PAVILLON
DE PARIS

Soupes

SOUP Á L'OIGNON 3.900,-
Francia hagymaleves, comté
French onion soup, comté
(1,7)

BISQUE DE HOMARD ET RAVIOLES DE CREVETTES 4.700,-
Homárleves, királyrákkal töltött ravioli
Lobster soup, prawn ravioli
(1,2,4,6,7,11)

Entrées

TARAMA Á LA TRUFFE 4.500,-
Szarvasgombás tarama, lazackaviár, blini
Tarama, truffle, salmon caviar, blini
(1,3,4,7,12)

CRÈME BRÛLÉE DE FOIE DE CANARD 5.900,-
Kacsamáj brûlée, briós
Duck liver brûlée, brioche (1,3,7)

ESCARGOTS DE BOURGOGNE, LES 6 4.900,-
Burgundi csiga 6db
Snails bourgogne 6 pieces (7,11)

TARTARE DE BOEUF 5.900,-
Francia marhatatár
French beef tartare (9)

BRIE, POIRE, MIEL ET NOIX 4.500,-
Brie, körte, méz, dió
Brie, pear, honey, walnuts
(7,8)

Plats

Nos Spécialités

BŒUF BOURGUIGNON TRADITIONNEL 8.200,-
Hagyományos burgundi marha
Boeuf bourguignon
(1,7,9,12)

TARTIFLETTE 5.700,-
Tartiflette- francia rakott burgonya, bacon
Tartiflette, french baked potatoes, bacon
(7)

CUISSES DE GRENOUILLE, PURÉE DE POMMES DE TERRE 8.500.-
Békacomb, burgonyapüré
Frog legs, mashed potatoes
(1,7)

BOUCHÉE Á LA REINE TRADITIONELLE *6.900,-*
Krémes csirkeragu, ropogós leveles tészta
Crispy pastry filled with creamy chicken, mushroom sauce
(1,7,9,12)

BAR, CHOUX DE BRUXELLES, FENOUIL, POMMES DE TERRE GRENAILLE 8.900,-
Branzino, kelkáposzta, édeskömény, grenaille
Branzino, savoy cabbage, fennel, grenaille (4,7)

MAGRET DE CANARD ROSÉ, PATATE DOUCE 8.200,-
Rosé kacsamell, édesburgonya, lilakáposzta
Rosé duck breast, sweet potatoes, purple cabbage (9)

SAUMON AU BEURRE BLANC 7.500,-
Lazac, burgonyapüré, vajmártás
Salmon, mashed potatoes, beurre blanc (4,7)

TAGLIATELLE, POTIRON, GORGONZOLA 6.500.-
Tagliatelle, sütőtök, gorgonzola
Tagliatelle, pumpkin,gorgonzola (1,7)
+ poulet / csirkemell / chicken breast +1.500,-
+ crevettes / tigrisrák / tiger prawns +2.000,-

STEAK, CHAMPION DES BOIS, GRENAILLE, SAUCE AUX TRUFFES 16.900,-
Steak, erdei gomba, grenaille,szarvasgomba mártás
Steak, wild mushrooms, grenaille, truffle sauce (7,12)

Salades

CROUSTILLANT DE FROMAGE DE CHÈVRE 5.500,-
Kecskesajt ropogós, diós, céklás saláta
Crunchy goat cheese, walnut, beetroot salad
(1,7,8,9,10)

SALADE SUPERFOOD 4.500,-
(quinoa, avocat, betterave, edamé, patate douce)
Superfood saláta
(quinoa, avokádó, cékla, edame, édes burgonya)
Superfood salad
(quinoa, avocado, beetroot, edame, sweet potatoes) (8)
+ **poulet / csirkemell / chicken breast** +1.500,-
+ **crevettes / tigrisrák / tiger prawns** +2.000,-
+ **saumon / lazac / salmon** +2.000,-

QUICHE AU POTIRON,SALADE VERTE 5.200.-
Sütőtök quiche, kevert saláta
Pumpkin quiche, salad (1,3,7)

Le fromage

ASSORTIMENT DE FROMAGES FRANÇAIS 4.900,-
Francia sajtválogatás
French cheese selection (7,8)
LE GRAND CHARIOT DE FROMAGES 2 PERSONNES 6.900.-
5féle válogatott francia sajt, frissen szeletelve a sajtkocsiról
5selected French cheeses, freshly sliced to order from ourcheese trolley (7,8)

