1728

Restaurant
Salons Privés
Beaux Arts

Fleurs *

Géraldine Rumeau

Chef de cuisine

Printemps 2012

L 'Apéritif

Vin au verre

Classique : le verre de vin blanc, rouge ou rosé (16 cl.)	de 10 à 18 €
Classique : La coupe de champagne Roederer Brut Premier (14 cl.)	20 €
Classique : La coupe de champagne Roederer Brut rosé millésimé (14 cl.)	24 €
Collection : le verre de vin blanc ou rouge découverte (16 cl.) (occasionnellement)	de 25 à 30 €
Collection : La coupe de champagne découverte (14 cl.) (occasionnellement)	de 25 à 30 €
Le verre de Sauternes du Château Rousset Peyraguet 2004 (14 cl.)	12 €
Le verre de Muscat du Cap Corse Antoine Aréna 2009 (14 cl.)	12 €

Porto

Le verre de Porto blanc Churchill dry 19,5° (10 cl.)	15 €
Le verre de Porto rouge Ramos Pinto Superior Tawny 19,5° (10 cl.)	14 €

Pedro Ximenez

Le verre de pedro Ximenez Toro Albala Cordoue Millesimé 1985	16 €

Champagnes Bouteilles de 75 cl., sélection de notre carte des vins

Drappier Brut Nature Blanc de Noir	72 €
Pierre Gimonnet et fils Œnophile Blanc de Blancs Millésimé 2004	89 €
Louis Roederer Brut Premier	98 €
Drappier Grande Sendrée 2002 puis 2004	110 €
Louis Roederer Brut Rosé Millésimé 2006	118 €
Veuve Cliquot Vintage Réserve 2002	136 €
Veuve Cliquot Vintage Rich 2002	136 €
Jacques Selosse Brut Initial	181 €
Jacques Selosse Cuvée Exquise	168 €
Bollinger La Grande Année 2000 puis 2002	355 €
« Grand Siècle » par Laurent-Perrier Cuvée	309 €
Billecart-Salmon Rosé Cuvée Elizabeth Salmon 1998	280 €
Deutz Amour de Deutz Blanc de Blancs 2002	316 €

Vins pétillants et de soif Bouteille de 75 cl.

Moscato d'Asti A. Bera 2009, grand vin du Piémont	42 €
Bugey Cerdon Renardat-Fache	29 €
Vouvray Brut Clos Naudin Philippe Foreau N.M.	48 €
Vouvray pétillant La Dilletante Catherine et Pierre Breton, SM	34 €
Gramenon Tout'en bulles de Michèle Aubery-Laurent	32 €

Vodka (4 cl.)

Russkiy Dozor, 40° (Russie)	14 €
Vodka Potocki, 40° (Pologne)	16 €
Vodka Belvedere, 40° (Pologne)	25 €

Prix nets

Whiskies (4 cl.)

Overaged malt Whisky Michel Couvreur, 43° (Écosse)	12 €
Oak Cross malt Scotch Whisky Compass Box, 43° (Écosse)	15 €
Kentucky Straight Bourbon Whiskey Van Wickle, Spécial reserve, 12 ans, 45,20° (Etats-Unis)	18 €
Redbreast Irish Whiskey, 12 ans d'âge, Pure Pot Still, 40° (Irlande)	12 €
Hedonism Grain Scotch Whisky, non filtré au froid, 43° (Écosse)	15 €
Scapa single malt Scotch Whisky, 16 ans d'âge, 40° (Écosse, Îles d'Orkney)	25 €
Caol Ila single malt Scotch Whisky, 1996, 48° (Écosse, Île d'Islay)	20 €
Clynelish Highland single malt Scotch Whisky, 15 ans d'âge, 1992, 46° (Écosse, Brora)	22 €
The Glenlivet Nadurra single malt, Scotch Whisky, 16 ans d'âge, 57° (Écosse)	25 €
The Balvenie New Wood, 17 ans, single malt, Scotch Whisky, 40° (Écosse, Speyside)	25 €
Bruichladdich Islay single malt, Scotch Whisky, 15 ans d'âge, 46° (Écosse, Île d'Islay)	25 €
Hibiki, 17 ans d'âge, Blended Whisky (Japon)	28 €
Nikka Whisky Pure malt, 17 ans d'âge, 43° (Japon, Hokkaido)	27 €
Highland Park Island single malt Scotch Whisky, 1990, 55,2° Signatory Vintage (Écosse, Îles d'Orkney)	28 €
Banff "Closed distilleries", Highland single malt, Scotch Whisky, 1971, 53,7° (Ecosse, Speyside)	62 €

