

À Partager ou pas...

ENTRÉE DU JOUR	9
HOUMOUS 'EXTRA', PITA	18
Crème de pois chiche à la tahini, sumac, coriandre, Harryssa	
TZATZIKI	9
Yaourt grec, Piccolo concombre, menthe fraîche	
BRICKS DORÉES X2	8
Viande de bœuf & carottes ou courgettes & feta	
ARANCINI SICILIANI XI	7
Boules de riz farcies, panées et frites, selon Harryvage	
GUACAMOLE	16
Purée d'avocat, oignons rouges, tomates, coriandre	
PIMIENTOS DEL PADRÓN	13
Babys poivrons verts grillés, sel marin, huile d'olive	
KEFTEDES X4	16
Boulettes agneau, veau, menthe, crème de pois chiche	
PIQUILLOS FARÇIS	12
Babys poivrons farcis, selon Harryvage	
CROQUETAS DE JAMON IBERICO X6	15
Jambon ibérique, béchamel, fromage	
PÂTÉ EN CRÔUTE A. NICOLAS	26
Meilleur Ouvrier de France, Pâte beurrée, Porc noir, caille, foie gras, pistaches, fruits secs	
FOIE GRAS MAISON MASSE	26
Foie gras mi-cuit de Canard français, deux tranches	
PLANCHE DE CHARCUTERIES	35/55
Mixte Charcuteries/Fromages 39/59 Saucisson ibérique 12 Pata Negra 100%, 42 mois, Juan pedro Domecq 45 Cecina de León, pan con tomato 29 Bresaola Black Angus 24	

À Suivre - La Terre

PLAT DU JOUR	18
Selon Harryvage, inspiration du chef	
MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE OU À L'AGNEAU	19
Aubergines, feta, courgettes, tomates	
RISOTTO BELLOTA-BELLOTA	23
Pleurotes ou Chorizo ibérique	
CRÊMEUX DE COQUILLETES À LA TRUFFE BELLOTA-BELLOTA	28
Truffe noire Plantin & parmesan	
TARTARE DE BOEUF DE WAGYU F.S. ROSALIA	26
150 grammes, intensité fondante, servi avec salade verte	
CARPACCIO DE BRESAOLA B. ANGUS	29
Tranches fines de bœuf, mozzarella di Bufala, roquette, parmesan, artichauts, olives	
ASSIETTE GRECQUE	30
Keftedes, bricks, brochettes de volaille, beignets de morue, Houmous & tzatziki	

Nos Salades

LA NIÇOISE-SUR-SEINE	24
Œuf dur, ventrèche de thon blanc Ortiz, anchois, salade, olives, tomates, oignons rouge	
LA CAPRESE	16
Tomates, mozzarella di Bufala, balsamique, basilic	

La Mer

TARAMAS, BLINIS LA MAISON NORDIQUE	
Déclinaisons iodées : blanc, rose, truffe, oursin, wasabi solo : 18 duo : 22 trio : 24	
SAUMON FUMÉ OU MARINÉ	16/32
La Maison Nordique, origine Écosse 1 tranche (80gr) ou 2 tranches (environ 160gr), blinis, crème fraîche	
COEUR DE SAUMON	26
La Maison Nordique, 150 gr, nature, aneth ou betterave	
POULPES EN TENTACULES MARINÉS	21
CARPACCIO DE ST JACQUES FUMÉES	35
Maison Carpier, arôme boisé & éclat fruité de mangue	
PETITES SARDINES LAFUENTE	21
Baby sardines, saveur iodée, relevée d'huile d'olive fruité	
VENTRECHE DE THON	21
BEIGNETS DE BACALAO X4	10
Morue, ail, oignons, panure, sauce piquante	
BOQUERONES PUJADO SOLANO	17
Anchois blancs marinés, pain grillé	
TARTARE DE SAUMON OLSEN	26
Citron & ciboulette, salade	
BOUTARGUE MEMMI	45
200-220 grammes, pains grillés	

CAVIARS & ŒUFS DE POISSON

blinis & crème fraîche d'Isigny

LA MAISON NORDIQUE

CAVIAR OCIÈTRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE

30 grammes : 95 50 grammes : 160 125 grammes : 380

ŒUFS DE SAUMON

50 grammes : 25 100 grammes : 35

LES HUÎTRES

sauce à l'échalote, beurre & pain pumpernickel

PLATEAU DE 6 HUÎTRES

PLEINE MER DE BLAINVILLE

N°2 18

N°3 16

N°4 14

UTAH BEACH - SPÉCIALES

N°2 22

N°3 22

UNIQUEMENT
LE VENDREDI,
SAMEDI &
DIMANCHE



NOS FROMAGES

CAMEMBERT AU LAIT CRU RÔTI	18
Camembert de Normandie coulant, pomme de terre	
MONT D'OR RÔTI	24
Mont d'or Rôti, miel, pomme de terre	
CRÉMEUX DE BOURGOGNE TRUFFÉ	22
200 grammes avec cœur à la truffe noire	
ST MARCELIN LA MÈRE RICHARD	9
We love Lyon, pains grillés	
BURRATA DES POUILLES	18
Burrata Murgella, huile d'olive, tout simplement	
STRACCIATELLA DES POUILLES	19
Cœur fondant de la burrata, huile d'olive, tomates, focaccia	
CARPACCIO DE COMTÉ	17
Comté 24 mois finement tranché	
PLANCHE DE FROMAGES	32/49

