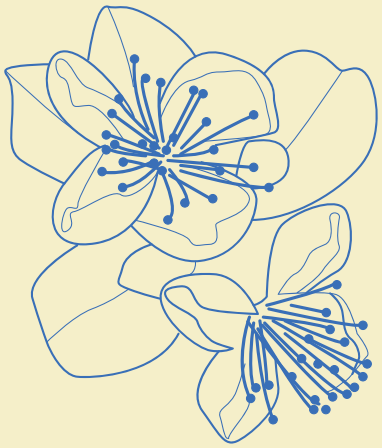
MANU BUFFARA

x

Bleu Coupole

64 Boulevard Haussmann, 75009 Paris



MANU BUFFARA x BLEU COUPOLE

La cheffe brésilienne Manu Buffara, élue en 2022 «Best Latin America's female Chef» par le 50 Best et 21eme dans le classement des meilleurs chefs au monde, signe la carte du restaurant Bleu Coupole du Printemps Haussmann !

Bleu Coupole, c'est en quelque sorte la table d'hôtes du Printemps Haussmann. Tous les six mois, une personnalité du monde de la gastronomie y est invitée à signer sa première fois (et surtout sa première carte dans un grand magasin), avec la complicité de Clément Blondeau, chef exécutif du Printemps Hausmann.

Pour plus de 6 mois, c'est Manu Buffara, à la tête de son restaurant « Manu » à Curitiba au Brésil, qui partage pour la première fois à Paris sa vision de la cuisine sincère et responsable. Sur ses terres natales, dans la région du Paraná, Manu Buffara imagine chaque jour une partition gastronomique inspirée essentiellement par la nature qui l'entoure, entre vallées et rivières. Une personnalité forte au service d'un engagement sans faille.

Bleu Coupole

64 Boulevard Haussmann, 75009 Paris

DÉJEUNER

De 12h à 15h, du lundi au vendredi
De 12h à 16h, le week-end

Un menu à partager propose une variété d'assiettes conçues pour être partagées entre convives.
Souvent appelées «tapas», elles sont à la frontière entre l'entrée et le plat.
A travers le monde, il y a plusieurs références culinaires des assiettes à partager.
Au Liban, en Grèce et dans plusieurs pays méditerranéens et du Moyen-Orient, ils s'appellent «mezze» alors qu'en Espagne ils s'appellent «tapas».
Nous sommes partisans d'un menu partagé qui incite à la découverte culinaire au travers de l'exploration de nouvelles saveurs.

À LA MAIN

Crab roll 15€

Tostada et tartare de boeuf aux épices douces et câpres 15€

A PARTAGER

Poireaux, sauce coques et beurre noisette 12 €

Saint-Jacques snackées et topinambours 19 €

Bar cru et sauce aigre au lait de coco, huile d'aneth et noix de cajou 15 €

Echalotes grises rôties, os à moelle et sauce de moules 12 €

AU CHAUD

Couteaux, beurre blanc au céleri et pommes de terre rôties 20 €

Poulpe et granny-smith, sauce végétarienne et manioc croustillant 29 €

Sériole rôtie, purée de lentilles et condiment shiso vert 35 €

Filet de bœuf, purée d'haricots noirs et condiment banane 35 €

Carré d'agneau, chou pak choy caramélisé à l'orange et demi-glace végétale 35 €

DESSERTS

Poire, caviar, glace fleur de lait et pain toasté 16 €

Corn cake, dulce de leche et glace au yaourt 9 €

Tartare de mangue relevé, crumble de coco et glace coco 9 €

La pomme 9 €

Bleu Coupole

64 Boulevard Haussmann, 75009 Paris

PRIX NETS TTC

BOISSONS FRAÎCHES

COCKTAILS / APÉRITIFS

Aperol spritz	15 €
Mojito	15 €
Moscow mule	15 €
Cucumber mule	15 €
Gin tonic	15 €
Caïpirinha	15 €
Caïpiroska	15 €
Pisco sour	15 €
Kir	7 €
Kir royal	16 €

BIÈRES / CIDRES

La parisienne blonde 33cl	7 €
La parisienne blanche 33cl	7 €
Le titi parisien ipa 33cl	7 €
Maison Sassy - l'inimitable 33 cl *Cidre de pomme*	7 €
Maison Sassy - les vertueux 33cl *Cidre de poire*	7 €

SANS ALCOOL

Evian 50cl / 1l	5,50 € / 7 €
Badoit 50cl / 1l	5,50 € / 7 €
Perrier 33cl	6 €
Coca cola original 33cl	6 €
Coca cola sans sucres 33cl	6 €
Orangina 25cl	6 €
Schweppes agrumes / Indian tonic 25cl	6 €
Limonade lorina 33cl	6 €
Ginger beer fever tree 20cl	6 €
Ginger ale fever tree 20cl	6 €
Arbre à jus 25cl	6 €
Thé vert glacé maison par le Parti du thé 25cl *Les îles Stevenson - Thé vert fruits exotiques vanillés, fruits rouges*	6 €
Jus pressé minute 25cl *Orange ou pamplemousse*	7 €