Cocktails

Instant, Gin ou Vodka Tonic (20 cl.), cognac, gin ou vodka et tonic, frappé dans un grand verre	16 €
Cocktail 1728 (14 cl.), champagne, crème de fraise des bois, gin	21 €
Kir royal à votre goût (14 cl.), crème de cassis, mûre, framboise, fraise des bois, pêche de vigne	21 €
Kir classique à votre goût. (14 cl.)	14 €
Bloody Mary (14 cl.), jus de tomate et vodka, avec ou sans assaisonnement	16 €

Soft drinks

Le jus de tomate Alain Milliat, nature ou assaisonné (33 cl.)	10 €
Les jus et nectars de fruits Alain Milliat (33 cl.)	10 €
Les sodas coca-cola, Schweppes, Perrier (33 cl.)	6,50 €

Bières

Bière blonde Loirette, de la Brasserie de la Pigeonnelle, en Touraine, 5° (33 cl.)	10 €
Bière ambrée Pietra, 6° (33 cl.)	12 €
Bière brune de l'Abbaye de Leffe, 6,5° (33 cl.)	10 €

Le bar à eau

La classique eau plate d'Evian (50cl et 100 cl.)	6,50 € - 8,50 €
La traditionnelle eau gazeuse de Badoit de Saint-Galmier (100 cl.)	8,50 €
La sublimissime eau gazeuse de Châteldon, Puy-de-Dôme (75 cl.)	9,50 €

Prix nets

Première assiette ou solo selon l'envie

Douceur 19 €

Velouté de carottes Chantenay à la cardamome, rouleau de Printemps aux légumes craquants.

Faubourg 23 €

Tartare de thon albacore de première fraîcheur coupé au couteau, basilic, citronnelle, gingembre, algues marines, fleur de sel, fraîcheur de poivre de Madagascar.

Sashimi 25 €

Dans la première fraîcheur, découpes de filets de thon albacore, saumon d'écosse Label Rouge, algues océanes, citron vert, fruits frais, pétales de gingembre et tradition japonaise.

New ! 29 €

Spanner crab meat, façon tartare, aller-retour, coeur de laitue et jeunes pousses, vinaigre aux fleurs de cerisier et câpres à queues.

Prix nets

Première assiette ou solo selon l'envie

Le tartare de boeuf 25 €

Coupé au couteau à l'instant comme il se doit, câpres lilliput et roquette, servies séparément.

Saveurs 1728 29 €

Foie gras de canard **maison mi-cuit mariné** 36 heures à l'ancienne, marmelade de pamplemousse maison au gingembre confit et son toast de pain de campagne.

Acadien 35 €

Demi-Homard canadien, poêlée de shiitakes et de pois gourmands comme une raviole, émulsion aux baies de poivre de Sichuan vert.

Fraîcheur du potager 20 €

Mesclun de jeunes pousses, sucrine comme un bouquet, artichauts poivrade, pickles de chou-fleur, mini légumes et sauce hibiscus.

Prix nets

Votre seconde assiette

Tataki — 36 €

Noix de thon albacore façon tataki, artichauts poivrade dans tous ses états, note d'arabica.

Voyage — 44 €

Gambas bio du Mozambique, rôties au four, sauce vierge et riz sauvage du Canada.

Fleurs d'Asie — 38 €

Filet de bar cuit sur la peau, wok de mini légumes et pesto à la coriandre.

Marinière — 40 €

Pavé de cabillaud doré à la plancha, coques et cresson, un soupçon de sel rouge d'Hawaï.

Dédicace — 39 €

Pigeon de Vendée laqué, cuisses confites, signé 1728.

Prix nets

Votre seconde assiette

Ibérie 41 €

Exceptionnel Tournedos de cochon Ibérique mariné et rôti, petits pois frais et menthe poivrée.

Le Carré 1728 41 €

Carré d'agnelait de nos provinces, mariné, rôti au four, galette de polenta moelleuse et jus aux épices.

Filet de bœuf façon gravlax ***** 45 €

Prélevé dans le coeur d'un filet, mariné 36 heures, **servi froid** comme il se doit, petit pot de mayonnaise maison et pommes rattes sautées.

Comme un pavé 39 €

Pavé de boeuf dans un beau filet, sauce papaye, chou pack choy et haricots verts.

« Duo » Katana 75 €

Pour deux convives, belle côte de boeuf de Simmental (Bavière), marinée, cuite sur sa lame d'os, pour amateurs de très belle viande rouge et goûteuse, pommes rattes du Touquet.

Prix nets

Les fromages affinés par Philippe Alléosse et Renée & Renée Richard

Royaume Uni 15 €

Shropshire, fromage aux fines marbrures bleues, sa couleur légèrement orangée provient du fruit du rocouyer.

