



14 PLACE DU MARCHÉ
92200 NEUILLY-SUR-SEINE

01 41 92 93 00
WWW.LEDURANDDUPONT.COM

 @LeDurandDupont  @le_durand_dupont



À PARTAGER

Tarama de la maison Petrossian	16
Véritable houmous, pain pita	14,5
Sardines d'Espagne, pain toasté	23
Guacamole maison, chips de maïs	15
Ventrèche de thon de la maison Perrin	24
Stracciatella, pain toasté	17
Petit camembert rôti au miel	15
Magnifique burrata des Pouilles (300gr), assiette de tomates & pain toasté	28
Bœuf fumé «faux filet»	9,5
Jambon cuit à la truffe	9,5
Tomme «Vieux Rodez»	9,5
San Daniel «DOP» 14 mois	10,5

ENTRÉES

Avocat vinaigrette	12
Œuf poché, crème de champignons	17
Escargots XXL	20,5
Tartare de saumon à l'avocat	17,5
Vapeurs de crevettes	23

SALADES REPAS

Poulet rôti «caesar dressing»	20
Endives en salade / gorgonzola / poire / noix	16,5
Salade de chou kale, aubergine grillée, quinoa & tomates, vinaigrette curry	15,5
Saumon fumé, pommes de terre au four & crème d'aneth citronnée	20
Burrata, mangue et avocat	20

 @LeDurandDupont  @le_durand_dupont



BAR À COQUILLAGES

LES HÛÎTRES

6 PIÈCES

GILLARDEAU:

n°5 : 20 n°3 : 28 n°2 : 31

FINE DE CLAIRE:

n°4 : 14 n°3 : 17 n°2 : 21

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

	1/2	ENTIER
Homard bleu & sa mayonnaise maison	35	68
Crevettes roses (8 pièces)	16	
Langoustines (6 pièces)	21	
Bulots (200gr)	8,5	

(Aussi à emporter)

LES PLATEAUX

Dégustation

24 PIÈCES

62

GILLARDEAU

4 huitres n°5
4 huitres n°3
4 huitres n°2

FINE DE CLAIRE

4 huitres n°4
4 huitres n°3
4 huitres n°2

Durand Dupont

167

1 homard entier
8 crevettes roses
4 langoustines
bulots
6 huitres fine de claire n°3
6 huitres Gillardeau n°3



MENU

PLATS

Noix de Saint-Jacques, crème de poireaux et sucrine	32
Tartare de bœuf Senequier	23,5
Saumon «Bomlo» cuit à la vapeur	29,5
Linguine alle vongole	23,5
Le classique cheeseburger, "Aberdeen" (sup. bacon à la demande)	24,5
Ceviche de thon rouge aux fruits exotiques	24
Omelette à la truffe, cœur de laitue	29,5
Escalope de veau normande by «Le Drakkar Deauville»	26
Paillard de poulet mariné au citron	24
Cabillaud, chou-fleur et oignons caramélisés	28
Côtelettes d'agneau à la plancha	31
Ravioles à la truffe de la maison Perrin	29,5
Notre Fish & Chips	24
Thon mi-cuit aux graines de sésame, coriandre	27
La sole de pêche française, cuite meunière (env. 500gr)	59
Véritable filet de bœuf au poivre	41
Entrecôte «Angus» (env. 280 gr)	34
Foie de veau français, crème d'estragon et oignons frits	29

Plats du chef

Ris de veau français rôti, poêlée de champignons	41
Poulet fermier (blanc poché, cuisse confite), jus truffé (suffisant pour 2)	43

Garniture au choix :

pommes purée, pommes frites, haricots verts, riz pilaf, cœur de laitue, épinards au beurre sup. truffe (+9 €)

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages «Maison Androuet»	18	Café gourmand du Durand Dupont	10,5
Comté réserve «Maison Androuet»	17	Croustillant chocolat / noisette	12,5
Petit camembert rôti au miel	15	Ile flottante aux pralines rouges à partager	25
Chèvre frais «Maison Androuet»	18	Pâtisserie maison	10,5
		Mousse au chocolat à partager	24
		Mi-cuit au chocolat, glace vanille	13
		Tarte tropézienne Maison Senequier	12,5
		Cheesecake, coulis de fruits rouges	13
		Assiette de framboises	12,5
		Crème caramel	10,5
		Eclair caramel beurre salé	12,5
		Le nougat de la Maison Senequier	17,5

Glaces et sorbets

«Berthillon»

chocolat, moka, vanille, mangue,
caramel beurre salé, rhum raisin,
fraise, framboise

2 boules 12,5

3 boules 16