



L ' A S C E N S I O N

7 5



1 8

BRASSERIE - BAR - RESTAURANT





“Savourez, Trinquiez”

PICCOLA FAME

OMELETTE SEMPLICE

Patatine fritte fatte in casa, insalata verde

9,50

OMELETTE AL PROSCIUTTO

Patatine fritte fatte in casa, insalata verde

11€

OMELETTE AL FORMAGGIO

Patatine fritte fatte in casa, insalata verde

11€

OMELETTE MISTA

Patatine fritte fatte in casa, insalata verde

12€

CROQUE MONSIEUR

Patatine fritte fatte in casa, insalata verde

12€

CROQUE MADAME

Patatine fritte fatte in casa, insalata verde

13€

TAGLIERI

PICCOLO DI FORMAGGI

Morbier, Roquefort, Cantal, Brie de Meaux

9€

PICCOLO DI SALUMI

Salsiccia secca, salame, chorizo, prosciutto, pâté di campagna

9€

ASSORTIMENTO DI TAPAS

Patatas bravas, stick di mozzarella x2, mini burger x2, calamari fritti, frittelle di baccalà, patate dolci fritte, nuggets di pollo x2

29€

GRANDE DI FORMAGGI

Morbier, Roquefort, Cantal, Brie de Meaux

19€

GRANDE DI SALUMI

Salsiccia secca, salame, chorizo, prosciutto, pâté di campagna

19€

TAGLIERE MISTO

Formaggi e salumi

20€



ANTIPASTI

UOVA CON MAIONESE

2 uova, maionese fatta in casa

5,50€

VELOUTÉ DEL MOMENTO

Secondo verdura di stagione

7€

RILLETTES DELLO CHEF

Secondo ispirazione dello chef

7€

ANTIPASTO DEL GIORNO

Gratinata con parmigiano e crostini di pane

9€

ANTIPASTO DEL GIORNO

Vedere la lavagna del menu pranzo

6€

ACQUE

ABATILLE NATURALE

50CL 5€
75CL 6,50€

ABATILLE FRIZZANTE

50CL 5€
75CL 6,50€



BURGER

BURGER L'ASCENSION

17€

Hamburger di manzo, cheddar fuso, cetriolini, pomodoro, cipolle in salamoia, salsa BBQ, patatine fatte in casa, insalata

BURGER AVEYRONNAIS

18€

Hamburger di manzo, salsa Roquefort, cetriolini, cipolle caramellate, bacon grigliato, patatine fatte in casa, insalata verde

BURGER DI POLLO

17€

Pollo impanato, cuore di romana, cheddar, pomodoro, maionese alle erbe, patatine fatte in casa, insalata verde

PIATTI PRINCIPALI

COSCIA DI ANATRA "MANOIR D'ALEXANDRE"

19€

Patate saltate al prezzemolo, insalata verde

SALSICCIA TAGLIATA DEI "MONTS LAGASTS"

15€

Salsiccia dell'Aveyron, fondo di cottura, purè fatto in casa

BAVETTA DI MANZO

19€

Patatine fatte in casa, insalata verde, salsa a scelta

TARTARE DI MANZO

19€

Patatine fatte in casa, insalata verde

BOEUF BOURGUIGNON

18,50€

Patatine fatte in casa, insalata verde, salsa a scelta

LINGUINE ALLA CARBONARA

17€

Con pancetta affumicata

FISH AND CHIPS

17€

Salsa tartara, patatine fatte in casa, insalata verde

ALIGOT SALSICCIA DELL'AVEYRON

18€

Salsiccia dell'Aveyron, purè fatto in casa

CORDON BLEU FATTO IN CASA

18€

Con Morbier, purè fatto in casa

TRANCIO DI SALMONE

20€

Crema al limone, riso, ratatouille fatta in casa

PIATTO DEL GIORNO

14€

Vedere la lavagna

INSALATE

INSALATE CESARE

17€

Lattuga romana, pollo impanato, uovo in camicia, parmigiano, crostini, pancetta affumicata, salsa cesare

INSALATA SEGUIN

17€

Insalata verde, pomodori secchi, pancetta affumicata, formaggio di capra con miele e melanzane, patate saltate