Languedoc Roussillon 12 €

Rove des Garrigues, fromage de chèvre frais au lait entier, naturellement aromatisé au thym et au romarin.

Suisse 15 €

Appenzeler, fromage de vache affiné sur un lit d'herbes aromatiques.

Assortiment 18 €

Assortiment des fromages du moment.

Grand Classique 1728

Collection 13 €

L'unique et grandiose Saint-Marcellin de la mère Richard, avec son pain grillé et son condiment 1728.

Grand Classique 1728

La vie on y est ! 22 €

Le même Saint-Marcellin avec son pain grillé et son condiment, servi avec un verre de rare muscat du Cap Corse vinifié par Antoine Aréna, un mariage sublime de saveurs !

Prix nets

Desserts de cuisiniers

Light — 12 €

Glaces et sorbets maison, fruits frais du moment, une création 1728.

Velvet — 15 €

Déclinaison de fruits rouges, glace au chocolat blanc parfumée au wasabi.

Fraîcheur — 13 €

Salade de fruits frais taillés, sorbet mangue et craquant aux amandes.

Pâtisseries Arnaud Larher

Chaque jour, notre plateau créé en partenariat avec Arnaud Larher MOF — 14 €

Cafés, thés, infusions fraîches

Café, café décaféiné, noisette	5 €
Café crème, capuccino	8 €
Rare carte des thés et infusions fraîches	de 10 à 12 €

Prix nets

Modernité et Classicisme de 1728 à demain

Édifié en 1728 par Antoine Mazin, architecte des arsenaux du roi Louis XV, l'Hôtel Mazin-La Fayette reflète le classicisme inventif de son fondateur. Miraculeusement préservé par le baron Haussmann lors des travaux d'élargissement de la rue d'Anjou, l'Hôtel devint tardivement en 1931 une copropriété, respectant ainsi au fil du temps les apports architecturaux successifs de Louis XV à Louis-Philippe. L'actuel 1728 correspond aux salons de réception de l'Hôtel d'origine.

La restauration intérieure, engagée en juin 2001, traduit l'esprit et les décors originaux du lieu réinterprétés d'après les planches originales de Contet. La Salle d'Armes, d'époque, est dans le goût vénitien, très prisé au XVIIIème siècle. Le Salon de Musique, re-décoré sous Louis XVI, est dans son jus originel.

Les boiseries d'époque du Salon La Fayette sont à Washington ; le parquet à la française, ainsi que les frises conçues par Mazin comme une allégorie aux vertus de la fraternité, sont authentiques.

Le Salon Pompadour est restauré dans le goût "au Chinois" affectionné par l'illustre marquise qui tenait salon chez les Marquet de Bourgade, successeurs de Mazin, durant les travaux pharaoniques de transformation de l'Hôtel d'Evreux, aujourd'hui Palais de l'Elysée.

L'actuelle bibliothèque occupe l'espace du petit salon des Dames dont il ne subsistait plus de traces. Le cabinet d'amateurs est un clin d'oeil aux lettrés collectionneurs de belles estampes suggestives. Le Petit salon Trois ors, à l'étage, est une interprétation libre de l'un des thèmes favoris de cette grande esthète et amie des arts, qui imprima au Faubourg Saint-Honoré sa tonalité, toujours contemporaine, où modernité et classicisme se tutoient au pluriel des cultures et des talents.

L'hôte le plus marquant restera bien sûr le Général Marquis de La Fayette. Peu d'hommes ont traversé deux siècles avec autant de pregnance au rythme des fractales, des passions et des destinées qui marquèrent son temps. L'esprit et l'amour de la Liberté, le souffle libéral, mais aussi la légèreté de l'être respirent ce lieu unique imaginé et restauré pour votre plaisir par Yang Lining, musicienne, grand prix du conservatoire Central de Pékin, maître de cithare classique, le plus noble instrument de la Chine ancienne, et son mari Jean-François Chuet, esthète, collectionneur et mentor des lieux.

Découvrez notre nouveau site web : www.1728-paris.com, en six langues, mais aussi le site web de notre fonds de dotation Hôtel Mazin La Fayette 1728 :
www.hotelmazinlafayette.com dédié à l'histoire du lieu et de nos collections.

... dans les salons restaurés de l'Hôtel Mazin La Fayette,
édifié en 1728, un espace dédié à la cuisine inventive,
aux vins d'auteurs, ou l'objet de collection,la peinture,
la sculpture et la musique se tutoient...

1728

Ouvert du lundi au vendredi pour le déjeuner et le dîner
le Samedi pour l'heure du thé et le dîner.
Fermeture le dimanche et certains jours fériés.

Réservations recommandées
+33 (0) 1 40 17 04 77

8 rue d'Anjou Paris 8ème
www.1728-paris.com

19 mars 2012