

1728

Restaurant
&
Privatisation

La carte de saison



2017

Pour découvrir la cuisine créative et voyageuse de notre Chef,
nous vous proposons trois menus :

Le Menu du Marché (déjeuner uniquement)

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 35 € (en 45 minutes)

Entrée-plat-Dessert 45 €

Le Menu Dégustation en 4 services 70 €

Entrée

Poisson

Viande

Dessert

Le Menu Dégustation en 6 services 130 €

Deux entrées

Poisson

Viande

Fromage

Dessert

Une belle manière de découvrir les créations de notre Chef



1728

Prix nets/Net prices

To discover and appreciate the traveling and creative
of our chief we can propose three menus :

The Market Menu (only for lunch)

Starter-Main course or Main course-Dessert 35 €

Starter-Main Course-Dessert 45 €

The Tasting menu in 4 services 70 €

Starter

Sea side

Earth side

Dessert

The Tasting menu in 6 services 130 €

Two starters

Sea side

Earth side

Cheeses

Dessert

A beautiful manner to discover Chef's creations

ENTRÉES / STARTERS

Tartare de veau façon Vitello Tonnato 24€
Veal tartar like a Vitello Tonnato

Melon, pastèque, roquette et féta à l'huile d'olive 22€
Melon, watermelon, rocket and feta cheese with olive oil

Foie gras de canard Maison, compotée d'oignons au gingembre 32€
House duck foie gras, onions and ginger slowly cooked

Salade d'haricots verts croquants, magret mariné, vinaigrette pralinée 22€
Green beans salad, marinated magret, praline dressing

Sashimi de daurade royale, chou et gingembre marinés, grenade 29€
Sea bream sashimi, marinated cabbage and ginger, pomegranate

POISSONS / SEA SIDE

Filet de bar à la plancha, asperges vertes, sauce vierge au combava 39€
Filet of sea bream plancha cooked, green asparagus, virgin sauce with combava

Tonkatsu de saumon, sauce aigre douce, riz à la citronnelle 35€
Salmon tonkatsu, sweet and sour sauce, rice flavoured with lemongrass

Belles gambas juste snackées, persillade pistachée,
poêlée de légumes du soleil 58€
Snacked gambas, pistachio nuts persillade, pan fried sun vegetables

VIANDES / EARTH SIDE

Bœuf à la «gravlax» 1728, pommes rattes sautées 45€

Most delicate beef spicy treatment half raw served, sauteed ratte potatoes

Pavé de gigot, crème à l'ail doux, tian de légumes 40€

Leg of lamb, garlic cream, sun vegetables

Suprême de poulet façon tagine 36€

Supreme poultry like a tagine

Toutes nos viandes sont des appellations d'origine

VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

Risotto à l'épeautre 32€

Spelt risotto

FROMAGES / CHEESES

La sélection de NOS FROMAGES 16€

A selection of Marie-Anne CANTIN seasonal cheeses

« 1728 » à la vocation de transmettre la passion du fromage en collaboration avec son maître-fromager Marie-Anne Cantin, une sélection de fromages réunissant tradition et terroir pour votre plus grand plaisir.

Notre plateau vous offrira de nouvelles sélections, en variant les différents fromages au gré des saisons et de l'affinage de certaines pièces. Partenaires indissociables du fromage, le pain et le vin sont eux aussi deux produits représentatifs de notre culture pour un accord parfait.

DESSERTS

Sélection de pâtisseries d'Arnaud Larher

Meilleur Ouvrier de France 18€

Pastries selection from Arnaud Larher
entitled as one of the best pastry Chef of France

Nougat glacé, coulis de caramel au beurre salé 16€

Iced nougat, salted butter caramel sauce

Vacherin à la fraise 16€

Strawberry vacherin

Sorbets (fraise, mangue, citron) 16€

Sorbets (strawberry, mango, lemon)

1728

Le 1728 est ouvert du lundi au vendredi pour le déjeuner
et du lundi au samedi pour le dîner

Ouvertures des portes

12h pour le déjeuner
19h pour le dîner

Réservation recommandée : +33 (0) 1 40 17 04 77

Hôtel historique Mazin La Fayette
8 rue d'Anjou Paris 8ème
1728@1728-paris.com
www.1728-paris.com
www.privatisation-1728.com



@1728Paris



1728.Paris