



L'envers Du Décor Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/paris-1/envers-du-decor-7>

70 Rue Du Rocher, Paris, France

+33982502831,+33186995715,+33890719978 - restaurantlenversdudecor.fr

Categories

Drinks

Cocktails

Dessert

Starters

Non Alcoholic Drinks

Main Course

Entrée

Pour commencer...

Alcoholic Drinks

Steaks

Soft Drinks

Beef

Wine

Plat



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Erard Menu



Alcoholic Drinks

CHAMPAGNE

Pasta

RAVIOLI

Vini

CASAL DI SERRA 17 €

Drinks

BOTTLE OF WATER 1 €

Starters

POLIPO GRIGLIATO SU CREMA DI LATTE AL COCCO SALICORNIA E PESTO DI NOCI 13 €

Bevande

ACQUA SURGIVA 2 €

Vinos Tintos

SANTA RITA 3 €

Hot Drinks

COFFEE

Italian

LIVIO FELLUGA, PINOT GRIGIO

Bibite

WINE GOBLET 5 €

Vini Bianchi

SANTA BARBARA LE VAGLIE

Campania

MASTROBERARDINO NOVASERRA (GRECO DI TUFO) 28 €

Menù Degustazione

DEGUSTAZIONE DI PESCE (A PERSONA) 40 €

Varianti

CHILDREN'S MENU 25 €

Primi Piatti Di Pesce

GNOCCHI AI FRUTTI DI MARE 16 €

Carta Dei Vini - Spumanti & Champagne

CA' DEL BOSCO PRESTIGE

Fruit Juices Combination

VIGOR 15 €

South Indian Fusion - Flavored Dosa (Sada Or Masala)

MYSORE 3 €

These Types Of Dishes Are Being Served

FISH

Uncategorized

PACCHERI AI CROSTACEI 20 €

Main Course

TAGLIATELLE WITH LOBSTER 22 €

SPAGHETTI AI RICCI DI MARE 20 €

Primi Piatti

Erard Menu



CASERECCE ALL'UOVO CON
CANOCCHIE E BROCCOLI 16 €

BOTTONCINI AL NERO CON PESCE
SPADA, POMODORINI CONFIT E
CAPPERI 17 €

Antipasto

CAPELANTE SU MAIONESE ALLA
ALLA COLATURA DI ALICI 15 €

CANOCCHIE CRUDE E BRODETTO
FREDDO 13 €

Pizza



LOMBARDIA 45 €

PIEDMONT

PIZZA SICILIA

Piatto

PACCHERI AI CROSTACEI E
POMODORINI 15 €

CHITARRINE AL NERO DI SEPIA
CON CARCIOFI E SEPPIOLINE 18 €

MAIALINO IBERICO COTTO A
BASSA TEMPERATURA 15 €

Metodo Charmat

TERRE CORTESI MONCARO
(ORGANICO VERDICCHIO EXTRA
DRY ORGANICO) 20 €

TERRE CORTESI MONCARO (FIORI
DI SETA) 15 €

AZIENDA SANTA BARBARA (SANTA
BARBARA BRUT) 20 €

I Caffè

MISCELA MASINI ESSE CAFFÈ 2 €

NEPAL SUPREME 5 €

BLUE MOUNTAIN 9 €

Restaurant Category

DESSERT

ITALIAN

MEDITERRANEAN

Vini bianchi marche (provincia di macerata)

MIRUM 30 €

LA MONACESCA 22 €

PROVINCIA DI PESARO (CAMPIOLI) 18 €

Dolci

MOUSSE AL FRUTTO DELLA
PASSIONE, SU SALSA DI
PISTACCHIO E CREMOSO AL
MANGO 6 €

BISCOTTO AL CIOCCOLATO, LEMON
CARD E BAVARESE ALLO
ZAFFERANO 6 €

BARATTOLINO DI CHEESE CAKE E
FRUTTI DI BOSCO 6 €

CREMA CATALANA AL CAFFÈ E
GHIACCIATA AL VARNELLI 6 €

Metodo classico marche

AZIENDA TERRE CORTESI
MONCARO (MADREPERLA) 30 €

AZIENDA SANTA BARBARA
(STEFANO ANTONUCCI BRUT) 30 €

UMANI RONCHI (LA HOZ ROSE
NATURE) 30 €

UMANI RONCHI (LH2) 30 €

Vini bianchi marche (umani ronchi)

