

Formule Déjeuner

uniquement le midi, hors jours fériés et weekend

Entrée, Plat : 25

Entrée, Plat, Dessert : 30

La Famille

HARRY

printemps - été 2026

09 86 76 66 04

187 avenue Achille Peretti

HARRY

Vins & champagnes

Pas de carte des vins chez nous — mais une cave de plus de 600 références à explorer librement.

Choisissez votre bouteille sur place et laissez-vous guider par l'instant.

Droit de bouchon : 20 € par bouteille ouverte.

Une sélection de vins au verre, renouvelée régulièrement au fil de nos coups de cœur et des saisons.

Laissez-vous guider — la suggestion du jour vous sera présentée à table.



V E R R E D E V I N S 1 5 C L

Rouge 12 Blanc 12 Rosé 9

C O U P E D E C H A M P A G N E

Brut 18



Coca Cola, Limonade, Schweppes tonic... 6

Jus et Nectars PATRICK FONT 25 cl 10 parfums 6

Eau Minérale plates ou pétillantes 75cl 8

Bière bouteille selon Harryvage 33cl 8



C A F É B I A C E L L I P U R A R A B I C A

Expresso - 3 Double Expresso - 6 Viennois - 7

T H É & I N F U S I O N S N U N S H E N

6

PRODUITS DE QUALITÉ · CUISINE GÉNÉREUSE

PRIX NETS TTC EN EUROS / SERVICE COMPRIS / LA MAISON N'ACCEPTÉ PAS LES CHÈQUES.

HARRY

Plats

Plat du Jour 18

Consultez l'ardoise pour les suggestions du jour

Carpaccio de Bresaola Black Angus 29

Tranches fines de bœuf, mozzarella di Bufala, roquette, parmesan, artichauts, olives

Tartare de Boeuf Wagyu S.F.Rosalia (selon harryvage) 26

150 grammes, intensité fondante, servi avec salade verte

Carpaccio de Saint Jacques fumées CARPIER (selon harryvage) 35

Arôme boisé & éclat fruité de mangue

Saumon Fumé ou Mariné à l'Aneth LA MAISON NORDIQUE 32

deux Tranches, origine : Ecosse, blinis, crème fraîche

Risotto aux pleurotes BELLOTA BELLOTA 23

Risotto aux pleurotes, parmesan

Risotto au Chorizo ibérique BELLOTA BELLOTA 23

Risotto au dés de Chorizo, parmesan

Crèmeux de coquillettes à la Truffe noire BELLOTA BELLOTA 24

Coquille à la Truffe

Moussaka Agneau & Veau 19

Aubergines, feta, courgettes, tomates

Moussaka aux Légumes du Soleil 19

Aubergines, feta, courgettes, tomates

Le Soulvaki 19

Deux brochettes de volaille marinées ou pimentées, houmous & tzatziki

Desserts

Dessert du Jour 8

Consultez l'ardoise pour les suggestions du jour

Glaces et Sorbets MARTINE LAMBERT 9

Plus de 20 parfums

Flan à la vanille MAISON SAVARY 8

Flan beauvaisien, élu

Fondant au Chocolat noir, Chantilly 8

Cœur coulant

Assiette de fruits frais 10

PRODUITS DE QUALITÉ · CUISINE GÉNÉREUSE

PRIX NETS TTC EN EUROS / SERVICE COMPRIS / LA MAISON N'ACCEPTÉ PAS LES CHÈQUES.

HARRY

Salades



Salade de Tomate <i>Selon Harryvage</i>	12
Salade Verte <i>Selon Harryvage</i>	12
Taboulé Libanais <i>Persil, menthe, tomates et boulgour</i>	9
La Niçoise -sur-Seine <i>Ventrèche de Thon ORTIZ, oeuf dur, oignons rouges, salade, olives noires, tomates</i>	24
La Grecque <i>Tomates, concombre, feta AOP, origan, poivrons, oignons rouges</i>	19
La Caprese <i>Mozzarella di Bufala BARLOTTI, tomates, basilic</i>	16

Entrées

Entrée du jour <i>Consultez l'ardoise pour les suggestions du jour</i>	9
Soupe du Jour <i>selon Harryvages</i>	9
Oeuf mayonnaise <i>Oeuf dur, mayonnaise</i>	9
Pastèque feta <i>Pastèque, Feta AOP, Menthe fraîche</i>	12
Burrata <i>Burrata crémeuse de 100 grammes, tomates, huile d'olive</i>	16
Artichaut à la Parmesane <i>Cœurs d'artichauts servis avec parmesan, basilic, crème de balsamique</i>	19



LES EXTRAS

Blinis: 2 / Puccia: 4 / Focaccia: 6

PRODUITS DE QUALITÉ · CUISINE GÉNÉREUSE

PRIX NETS TTC EN EUROS / SERVICE COMPRIS / LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES.

