



4, rue Boutard - 92200 Neuilly-sur-Seine  
Réservations : 01 47 45 34 55  
jjrodier@laboutarde.com

## VERRES & PICHETS

BLANCS	15cl	50cl
<b>Chardonnay</b> Domaine de Py, 2017	7	22
<b>Sauvignon</b> Les 2 Tours, 2016	7	22
<b>Mâcon-Villages</b> Domaine du Grison, 2016	7	22
<b>Viognier</b> Mas Estate, 2017	7	22
<b>Chablis</b> Domaine de la Mandelière, 2015	7	22
<b>Monbazillac</b> Château Haute-Fonrouse, 10cl	7	-
ROUGES	15cl	50cl
<b>Brouilly</b> Genin Dufaitre, 2016	7	22
<b>Cahors</b> De Combel-La-Serre, 2017	7	22
<b>Bordeaux</b> Marquis de Mores, 2015	7	22
<b>Minervois</b> La Lambrusque, 2010	7	22
<b>Bourgogne</b> Vézelay, 2017	7	22
ROSÉS	15cl	50cl
<b>Corse</b> San Pieru, 2017	7	22

## APÉRITIFS

<b>Kir vin blanc</b> 15cl	7
<b>Ricard</b> 2cl	7
<b>Martini</b> 7cl rosso, bianco, rosato	8
<b>Porto</b> 4cl	8
<b>Américano maison</b> 15cl	13
<b>Kir Royal</b> 15cl	13
<b>Mimosa</b> 15cl	13

## BOISSONS CHAUDES

<b>Expresso, Décaféiné</b> Un grain à Paris	3.5
<b>Noisette</b>	3.7
<b>Double expresso</b>	6.5
<b>Café crème</b>	6.5
<b>Thés &amp; Infusions bio</b>	6.5

Prix nets en euros, taxes et service compris.  
La maison n'accepte pas les chèques.

# MENUS

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT  
**32€**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
**38€**

## ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD, COMPOTÉE DE FIGUES **+8€**

CARPACCIO DE TÊTE DE VEAU, SAUCE RAVIGOTE

SOUPE CRÉMEUSE DE MAÏS ET POIVRON JAUNE

RAVIOLES DE LANGOUSTINES AU PARFUM POIVRE ET MENTHE **+3€**

OEUF BIO MAYONNAISE SUR CARPACCIO DE TOMATES ANCIENNES

MAQUEREAUX AU VIN BLANC SUR VITELOTTES

## PLATS

### VIANDES

PIGEON RÔTI SUR L'OS **+12€**

foie gras de canard poêlé, légumes

FILET DE BŒUF À LA PLANCHA **+8€**

béarnaise, parmentier de pommes de terre

CARRÉ DE PORC ET COCO DE PAIMPOL

SUPRÊME DE VOLAILLE ET SES LÉGUMES RÔTIS

### POISSONS

NOISETTE DE THON MI-CUIT ET CAPONATA D'AUBERGINES

FILET DE DAURADE ET LÉGUMES VAPEUR

## DESSERTS

DUO DE FROMAGES DE CHÈVRE BIO DU PÈRE FABRE

CAFÉ GOURMAND

TARTELETTE AUX ABRICOT CARAMÉLISÉS, GLACE VANILLE

FRAISIER À MA FAÇON

SOUPE DE PÊCHES, GLACE BASILIQUE

FIGUES RÔTIES, GLACE VANILLE

Scan me and get  
allergen information  
in your language



Scan me and get  
our menus  
in your language



# LES VINS

<b>LES BULLES</b>	12cl	75cl
<b>CHAMPAGNES AOC</b>		
<b>Billecart Salmon</b> Brut Réserve	14	90
<b>Billecart Salmon</b> Brut Rosé	17	110
<b>Moët &amp; Chandon</b> Brut Impérial	15	90

<b>BIÈRE</b>		
<b>Heineken, pression 37cl</b>		7

<b>BOISSONS FRAÎCHES</b>		
<b>Vittel, San Pellegrino 100cl</b>		7
<b>Orezza 50cl</b>		7
<b>Coca-Cola, Zero 33cl</b>		5
<b>Perrier 33cl</b>		5
<b>Schweppes 25cl</b>		5
<b>Jus de fruits</b> orange, pomme, tomate		4

<b>ALCOOLS</b>	4cl	
<b>Jack Daniel's, Zubrowka, J&amp;B</b>	10	
<b>Ron Diplomatico</b> "Reserva Exclusiva", Vénézuéla	10	
<b>Vodka, Gin, Tequila</b>	10	
<b>Rhum Vieux Réserve Spéciale</b> Domaine Bellevue, 1821, Guadeloupe	12	
<b>Lagavulin 16 ans</b>	14	
<b>Oban 14 ans</b>	14	
<b>Talisker 10 ans</b>	14	
<b>Supplément soda, jus de fruit</b>	2	