PIATTI VEGETARIANI

LASAGNE FATTE IN CASA

17€

Avec salade verte

RAVIOLI RIPIENI DI MELANZANE

17,50€

Con crema al tartufo, gratinati al parmigiano



DOLCI

CAFE GOURMAND

Café,/Déca/ Allongé, 4 mignardises

9€

THE GOURMAND

Thé au choix, 4 mignardises

10€

CREPES MAISON AU CHOIX

Nutella, sucre, confiture, crème de marron, caramel beurre salé

7€

CHEESECAKE AU SPECULOS

Cheesecake au citron vert, speculos, coulis de fruits rouges

9€

TARTE TATIN MAISON

Glace vanille et crème d'Isigny

9€

CREME BRULEE A LA VANILLE

A la vanille de Madagascar

8€

BRIOCHE FACON PAIN PERDU 8,50€

Glace vanille, caramel beurre salé, chantilly

COEUR COULANT AU CHOCOLAT 9€

Glace vanille, chantilly

CREPE SUZETTE

Flambée au Grand Marnier

10€

GELATI

CAFE LIEGOIS

Gelato al caffè e vaniglia, caffè freddo, panna montata

9,50€

CHOCOLAT LIEGOIS

Gelato al cioccolato e vaniglia, panna montata, cioccolata calda

9,50€

COPPA COLONEL

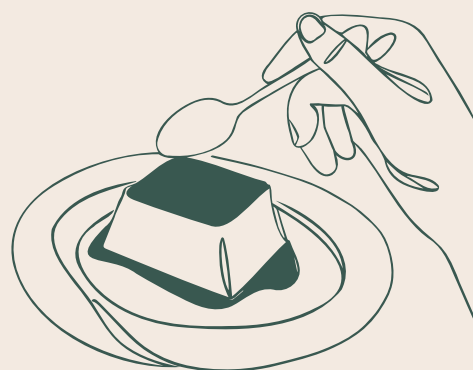
Sorbè al lime con shot di vodka

11€

1 PALLA / 2 PALLE / 3 PALLE

Vaniglia, cioccolato, limone, caffè, caramello, fragola

4€ / 7,50€ / 10€



CAMBIO CONTORNO

Ratatouille, fagiolini, linguine, patatine fritte, purè, riso

1€

SUPPLEMENTO SALSE

Roquefort, pepe, scalogno, BBQ

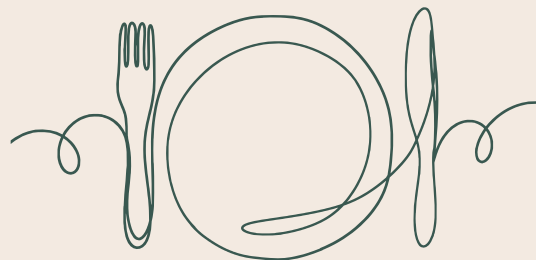
0,50€

Patate dolci fritte

2€

Aligot

5€



MENU PRANZO

LUNEDÌ - VENERDÌ

PIATTO DEL GIORNO 14€

ANTIPASTO + PIATTO O PIATTO + DOLCE 18€

ANTIPASTO + PIATTO + DOLCE 22€

MENU BAMBINI

– 12 ANNI

SCIROPPO A SCELTA

STEAK HACHE OU TENDERS DE
POULET MAISON

PATATINE O LINGUINE O RATATOUILLE

CRÊPE FATTA IN CASA O 1 PALLINA DI
GELATO

13€

CARTA DEI VINI

ROSSO

	Verre 12cl	25cl	50cl	Bottiglia
AOP COTE DU RHONE "Ferraton & fils"	5€	9€	17€	25€
AOP CROZES HERMITAGE "Ferraton & fils"	8,50€	16€	31€	46€
VDF PINOT NOIR "Roc de l'Abbaye de Sancerre" Florian Mollet	5,50€	10 €	19€	28€
AOP FRENCH MALBEC "Clos Triguedena" Cahors	6€	11€	21€	31€
AOP BROUILLY "Domaine Ruet"	6,50€	12€	23€	32€
AOP MARCILLAC "Domaine Laurens"	6,50€	12€	23€	32€
PUISSEGUIN SAINT EMILION "L'Ermitage de la Garenne"	7€	13€	24€	36€

BIANCO

	Verre 12cl	25cl	50cl	Bottiglia
AOC BOURGOGNE ALIGOTE "Domaine Grivot - Goisot"	7€	13€	24€	36€
IGP CHARDONNAY Fleur de Lys", Pays d'OC	5€	9€	17€	25€
AOC PETIT CHABLIS "Domaine de la Motte"	8€	15€	29€	43€
IGP COTE DE GASCogne "Domaine de Joy" Saint-André (Moelleux)	6€	11€	21€	31€

ROSATO

	Verre 12cl	25cl	50cl	Bottiglia
IGP ILE DE BEAUTE "Futuna Di Fora"	5€	9€	17€	25€
AOP COTE DE PROVENCE "Le Cavalier"	6,50€	12€	23€	34€
IGP MEDITERRANEE "Studio" By Maison Miraval	6,50€	12€	23€	34€



BRUNCH

SABATO E DOMENICA

29€

Bénédict by l'Ascension

Uova strapazzate, salmone affumicato o bacon, Cantal, prosciutto cotto, spinacini, ravanelli, patate saltate

Veggie Avocado Toast

Toast, avocado schiacciato, feta, hummus di barbabietola, cipolla rossa marinata, ravanelli, melagrana, spinacini, patate dolci fritte

A VOLONTÀ

Croissants

Frutta di stagione

Panna cotta

Cannelés

Bevande calde

Fromage blanc

Crêpes

Chocolatine

Tartines

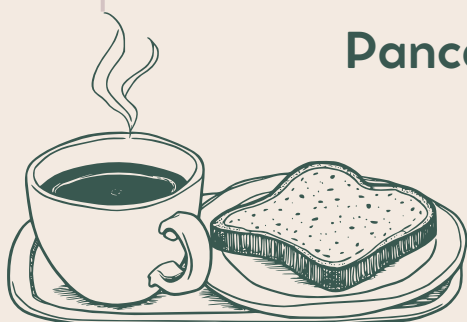
Pain perdu

Pancakes

Crèmes brûlées

Succhi di frutta

crostate di frutta





PARIS



75018

L'ASCENSION

BRASSERIE

BAR

RESTAURANT

62, Rue Custine 75018 PARIS
09 74 64 15 35



@lascension_custine