HARRY

À Partager

Consultez l'ardoise pour les suggestions du jour

Antispati à Tartiner

9

Crème d'Artichaut au Basilic
 Tapenade olives Kalamata
 Tapenade d'olives vertes au Basilic
 Crème de Feta Pimentée ou Poivron
 Tzatziki
 Caviar d'Aubergine



Piquillos Farçis <i>Au choix : Baby Poivrons Thon & Câpres ou Parmesan ou Fromage grec et/ou Piments Fromage grec</i>	12
Feta Za'atar <i>Feta AOP en cube, huile d'olive, Za'atar</i>	9
Pimientos del Padrón <i>Petits poivrons grillés salés à la fleur de sel</i>	13
Guacamole Original <i>Crème d'avocat, coriandre, tomates, oignons rouges, chips au paprika</i>	16
Houmous EXTRA <i>Crème de pois chiche, coriandre, sumac, Harryssa, puccia</i>	16
Stracciatella des Pouilles <i>Huile d'olive, puccia</i>	17
Dolmades x5 <i>Feuille de vigne citronnées au riz arborio, pignon de pin et menthe</i>	12
Keftedes x4 <i>Boulettes à l'agneau, veau, menthe, servis avec une pointe de houmous</i>	18
Bricks Dorées x2 <i>Bœuf mijotés & carottes et/ou Courgette feta</i>	8
Beignets de Bacalhau x4 <i>Beignet de morue en panure panko, sauce épicée</i>	10
Croquetas de Jamon x4 <i>Croquettes fondantes de Jambon Cebo, béchamel et lomo ibérique tranché</i>	12
Camembert Rôti <i>Camembert rôti, avec ou sans miel, pains grillés</i>	16

PRODUITS DE QUALITÉ · CUISINE GÉNÉREUSE

PRIX NETS TTC EN EUROS / SERVICE COMPRIS / LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES.

HARRY

La Terre

Sélection de pièces affinées

Maison Arnaud Nicolas Meilleur Ouvrier de France (MOF)

Pâté Croûte Houdan 26
Caille, foie gras, cochon, pistache

N O S P L A N C H E S

Planche de Charcuteries Porc & Boeuf 35/55
Selon Harryvages ; Lomo ibérico, Saucisson, Mortadelle, San Daniel, Coppa, Lonzo...

Planche de Charcuterie (sans porc) 42
Selon Harryvages ; Cecina Suprême de Leon, Bresaola Black Angus, Viandes des Grisons, Saucisson de Wagyu...

Planche Mixte Charcuteries & Fromages 38/59
Selon Harryvages

Planche de Fromages 32/49
Selon Harryvages ; au lait de chèvre et vache

Saint Marcellin LA MERE RICHARD 9

Pata Negra 100% Iberico, BELLOTA BELLOTA 45
Issu de porcs ibériques nourris aux glands, réputé pour sa texture fondante et son goût riche, long et légèrement noisetté

Saucisson Ibérique FRANCISCO SANCHEZ 12
Saucisson ibérique fin au goût intense, délicatement persillé

Assiette de Coppa Corse 12
Charcuterie Corse

Assiette de Fuet Catalan 12
Finement tranché, 100% Cochon

Bresaola Black Angus 24
Viande de bœuf séchée haut de gamme, tendre et maigre

Cecina Suprême de Leon 29
Viande de bœuf séchée d'Espagne, légèrement fumée

Rillettes de Canard au Foie gras MAISON MASSE 15
Délicate et fondante, sublimant l'alliance noble du canard et du foie gras

PRODUITS DE QUALITÉ · CUISINE GÉNÉREUSE

PRIX NETS TTC EN EUROS / SERVICE COMPRIS / LA MAISON N'ACCEPTÉ PAS LES CHÈQUES.

HARRY

La Mer

Sélection de pièces affinées

T A R A M A S

au choix

Wasabi Tobiko / Truffe noire d'été / Blanc au naturel / Corail d'oursin / Rose
Solo: 18 / Duo: 24 / Trio: 24

Saumon Fumé ou Mariné à l'Aneth LA MAISON NORDIQUE 32
Deux Tranches, origine : Ecosse, blinis, crème fraîche

Coeur de Saumon Fumé ou mariné à l'Aneth LA MAISON NORDIQUE 26
Tranche fine, 150 grammes

Coeur de Saumon mariné au Gin Tonic ou mariné à la Betterave CARPIER (selon Harryvage) 36
Finement tranché, crème fraîche, citron

Carpaccio de Saint-Jacques MAISON CARPIER (selon Harryvage) 35
Arôme boisé & éclat fruité de mangue

Salade de Poulpes marinés 21
Tentacules de Poulpes Marinés, taggiasche, citron & huile d'olive

Boquerones marinés PUJADO SOLANO 16
Anchois Frais marinés au vinaigre en filet

Filets d'Anchois au Sel ORTIZ 18
Anchois maturés au sel, servis avec huile d'olive

Ventrèche de Thon ORTIZ 21
Ventresca de thon servie avec pain grillé

Boutargue Fraîche 45
Environ 200 grammes, MEMMI

Hareng Mariné à l'Aneth, à la Crème de Curry ou Aneth 14
Coupés en petits morceaux, tradition danoise

Œufs de Saumon LA MAISON NORDIQUE Kéta 50 grammes ou 100 grammes 24/34
Blinis, crème fraîche

C A V I A R I M P E R I A L D E S O L O G N E

*Fleuron français issu de l'esturgeon Acipenser baerii, élevé en eaux de source au cœur du Loir-et-Cher.
Grains nacrés, chair fondante, équilibre parfait entre iode marine et douceur beurrée*



30 grammes: 90 / 50 grammes: 160 / 125 grammes: 380

PRODUITS DE QUALITÉ · CUISINE GÉNÉREUSE

PRIX NETS TTC EN EUROS / SERVICE COMPRIS / LA MAISON N'ACCEPTÉ PAS LES CHÈQUES.