VINS & CHAMPAGNES

VINS BLANCS

	BOUTEILLE 75CL	VERRE 12CL
IGP Puy de Dôme 1991 Saint Roch 2022 Desprat Saint Verny AUVERGNE	29 €	6 €
Languedoc Finalmente 2022 Mas Peyrolle LANGUEDOC	32 €	8 €
Vouvray Les Pleurs 2022 Clos Thierriere LOIRE	39 €	9 €
Menetou-Salon Domaine Pellé 2022 LOIRE	42 €	9 €
Macon-Lugny Les Crays en Vaux Vieilles Vignes 2020 Domaine Rijckaert BOURGOGNE	47 €	

VINS ROUGES

Graves Château Pontey Lamartine 2018 BORDEAUX	30 €	7 €
Saint-Estèphe Les Charmes de Cos Labory 2016 BORDEAUX	58 €	
Pic St Loup Espérance AOP Château de Valflaunes 2020 LANGUEDOC ROUSILLON	38 €	
Anjou Clau de Nell Cuvée Violette 2020 LOIRE	68 €	
Bourgogne Hommage 2020 Château de Rougeon BOURGOGNE	43 €	9 €
Luberon Château La Canorgue 2019 RHÔNE	35 €	
IGP Collines Rhodaniennes L'Appel des Sereines 2020 François Villard RHÔNE	32 €	8 €

VIN ROSÉ

Miraflors Domaine Lafage 2022 IGP CÔTES CATALANES	30 €	7 €
Love by Léoube 2022 CÔTES DE PROVENCE	35 €	7 €

CHAMPAGNES

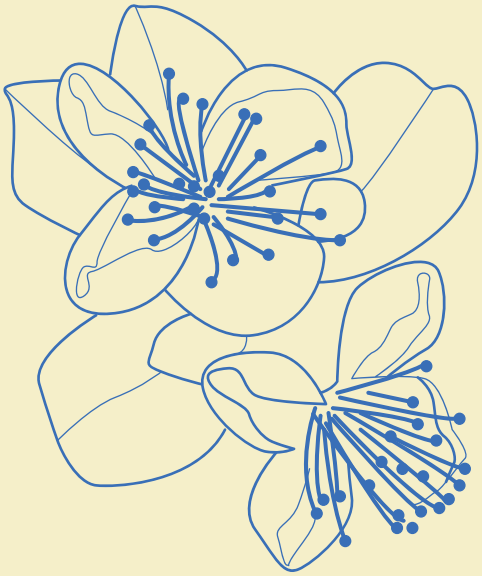
	BOUTEILLE 75CL	VERRE 14CL
Moët & Chandon Brut Impérial	95 €	16 €
Moët & Chandon Brut Impérial Rosé	110 €	17 €
Veuve Clicquot Brut	115 €	18 €
Veuve Cliquot Rosé	135 €	19 €
Dom Pérignon 2012	420 €	

Tous nos vins sont AOC/AOP, sauf mention contraire

PRIX NETS TTC

Bleu Coupole

64 Boulevard Haussmann, 75009 Paris



LE TEA TIME

De 15h à 19h

pour 2 personnes - 70€

Tartelettes saumon
Fingers poulet champignons pécorino
Crab rolls

Cookies
Madeleines
Tartelette calisson sudashi noisette
Entremet chocolat passion coriandre

1 boisson chaude au choix par personne

Coupe de Champagne Brut Veuve Clicquot
+ 18 €/ Coupe

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Espresso, Décaféiné, Allongé	3 €
Double Espresso, Double Décaféiné	6 €
Noisette	4 €
Crème	5 €
Cappuccino	6 €
Latte	6 €
Café glacé	5 €
Latte glacé	7 €
Option lait végétal *Avoine ou amande*	+ 1 €

CHOCOLAT CHAUD

Chocolat chaud	7 €

THÉS ET INFUSIONS

6 €

Rwanda kinihira OP1 BIO
Thé noir Africain corsé

Sencha kagoshima
Thé vert du Japon

Pretty good breakfast
Mélange signature du petit-déjeuner

Earl grey fleurs bleues
Thé noir, bergamote de Sicile et bleuets

Jasmin BIO
Thé vert aux fleurs de jasmin

Les îles Stevenson
Thé vert, fruits exotiques vanillés et fruits rouges

Surfeurs Rouges
Rooibos (sans théine), fruits et fleurs

Pretty Summer
Infusion de fruits

Minuit en Provence
Verveine, menthe, camomille, tilleul, agrumes et fleurs

Feel Good Infusion Anti-Stress
Camomille, tilleul, verveine, fleur d'oranger

Bleu Coupole

64 Boulevard Haussmann, 75009 Paris

PRIX NETS TTC