



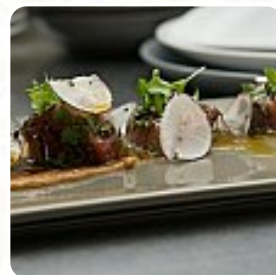
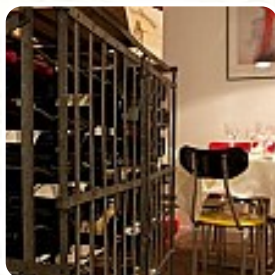
Menu Chameleon

<https://lacarte.menu>

France, France, French Republic, Paris

+33142089941,+33890718737 - <http://www.chameleonrestaurant.fr/>

Chameleon Restaurant
Paris



La **carte de Chameleon** de Paris comprend 47 plats. En moyenne les **plats ou boissons sur le menu** coûtent environ 15 €. Les catégories peuvent être consultées sur le menu ci-dessous. Le restaurant Chameleon, situé dans le 10e arrondissement de Paris, propose une cuisine française authentique. Avec une carte-menu de 5 pages, des horaires d'ouverture pratiques et des produits frais utilisés dans chaque plat, ce restaurant est un incontournable pour les Parisiens. Le menu change quotidiennement et propose des options différentes pour le déjeuner et le dîner. Chaque plat est préparé maison et la sélection de vins a séduit de nombreux clients. Les réservations sont recommandées pour profiter de la spacieuse salle à la décoration épurée, ainsi que de la charmante terrasse.

Menu Chameleon



Soupes

MINISTRONE

Végétarien

CHOU-FLEUR

Riz

RISOTTO

Plats Végétariens

GÂTEAU AUX CAROTTES

Cocktails

MOJITO AU BACARDI 8 €

Boissons Gazeuses

ORANGINE 4 €

Spiritueux

JACK DANIELS 7 €

Bières

KRICK CERISE 5 €

Cocktails Alcoolisés

GIN TONIQUE 9 €

Eau

PERRIER 3 €

Longs Drinks

VODKA ORANGE 9 €

Combo De Sushi 15 Bouchées

HONDURAS 3 €

Snacks Et Accompagnements

CHOUROUTE 3 €

CORDIALS

LILLET BLANC 5 €

aperitivi

VAPORISER 8 €

Bottled Beers

DUVEL 6 €

DIGESTIF

RICARD 2 €

BOISSONS

WHISKY COCA 9 €

French

FOIE GRAS

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BAILEYS 6 €

Desserts

POMME 6 €

Menu Chameleon



Rafrachissement

JUS DE FRUITS PAGO 4 €

Desserts Et Fromages

CHEESE CAKE VANILLE 9 €

Digestifs (4Cl)

PRENDS 27 6 €

Mer Et Rivière

MAIGRE DE LIGNE 25 €

Fins

LIEU JAUNE 21 €

Chaud Chaud

ESPRESSO OU ALLONGÉ 2 €

Pizza Végétarienne - Normale

PORTO 5 €

Boissons Alcoolisées

DESESPÉRADOS 5 €

CAMPARI 6 €

Plats Principaux

TATAKIDÉ BOUFMATURE 25 €

ESCALOPE DE VEAU DE LAIT 21 €

Boissons Chaudes

CAFÉ AU LAIT 3 €

CAFÉ

Café

CAPPUCCINO 3 €

DOUBLE EXPRESSO 3 €

Apéritifs

MARTINI BLANC 4 €

MARTINI ROUGE 4 €

Catégorie De Restaurant

DESSERT

FRANÇAIS

Boissons

BIO, FAIR TRADE – EXPRESSO – DECA EN GRAIN 3 €

THÉS TISANES MAISON DAMMAN 5 €

COCA COLA 7 €

Apéritif

TEMPURA

CEVICHE

TARTARE

Boissons Non Alcoolisées

SCHWEPPEs 4 €

LUTIN 4 €

SAN PELLEGRINO 4 €

BADOÏT 3 €

VITTEL 7 €

Dessert

FONTAINEBLEAU 9 €

Menu Chameleon



CRÊPE

ASSORTED RAW CHEESE'S FROM LOCAL MARKET 12 €

CITRON BABA VANILLA MASCARPONE CREAM 10 €

AMANDINE TART WITH QUINCE AND CHESTNUT CHESTNUT HONEY CHANTILLY 10 €

Plat Principal

FRESH COD PAVÉ CONFIT FENNEL PIUPIU SAUCE WITH KAMPOT PEPPER 27 €

DUCKLIN FILLET FROM DOMBES AND IT'S CONFIT LEG SALSIFY COOKED IN THE JUICE CLEMENTINE MARMELADE 27 €

GRILLED OCTOPUS XIPISTER SOUR CARROT MASH WITH KALAMATA OLIVES 23 €

VEGETARIAN : FREEKEH RISOTTO COLORED CAULIFLOWER COCONUT MILK AND CURRY EMULSION 23 €

VEAL SIRLOIN WITH ZAATAR GRILLED HÉLIANTIS PUMPKIN PARSLEY CONDIMENT 23 €

Apéritifs

VODKA ZUBROWSKA 7 €

AFFLIGEM PINTE 5 €

AFFLIGEM DEMI 4 €

HEINEKEN PINTE 6 €

HEINEKEN DEMI 4 €

Ces Types De Plats Sont Servis

SOUPE

AGNEAU



SALADE

TOSTADAS

DESSERTS

STEAK DE THON

POISSON

VIANDE

Ingrédients Utilisés



BŒUF

BROCOLI

THON

ŒUF

LÉGUMES

VIANDE DE PORC

POMMES DE TERRE

FROMAGE

JAMBON

Entrées



SOUPE MINESTRONE

CALMAR

COURGE SHIATSU RÔTIE 10 €

ORGANIC SLOW-COOKED EGG CARAMELIZED ONIONS CREAM SCALLOPS EMULSION 13 €

ŒUF CUIT BASSE T° 11 €

SEICHE SNACKÉE 13 €

FOIE GRAS MI-CUIT 15 €

SALAD OF COOKED AND RAW ENDIVES PIEDMONT HAZELNUT PASTE PEAR 13 €

FRENCH « POT AU FEU » BROTH BEEF CHUCK AND BEETS QUAIL EGG 13 €

Menu Chameleon



JERUSALEM ARTICHOKE VELOUTÉ
BROCCIU FROM MANELI FARM
WITH TUBER MELANOSPORUM
TRUFFLE 15 €

ASSORTIMENT DE FROMAGES 11 €

HOMEMADE TARAMA WITH
ESPELETTE MILD PEPPER TOASTS 15 €
WITH GARLIC OIL

Chameleon

France, France, French Republic,
Paris

Heures d'ouverture:

Fait avec [Carte](#)

