choix : saumon teriyaki - suprême de poulet fermier - tofu mariné**
*Sushi rice, roasted butternut squash, eggplant, broccoli, pickles and red cabbage*
*Choice of teriyaki salmon, free-range chicken supreme or marinated tofu*

# Planches
## *Boards*
### *Seul ou à Partager*
*Alone or To share*

**CHARCUTERIE DE LA MAISON SEGUIN** 25€
Saucisson des Pyrénées, jambon speck, chorizo Bellota
*Cold cuts : Pyrenean cured sausage, speck ham and Bellota chorizo*

**FROMAGES AFFINÉS** 25€
Tomme du Berry truffée, Sainte-Maure de Touraine, Saint-Nectaire
*Cheeses : Tomme du Berry with truffles, Sainte-Maure de Touraine, Saint-Nectaire*

**PLANCHE MIXTE** 27€
Un peu des deux
*Mix of cold cuts and cheeses*

**PLANCHE DE LA DIVA** 27€
Fingers croque, hash browns, tempura de gambas, tenders de poulet, frites de halloumi
*Diva's board : Croque-monsieur fingers, hash browns, prawn tempura, chicken tenders and halloumi fries*

Végétarien - *Vegetarian*

# Plats
## Main Dishes

**FINGERS CROQUE-MONSIEUR** 20€
Pain de mie, béchamel, jambon blanc, comté, mesclun
Supplément œuf + 2 €
*Croque-monsieur fingers : sandwich bread, béchamel sauce, ham, Comté cheese and mixed salad leaves (Add an egg for €2)*

**FISH & CHIPS MAISON,** sauce tartare, frites fraîches 21€
*Homemade fish and chips with tartar sauce and fresh-cut fries*

**STEAK À CHEVAL** 19€
Steak façon boucher 180 g, œuf au plat, frites fraîches
*Butcher-style beef steak (180 g), fried egg and fresh-cut fries*

**MAGRET DE CANARD AUX 4 ÉPICES** 24€
Crème d'ail et échalotes confites, purée de pommes de terre
*Duck breast with four-spice seasoning, garlic cream, confit shallots and mashed potatoes*

**AVOCADO TOAST -** Bacon ou saumon fumé 22€
Pain brioché, œuf poché, avocat, feta, grenade
*Bacon or smoked salmon - brioche bread, poached egg, avocado, feta cheese, pomegranate*

**SMASH BURGER** 22€
Deux steaks croustillants smashés à la plancha, cheddar maturé, cornichons, ketchup, yellow mustard, frites fraîches
*Two crispy steaks smashed a la plancha, matured cheddar, pickles, ketchup, yellow mustard, fresh fries*

**SOURIS D'AGNEAU CONFITE À L'ORIENTALE** 31€
Purée de pommes de terre, jus de cuisson
*Slow-cooked lamb shank, oriental-style, with mashed potatoes and cooking jus*

**TIGRE QUI PLEURE** 24€
Onglet de bœuf mariné et légèrement relevé, caramel au soja, frites fraîches
*Crying tiger beef, marinated and mildly spicy beef hanger steak, soy caramel, fresh-cut fries*

**PAVÉ DE SAUMON JUSTE SAISI** 25€
Sauce coco curry, noix de cajou, légumes du moment, riz sushi
*Lightly seared salmon fillet with coconut curry sauce, cashew nuts and seasonal vegetables, sushi rice*

**FILET DE BAR** 27€
Sucrine grillée, beurre blanc aux œufs de poisson, pommes de terre croustillantes
*Sea bass fillet with grilled sucrine lettuce, beurre blanc with fish roe and crispy potatoes*

**TARTARE DE BŒUF FAÇON BISTROT,** frites fraîches 21€
*Bistro-style beef tartare with fresh-cut fries*

**POULPE GRILLÉ À LA PLANCHA** 28€
Sauce satay, brocolis grillés, cacahuètes torréfiées, pommes grenailles
*Grilled octopus with satay sauce, grilled broccoli, roasted peanuts and baby potatoes*

**CÔTE DE BŒUF INDIVIDUELLE 380 G,** sauce béarnaise, frites fraîches 32€
*Individual 380 g beef rib steak with béarnaise sauce and fresh-cut fries*

## *Le Coin Convivial*

**FAUX-FILET DE BŒUF** (Pour 2 personnes) 75€
Sauce béarnaise, 2 garnitures au choix
*Beef sirloin steak with bearnaise sauce, choice of 2 sides (for 2 people)*

# Pâtes
## Pasta

**LINGUINE** 24€
Sauce à la truffe, parmesan, champignons des bois, éclats de noisettes
*Linguine with truffle sauce, parmesan, wild mushrooms and crushed hazelnuts*

**RIGATONI CHORIZO, POTIMARRON ET GORGONZOLA** 24€
*Rigatoni with chorizo, red kuri squash and Gorgonzola*

# Rôtisserie
## Roasts

*Poulet Fermier de la ferme du Luteau*
*plein air 90 jours*

**L'AILE,** frites fraîches 18€
Au jus de la rôtisserie - 1 personne
*Wing, fresh fries with roast juice - 1 person*

**LA CUISSE,** frites fraîches 18€
Au jus de la rôtisserie - 1 personne
*Thigh, fresh fries with roast juice - 1 person*

**LE ½ POULET,** frites fraîches 32€
2 personnes
*Half-chicken, fresh fries - 2 persons*

**LE POULET ENTIER,** frites fraîches 54€
3 personnes
*Whole chicken, fresh fries - 3 persons*

## Accompagnements
*Side dishes*
6€

**FRITES FRAÎCHES** - *Fresh fries*
**PURÉE DE POMMES DE TERRE** - *Mashed potatoes*
**POMMES GRENAILLES** - *Baby potatoes*
**LÉGUMES RÔTIS, YAOURT CITRONNÉ** - *Roasted vegetables, lemon yogurt*
**MESCLUN** - *Mixed salad leaves*
**RIZ SUSHI** - *Sushi rice*

Végétarien - *Vegetarian*