

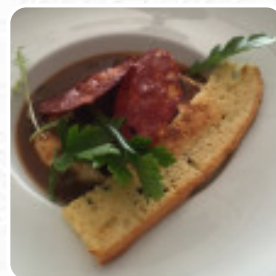
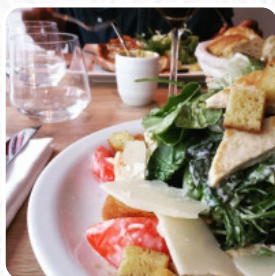


Menu L'institut

<https://lacarte.menu>

48 rue Basfroi, 75011 Paris, France

(+33)148874441 - <http://www.linstitutparis.fr/>



Le menu de L'institut 's de Paris contient **35** repas. En général un repas ou une boisson sur la carte coûte environ 10 €. Les catégories peuvent être consultées dans le menu ci-dessous. Ce que [Leenouu](#) aime dans

L'institut :

Nous avons eu la chance de réserver un dîner d'affaires à l'Institut. La nourriture était délicieuse et l'intérieur et l'ambiance étaient super. J'ai commandé le crumble d'artichauts, l'agneau et le gâteau au chocolat avec glace vanille. Tout était INCROYABLE !!! Je recommande ce restaurant à tous ceux qui veulent tester une délicieuse cuisine française ! Je reviendrai bientôt à Paris avec ma femme, je parie qu'elle... [Lire plus](#). Quand la météo est agréable, tu peux aussi manger au grand air, et dans les locaux accessibles, peuvent également venir des invités en fauteuil roulant ou avec des limitations physiologiques. Ce que [Lucas Sauvage](#) n'aime pas dans

L'institut :

réservé par la fourchette, ce restaurant se permet de supprimer les avis négatifs de ses clients, pas étonnant que les avis "fourchette" divergent de ceux "tripadvisor"...les plats sont "maison" quoique un peu fade et des portions très chiches. carte des vins trop courte. aucun accueil, service désinvolte. le personnel est plus préoccupé par son portable que le client. café infecte...bref, il y a bien d'autres adresses... [Lire plus](#). Le L'institut de Paris a des menus typiques de l'Europe à son menu, de la même manière, les clients du restaurant préfèrent la vaste diversité de *spécialités de café et de thé* que le restaurant met à disposition. En outre, on te sert des repas délicieux **à la française**. De plus, la carte des boissons proposée dans ce lieu établi est impressionnante. Elle offre une diversifiée choix de bières de la région et du monde entier.

Menu L'institut



Sweets

GATEAU AU CHOCOLAT

Plats de bœuf

FILET MIGNON

Crème glacée

VANILLE

Les hors d'œuvres froids | Cold appetizers

LA CLASSIQUE SALADE CÉSAR 12 €

Vegetable Or Hand Roll

ASPERGES

Restaurant Category

DESSERT

FRENCH

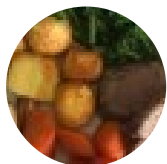
Les plats sont préparés avec

LÉGUMES

PATATES

CHOCOLAT

Ces types de plats sont servis



AGNEAU

DESSERTS

APÉRITIF

GLACE

Entree

OEUF POCHÉ FAÇON MEURETTE AU CHORIZO 7 €

MI-CUIT DE SAUMON AU COCO, SÉSAME NOIR ET GUACAMOLE 8 €

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON ET SON PAIN PERDU BRIOCHÉ 9 €

LÉGUMES CONFITS MAISON, TAPENADE ET ROQUETTE 7 €

ESCARGOTS GRATINÉS AUX NOISETTES DANS SA COQUILLE DE GRENAILLE, CÉLERI À LA CRÈME 7 €

CRUMBLE ARTICHAUT, TOMATES SÉCHÉES PARMESAN 8 €

Dessert



MI-CUIT CHOCOLAT, GLACE VANILLE 10 MINUTES 8 €

GLACE À LA VANILLE

CAFÉ AU THÉ GOURMAND 8 €

BABA AU RHUM ARRANGÉ, SPÉCIALITÉ L'INSTITUT 7 €

CRÈME BRÛLÉE AU CARAMEL 7 €

VACHERIN VANILLE, FRUITS ROUGES 7 €

TARTE À LA RHUBARBE MERINGUÉE 7 €

Plat

TRANCHE DE GIGOT À LA PLANCHA, BEURRE AIL POÊLÉ ET SES LÉGUMES AU PISTOU 16 €

CUISSE DE POULET FARCIE AUX OLIVES ET CITRONS CONFITS, POMMES DE TERRE ÉCRASÉES 12 €

PENNE AU PISTOU, LÉGUMES CONFITS, OLIVES ET PARMESAN 12 €

Menu L'institut



**POITRINE DE PORC CONFITE PUIS
LAQUÉE, MOUSSELINE DE
CAROTTES** 12 €

**PIÈCE DU BOUCHER, POMME DE
TERRE AU FOUR** 18 €

**STEAK DE THON MARINÉ AU
BALSAMIQUE, ÉPICES DOUCES
ÉCRASÉES** 14 €

**SAUMON CROUSTILLANT, COULIS
DE POIVRON POÊLÉ ET SES
LÉGUMES** 14 €

**CHEESE BURGER AU REBLOCHON,
POMME DE TERRE AU FOUR** 15 €

Menu L'institut



L'institut

48 rue Basfroi, 75011 Paris,
France

Heures d'ouverture:

Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)

