

le Schiap

BY STÉPHANE PITRÉ



By Hippolyte Roman



Le Mot du Chef

Le Schiap, trait d'union entre héritage et modernité.

Dans ce lieu habité, où l'esprit d'Elsa Schiaparelli
traverse le temps et rencontre l'âme de Paris,
j'ai voulu une cuisine essentielle.

Une cuisine d'exigence et de justesse, où le produit est souverain,
où chaque geste révèle sans jamais masquer.

De la Bretagne à l'Île-de-France, elle s'enracine dans nos terroirs,
épouse les saisons, et célèbre la sincérité.

Plus qu'une signature, une vision :
celle d'un goût pur et d'une expérience profondément contemporaine.

Stéphane Pitre



Pour Commencer...

FIN VELOUTÉ DE COCO DE PAIMPOL, HADDOCK

Velouté d'haricots coco de Paimpol fumé au haddock, légère émulsion

18€



TATAKI DE THON ROUGE

Tataki de thon rouge en croûte de sésame torréfié, ketchup de tomates épicé au ponzu.

24€



CARPACCIO DE TOMATES DE CHEZ CATHERINE HUITRIC

Carpaccio de tomates anciennes Cœur de Bœuf, Ananas et Noire de Crimée, vinaigrette au kalamansi.

21€



RAVIOLES DE FOIE GRAS AU BOUILLON THAÏ

Consommé Thaï au gingembre, lime et coriandre fraîche, pousse de soja et légumes d'Asie

24€



ARTICHAUTS POIVRADES ET TRUFFE D'ÉTÉ

Salade d'artichauts poivrades en copeaux, truffe d'été, parmesan et noisettes torréfiées

23€

Pates & Risotto...



RISOTTO AL TARTUFO

Riz Carnaroli lentement nacré puis crémé au Parmigiano Reggiano et au beurre parfumé à la truffe.

28€

LINGUINE AU HOMARD

Linguine au homard bleu rôti, liées d'une bisque de ses têtes, tomates confites et basilic

35€

La Mer...



BAR DE LIGNE DES CÔTES NORMANDES PAR FABIEN TESSON

Bar de ligne rôti sur la peau, nage de coquillages émulsionnée et légumes grillés

35€



LA ROBE AU HOMARD *

Raviole ouverte de homard et pousses de tétragone, Jus des têtes infusé au gingembre

38€

PRIX NETS EN EUROS

TOUTES NOS VIANDES PROVIENNENT DE L'UNION EUROPÉENNE.

POUR TOUTE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE, NOUS VOUS REMERCIONS DE NOUS EN FAIRE PART À LA PRISE DE COMMANDE.



La Terre...



FILET DE BŒUF « CHAROLAIS »

Filet de bœuf de race charolaise grillée au charbon Binchōtan, échalotes confites au jus et fine mousseline de pommes de terre Agria.

41€



CÔTE DE VEAU FRANÇAISE

Côte de veau rôtie au thym, jus court, poêlée de girolles acidulée au vinaigre de cidre

39€



CANETTE DE CHALLANS

Filet de canette rôti sur la peau, jus réduit, figues de Solliès farcies de raisins rôtis au jus acidulé de vinaigre de sakura

35€

Le Terroir...



FROMAGES DE NOS RÉGIONS

Sélection du moment de notre maître affineur

15€

Pour terminer...

ARABICA GLACÉ STRACCIATELLA

Textures de café, crémeux à l'Amaretto et granité glacé, crème mascarpone onctueuse et coulis de chocolat.

16€

TARTE AUX PRUNES "QUETSCHÉ"

Tarte sablée aux quetsches cuite façon "Bourdalo" dans une crème d'amande, glace vanille infusée au foin de Crau

16€

«CHAUD - FROID» CHOCOLAT GRAND CRU DE GUANAJA 70%

Ganache de chocolat grand cru tiède, crumble noisettes, crème glacée vanille - muscade

16€

LE SAC SCHIAPARELLI – FRAMBOISE COUTURE *

"Trompe-l'oeil" lacté de rhubarbe à l'eau de rose, framboises et crème glacée au yaourt

16€

LES CAPRICES D'ELSA



FRUITS FRAIS : Déclinaison de fruits du moment



SORBETS ET CRÈMES GLACÉES : Majacuja, Fraise, Yaourt grec, Chocolat Guanaja.



GRANITA MAISON : Citron jaune de Sicile, Saké Junmai Ginjo & yuzu.

12€

PRIX NETS EN EUROS

TOUTES NOS VIANDES PROVIENNENT DE L'UNION EUROPÉENNE.

POUR TOUTE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE, NOUS VOUS REMERCIONS DE NOUS EN FAIRE PART À LA PRISE DE COMMANDE.



Inspiration Elsa Schiaparelli

La robe au homard *

Créée en 1937 par Elsa Schiaparelli en collaboration avec Salvador Dalí, la robe au homard est devenue l'un des symboles les plus marquants de la mode surréaliste. Sur une robe élégante en organza de soie ivoire vient se poser, de façon inattendue, un homard peint à la main, créant un contraste saisissant entre raffinement et audace. À travers cette pièce, Schiaparelli bouscule les codes de la haute couture et transforme le vêtement en véritable oeuvre d'art, où l'étrange et le beau se rencontrent pour mieux surprendre.



Le sac à main : un objet selon Elsa Schiaparelli *

Chez Elsa Schiaparelli, le sac à main dépasse sa fonction pour devenir un véritable objet de conversation.

Dans les années 30, elle détourne les codes du luxe en y insufflant humour et surréalisme, transformant des objets du quotidien en pièces couture inattendues.

En collaboration avec Salvador Dalí, elle brouille les frontières entre mode et art, créant des accessoires qui intriguent, surprennent et ne laissent jamais indifférent.





LE SCHIAP RESTAURANT

22 RUE DE BERRI, 75008 PARIS

☎ 01 76 53 77 70

Ouvert du Lundi au Vendredi

Service du Midi: 12h - 14h

Service du Soir: 19h - 21h30