Desserts

CRÈME BRÛLÉE 3.200,- (1,3,7)
Crème brûlée
Crème brûlée

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT 3.200,-
Csokoládé szzufflé (1,3,7)
Chocolat souffle

TARTE TATIN 3.200,-(1,3,7)
Tarte tatin
Tarte tatin

GATEAU AUX MARRONS ET AU POTIMARRON 3.200,- (1,3,7)
Gesztenye, sütőtök torta
Chestnut, pumpkin cake

1. Gluten / Glutén / Gluten
2. Crustacés / Rákfélék / Crustacean
3. Oeuf / Tojás / Eggs
4. Poisson / Halak / Fish
5. Cacahuètes / Földimogyoró / Peanut
6. Soya / Szójabab / Soy bean
7. Lait / Tej / Milk
8. Noisettes / Diófélék / Nuts
9. Moutarde / Mustár / Mustard
10. Sésame / Szezámmag / Sesame
11. Mollusques / Puhatestűek / Molluscs
12 Champignon / Gomba / Mushroom

Le service n'est pas inclus (+ 12 %). / Az árakhoz 12% felszolgálási dijat számolunk fel. */ 12% service fee is added to the total amount*

PAVILLON
DE PARIS

Famous Signature Menu

TARAMA Á LA TRUFFE, CAVIAR DE SAUMON, BLINIS
Szarvasgombás tarama, lazackaviár, blini
Tarama, truffle, salmon caviar, blini
Sumpf Chardonnay 2025 - Eger
(1,3,4,7,12)

SOUP Á L'OIGNON 3.900,-
Francia hagymaleves, comté
French onion soup, comté
(1,7)

TARTARE DE BOEUF
Francia marhatatár
French beef tartare
Grál Kadarka 2025, Tolna
(9)

SAUMON, BEURRE BLANC
Lazac, burgonyapüré, vajmártás
Salmon, mashed potatoes, beurre blanc
Touraine 2025 - Loire, France
(4,7)

BOEUF BOURGUIGNON TRADITIONNEL
Hagyományos "Boeuf bourguignon" - Burgundi marha
Boeuf bourguignon
Marrenon Syrah 2024, Rhone, France
(1,7,9,12)

SORBET, CHAMPAGNE
Sorbet, pezsgő
Sorbet, champagne
(-)

CRÈME BRÛLÉE
Crème brûlée
Crème brûlée
Kardos Szőlőbirtok Tündérmese 2025 - Tokaj
(1,3,7)

Menu de 7 plats / 7 fogásos menüsor / 7 courses menu
27.900 HUF
Accord mets vins supplément de / Borpárosítás / Wine pairing
+9.500 HUF

PAVILLON
DE PARIS

French Tasting Menu

SOUP Á L'OIGNON
Francia hagymaleves, comté
French onion soup, comté
(1,7)

+++++

ESCARGOTS DE BOURGOGNE, LES 6
Burgundi csiga 6db
Snails bourgogne 6 pieces
(7,11)

TARAMA AUX TRUFFES, CAVIAR DE SAUMON, BLINIS
Szarvasgombás tarama, lazackaviár, blini
Tarama, truffle, salmon caviar, blini
(1,3,4,7,12)

+++++

BOEUF BOURGUIGNON TRADITIONNEL
Hagyományos "Boeuf bourguignon" -
Burgundi marha
Boeuf bourguignon
(1,7,9,12)

TARTIFLETTE
Tartiflette- francia rakott burgonya, bacon
Tartiflette, french baked potatoes, bacon
(7)

BOUCHÉE Á LA REINE TRADITIONELLE
Krémes csirkeragu, ropogós leveles tészta
Crispy pastry filled with creamy mushroom sauce
(1,7,9,12)

+++++

CRÈME BRÛLÉE
Crème brûlée
Crème brûlée (1,3,7)

GATEAU AUX MARRONS ET AU POTIRON
Gesztenye, sütőtök torta
Chestnut, pumpkin cake
(1,3,7)

Menu de 4 plats / 4 fogásos menüsor / 4 courses menu
18.900 HUF

Le service n'est pas inclus (+ 12 %). / Az árakhoz 12% felszolgálási díjat számolunk fel. */ 12% service fee is added to the total amount*