VECCHIE VIGNE 25 €

LE BUSCHE 25 €

CENTOVIE 23 €

Erard Menu



CENTOVIE ROSATO 15 €

Dessert

TIRAMISU 6 €

SFERA CROCCANTE CON MORBIDO
CIOCCOLATO AL LATTE 6 €

CREMA AL MASCARPONE CON
CRUMBLE AL CAFFÈ E GELATO AL
BISCOTTO 6 €

CREMA CATALANA AL CAFFÈ CON
GHIACCIATO AL VARNELLI 6 €

GRIGLIATA MISTA DELL'ADRIATICO

Secondi Piatti

CUTTLEFISH AND PEAS 13 €

TRANCIO DI RICCIOLA FRITTO IN
CROSTA, CON CREMA DI
YOGURT, BRICIOLE DI FETA, E
PANNA ACIDA ALL'ERBA
CIPOLLINA 19 €

FILETTO DI ROMBO CON PURE DI
PATATE E FUNGHI PORCINI 20 €

CUBOTTI DI TONNO CREMA DI
MANDORLE E POMODORINI
CONFIT 20 €

FRITTURA DI CALAMARI E SCAMPI
CON VERDURE FIAMMIFERO* 17 €

Antipasti

TARTARE DI GAMBERO ROSA CON
PANZANELLA SCOMPOSTA E
CREMA DI BUFALA 15 €

SALMONE MARINATO CON
SQUQUERONE, RADICCHIO
SALTATO E GNOCCO FRITTO 15 €

INSALATA DI MARE CON
CALAMARETTI, GAMBERI E
VERDURE CROCCANTI ALLA
SENAPE 13 €

POLIPO GRIGLIATO, LATTE DI
COCCO, SALICORNIA E MANDORLE 13 €

BACCALÀ MANTECATO CON
POLENTA FRITTA E FUNGHI
TRIFOLATI 15 €

CAPPESANTE FRITTA CON
MAIONESE ALLA SENAPE E PORRO 15 €

DEGUSTAZIONE DI 4 ANTIPASTI (4
PIATTI SCELTI DALLO CHEF) 25 €

Metodi classici italiani

CÀ DEL BOSCO (VINTAGE
COLLECTION DOSAGE ZERO) 70 €

CÀ DEL BOSCO (VINTAGE
COLLECTION SATEN) 80 €

CENTINARI (CENTINARI DOSAGE
ZERO) 55 €

FERRARI (FERRARI MAXIMUM
ROSE) 65 €

ENRICO GATTI (NATURE) 30 €

ENRICO GATTI (ROSÈ) 35 €

ENRICO GATTI (SATEN) 45 €

Trentino Alto Adige

TERRE DI GER (COLLIO) 19 €

TRAMIN (MULLER THURGAU) 19 €

TRAMIN (GEWURZTRAMINER
SELIDA 0,375 ML.) 11 €

FONDO INDIZENO (MONOPOLIO
SANSERRA) 18 €

FONDO INDIZENO (BIANCO) 18 €

LIVIO FELLUGA (CHARDONNAY) 23 €

COLTERENZIO GEWURZTRAMINER

COLTERENZIO MULLER THURGAU

Vini bianchi marche (provincia di ancona)

AZIENDA MONCARO (LE VELE) 16 €

AZIENDA MONCARO (VIGNA
NOVALI) 28 €

Erard Menu



| | | | |
|--|------|------------------------------|------|
| SANTA BARBARA (PIGNOCCO) | 10 € | GAROFOLI (SERRA FIORESE) | 25 € |
| SANTA BARBARA (BACK TO BASIC) | 28 € | GAROFOLI (PODIUM) | 25 € |
| SANTA BARBARA (LE VAGLIE 0,375 CL.) | 10 € | MONTECAPPONE (UTOPIA) | 30 € |
| SANTA BARBARA (STEFANO ANTONUCCI BIANCO) | 28 € | MONTECAPPONE (FEDERICO 2) | 24 € |
| SANTA BARBARA (SENSUADE) | 18 € | PIEVALTA (TRE RIPE) | 20 € |
| SANTA BARBARA (ARNALDO) | 40 € | PIEVALTA (DOMINÈ) | 25 € |
| SANTA BARBARA TARDIVO MA NON TARDO) | 45 € | VICARI (DEL POZZO BUONO) | 18 € |
| LA STAFFA | 22 € | CANTINA VIGNAMATO (VERSIANO) | 18 € |
| | | CANTINA VIGNAMATO (VERSUS) | 24 € |

[View gallery](#)[View menu](#)[View reviews](#)

Erard Menu



Erard

Contrada Busche 2,
MONTECAROTTO, Italy

Opening Hours:
Wednesday 11:00-15:00
Thursday 11:00-15:00
Friday 11:00-15:00
Saturday 11:00-15:00
Sunday 11:00-15:00

Made with [Menu](#)

