

Primitives

le midi
manger bien

à la carte

. Fenouil à la mandoline, yaourt à l'estragon. ✦	6€
. Petits champignons rôtis, sauce sauge du jardin, ail et citron. ✦	7€
. Asperges blanches, beurre blanc & pan grattato.	8€
. Betterave jaune rôtie, une touche de condiment à l'orange. ✦	6€
. Petit épeautre aux herbes et citron confit. ✦	7€
. Poireau en escabèche.	7€
. Grenailles tapées, une cuillère de mayo (un peu) épicée.	6€
. Le mix : 5 légumes de notre choix, pour presque tout goûter.	8€
. Œuf coque de la ferme de la Forêt, mouillettes.	5€
. Œuf mayo maison, à écaler comme au bistrot.	5€
. Burrata di bufala avec une poire rôtie, du poivre sauvage.	12€
. Caviar de lentilles corail au cumin.	7€
. Saucisse sèche de cochon aveyronnais Maison Montalet.	7€
. Brie de Melun.	7€
. Cake de restes : des légumes rôtis la veille, des œufs fermiers, des pignons.	6€
. Soupe froide de concombre à la menthe.	10€
. Toast avocat sur pain brioché maison, touche de lavande, olives et pignons.	10€
. Grande assiette de jambon sec aveyronnais Maison Montalet.	15€
. Riz au lait, caramel au beurre salé.	6€
. Poire en compotée, mascarpone fouetté à la cardamome.	7€
. Panacotta à la feuille de figuier du jardin.	7€
. Bread pudding, une noix de crème fouettée.	6€

prix nets TTC service compris

Liste des allergènes disponibles sur demande. Merci de nous mentionner toute allergie.

du lundi au vendredi
10h30 - 16h
.
wifi Legume3000!

17 bis boulevard Haussmann
75009 Paris
www.primitives.paris
instagram @primitives.paris

Catering & événements,
chez vous ou chez nous ?
Parlez-nous en !

Primitives

le midi
manger bien

les assiettes

A – la soupe & l'œuf coque

15€

cette semaine : soupe froide de concombre à la menthe et petits croûtons maison.

B – le jambon beurre un peu particulier

16€

sur notre pain maison brioché comme un nuage, du beurre cru salé, du jambon Maison Montalet, des pickles, avec pommes de terre ou légumes.

C – la même chose mais tout végétal

16€

sur notre pain maison brioché comme un nuage, cette semaine : du poireau rôti sur un coussin de ricotta fouettée au thym sauvage et à l'ail, avec pommes de terre ou légumes.

D – l'assiette Primitives

une sélection de nos légumes de la semaine (+) avec au choix :

l'œuf coque mouillettes beurre salé 17€

le caviar de lentille corail au cumin 18€

la burrata di bufala

20€

Cette semaine, les amis de Primitives : Atypique, ferme de la Forêt, Maison Lucas, et les autres.

Cuisine élémentaire par Mélanie, Maria Victoria, Laure et Issa.

et servie par Mathis, Madeleine et Katharina.

prix nets TTC service compris

Liste des allergènes disponibles sur demande. Merci de nous mentionner toute allergie.

du lundi au vendredi
10h30 – 16h

wifi Legume3000!

17 bis boulevard Haussmann
75009 Paris
www.primitives.paris
instagram @primitives.paris

Catering & évènements,
chez vous ou chez nous ?
Parlez-nous en !