



VINGT-DEUX Avenue George V

VINGT-DEUX Avenue George V

VINGT-DEUX, situé au 22 de l'Avenue George V Paris 8.
le "The Pace To Be" du Triangle d'or.

Mon Coup de Coeur Lounge Bar dans le quartier !



Le jeune Chef, Nicolas Bardini, est très prometteur. Il a travaillé pour de grandes maisons étoilées tel-que « Le violon d'Ingres » de Christian Constant, « L'Apicius » de Jean Pierre VIGATO, ou encore « Les Tablettes » de Jean-Louis NOMICOS. Désormais Maître des cuisines du VINGT-DEUX. Il imagine les recettes au gré des saisons et de son inspiration.

Le + : Au delà de la qualité de la cuisine, le "Menu du chef" servi entre 12h00 et 14h30 à 19€ comprenant le plat du Jour et une eau 33cl.

Le - : Une adresse addictive !!!

J'aime : Le fait que le Chef soit jeune, passionné, motivé et qu'il nous mette tout son amour de la cuisine dans l'assiette

en travaillant des produits frais et de saison.

Actuellement à la carte

LES ENTRÉES

Gaspacho Andalou – mousse de chèvre frais huile d'olive vierge
11 €

*

Caviar d'aubergine – dorade – piquillos – basilic
12 €

*

King crab – mayonnaise – avocat – pamplemousse
12 €

*

Gambas croustillantes – paprika fumé – sweet chili sauce
15 €

*

LES SALADES

Salade « Caesar » : Poulet grillée – romaine – parmesan
– tomates cerises – oeufs durs – croutons
17 €

*

Salade « Burrata » : Tomates anciennes – burrata – basilic
pignons grillés – roquettes

18 €

*

Salade « Gambas » : Persillade de gambas – coeurs de sucres
– agrumes – mangue – avocat – poudre de noix

18 €

*

Salade « Thaï » : Tataki de boeuf – pousse d'épinards
– mélange de légumes – cacahuètes – menthe

19 €

LES TARTARES

Tartare de saumon BIO – frites – mesclun de salades

18 €

*

Tartare de boeuf « Charolais » au couteau (cru ou
aller/retour) – frites – coeurs de sucres

19 €

LES CLASSIQUES

Club Sandwich au poulet – frites

16 €

*

Cheeseburger – cheddar fermier – oignons confits – frites –
coeurs de sucaines

19 €

LES PATES

Penné sauce au choix :

Crème de parmesan

Napolitaine

Pesto

14 €

*

Linguine – tomates cerises – gambas – basilic – mozzarella di
bufala

16 €

LES POISSONS

Dos de saumon BIO – huile d'olive – crème aigrelette tombée
d'épinards

19 €

*

Filet de dorade royale – sauce vierge – poireaux croustillants
– purée

21 €

LES VIANDES

Escalope « Milanaise » – parmesan – tomates cerises – roquette

22 €

*

Filet de boeuf de Salers grillé à la fleur de thym – béarnaise
– purée

29 €

ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de fromages AOP – mesclun de salade – Fourme
d'Ambert – Saint-Nectaire – Chèvre frais à la marjolaine

10 €

LES DESSERTS

Salade de fruits Frais

Sirop au romarin – glace coco

11 €

*

L'Entremet au Chocolat « Valhrona » – sorbet à la framboise

12 €

*

Macaron Framboise – glace à la vanille

15 €

*

Glace parfum aux choix :

Vanille – Chocolat – Café – Pistache – Caramel – Coco

Sorbet Framboise – Sorbet Mangue

1 boule ... 3 €

2 boules ... 6 €

3 boules ... 9 €

J'ai le plaisir de vous parler, plus amplement, de ma dégustation sur

<https://www.plaisirsdelavie.com/2016/07/04/vingt-2/>

SUIVEZ NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX 2016© VINGT DEUX Restaurant
Lounge Bar 22 avenue George V – 75008 PARIS +33 (0)1 47 23 4