Desserts

DESSERT DU JOUR*	8
Selon harryage, inspiration du chef	
GLACES & SORBETS MARTINE LAMBERT	9
Fabrication artisanale, 70% fruits frais, 20 parfums	
LE FLAN VANILLE MAISON SAVARY*	8
Flan beauvaisien à la Vanille	
MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR*	8
Cœur fondant, servi tiède	
CAFÉ SIGNATURE	10
Assortiment de douceurs & café	
ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON	10

Boissons

SODAS 25/33CL	6
Coca Cola, Limonaid...	
JUS & NECTAR PATRICK FONT	6
10 parfums - 25 cl	
LES EAUX NATURELLES SOUROT	8
plate ou pétillante - 75 cl	
BIÈRES	6
bouteille de 33 cl, selon Harryage	
LES CAFÉS EN GRAINS <u>BIACELLI</u>	
Expresso	3
Café viennois	7
Double expresso	5
Thés & Infusions <u>NUNSHEN</u>	6

VINS & CHAMPAGNES

Choisissez votre vin directement en cave (+de 400 réf.)
Nos vins sont proposés à prix caviste, avec un droit de bouchon de 20,00 euros par bouteille dégustée à table.
ici pas de carte, seulement découvertes, envies et passions.

VERRE DE VIN DU MOMENT — 15CL	9
COUPE DE CHAMPAGNE — 15CL	18

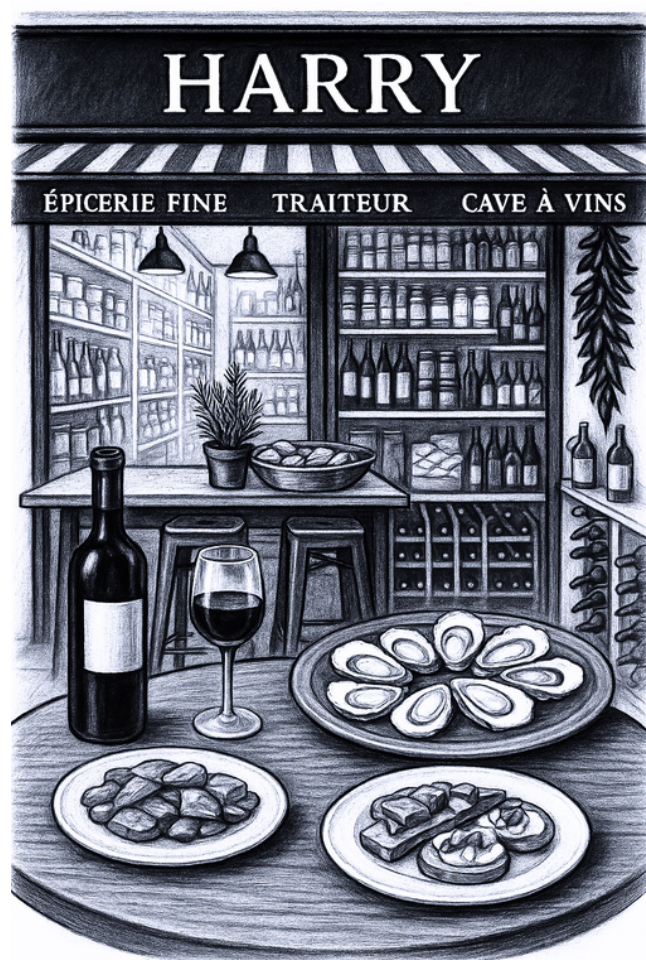
selon les Harryages



Carte automne - hiver 2025

instagram @harry_epiceriefine
site-web www.epicerie-harry.fr

Neuilly-sur-Seine
187, avenue Achille Peretti
09 86 76 66 04



de 12h00 à 20h30

Formule du midi

uniquement du mardi au vendredi hors jours fériés

Entrée du jour + Plat du jour	25
Plat du jour + Dessert du jour	25
Entrée + Plat + Dessert du jour	30

LA
PETITE
ÉPICERIE
DE HARRY

Documents de traçabilité de nos viandes & liste des allergènes disponibles sur demande.
Les règlements par chèque ne sont pas acceptés. Prix en euros toutes taxes et service compris.