<b>AFTER DINNER</b>	4cl	
<b>Amaretto Disaronno</b>	10	
<b>Limoncello</b>	10	
<b>Manzana, Get 27</b>	10	
<b>Fine Cognac</b> Vieille Hennessy	12	
<b>Bas-Armagnac</b> Dartilongue 15 ans	12	
<b>Calvados Michel Beucher</b> Production fermière biologique	12	
<b>Poire Williams</b>	14	
<b>Framboise</b>	14	
<b>Vieille Prune de Souillac</b>	14	

## BORDELAIS

			75cl
■ <b>LISTRAC</b> Château Rose Sainte Croix	2011		34
■ <b>PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION</b> Château Fongaban	2015		36
■ <b>HAUT-MÉDOC</b> Château Hourtin-Ducasse	2011		40
■ <b>SAINT-ÉMILION GRAND CRU</b> Petit Corbin Despagne	2014		41
■ <b>MÉDOC</b> Château Rolland de By	2011		51
■ <b>SAINT-ESTÈPHE</b> La Chapelle de Lafon-Rochet	2011		55
■ <b>MARGAUX</b> Clos Margalaine	2013		58
■ <b>PAUILLAC</b> Baron Nathaniel			61
■ <b>PESSAC-LÉOGNAN</b> Château Brown	2014		65
■ <b>POMEROL</b> Château Beau Soleil	2012		66
■ <b>MARGAUX</b> Sirène de Giscours, 2nd vin du Château Giscours, 2014	2014		69
■ <b>PAUILLAC</b> Lacoste Borie, 2nd vin du Château Grand-Puy Lacoste	2012		82
■ <b>SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ</b> Château Corbin Michotte	2008		106
■ <b>SAINT-JULIEN</b> La Croix de Beaucaillou	2010		137

## BOURGOGNE

			75cl
■ <b>HAUTES CÔTES DE BEAUNE</b> Albert Bichot	2016		39
■ <b>SAINT-VÉRAN</b> Maison Bouchard	2016		39
■ <b>HAUTES CÔTES DE NUITS</b> Albert Bichot	2016		44
■ <b>MONTAGNY 1ER CRU</b> Maison Bouchard	2016		44
■ <b>SAVIGNY-LES-BEAUNE 1ER CRU</b> Domaine du Palais	2014		49
■ <b>MERCUREY</b> Mas de Mercey	2015		60
■ <b>PULIGNY-MONTRACHET</b> Les Houillères de Michel Saban	2014		68
■ <b>NUITS-ST-GEORGES</b> Domaine du Palais	2012		78
■ <b>ALOXE-CORTON</b> Domaine Jean Guiton	2014		93
■ <b>CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU</b> Domaine Maratray Dubreuil	2013		97

## VALLÉE DE LA LOIRE

			75cl
■ <b>SANCERRE</b> Domaine Salmon	2017		38
■ <b>SANCERRE</b> Domaine Salmon	2015		38
■ <b>POUILLY FUMÉ</b> Château de Ladoucette	2016		52

## VALLÉE DU RHÔNE/BEAUJOLAIS

			75cl
■ <b>CÔTES DU RHÔNE</b> Château Signac	2015		25
■ <b>MORGON</b> Côte de Py, Domaine Mommessin	2015		39
■ <b>CROZES HERMITAGE</b> Le Millepertuis, Domaine Guyot	2015		43
■ <b>SAINT-JOSEPH</b> Grande Réserve, Domaine Guyot	2015		48
■ <b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE</b> Le Traversier, Château Simian	2013		62
■ <b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE</b> Château Mont-Redon	2013		69

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

			75cl
■ <b>COSTIÈRES DE NÎMES</b> Le Pluriel	2017		28
■ <b>PIC SAINT-LOUP</b> Bergerie de l'Hortus	2016		38

## PROVENCE

			75cl
■ <b>CÔTES DE PROVENCE</b> Cuvée Prunelle by Vallombrosa	2015		25
■ <b>CÔTES DE PROVENCE</b> Château Maimé, Héritage	2017		34
■ <b>BELLET</b> Domaine de Toasc	2015		49

## VINS DU MONDE HONGRIE

			75cl
■ <b>TOKAJ</b> Domaine Disznoko	2015		55

Prix nets en euros, taxes et service compris.  
La maison n'accepte pas les chèques.