



13, Place de Catalogne / 75014 Paris  
Tél. 01 43 35 34 35 / Fax 01 43 20 26 21  
[www.millesimes62.com](http://www.millesimes62.com)

**Un menu différent tous les jours !**  
**Consultez-le à partir de 11h30 sur [www.millesimes62.com](http://www.millesimes62.com)**



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

## Formules

**Entrée et plat ou Plat et dessert 29€**

**Entrée, plat et dessert 33€**

boisson non comprise

**Menu Prestige, entrée plat et dessert 40€**

cocktail maison une bouteille de vin des côtes du Rhône pour 2 personnes , café

**Le vin de notre propriété est en vente au restaurant,  
(Côtes du Rhône aoc, rouge et blanc / Carton de 6 bouteilles)  
Nous consulter**



## Vins au Verre

### Blancs

Côtes de Provence aoc 8  
Saint André de Figuière, Cuvée Valérie 2015

Sud Ouest, Bergerac aoc 7.5  
Sauvignon, Epicurus 2014

Vallée de la Loire, Menetou Salon aoc 9.5  
Morogues, Domaine Pellé 2014

### Rosés

Côtes de Provence aoc 8  
Saint André de Figuière, Cuvée Magali 2016

Contenance verre de vin 12.5cl

### Rouges

Languedoc La Clape aoc 6.3  
Syrah, Pech Céleyran, Domaine Saint-Exupéry 2014

Vallée du Rhone aoc 6.5  
Cuvée de Costebelle, fûts de chêne, Cave Costebelle 2011 \*

Contenance verre de vin 12.5cl

Prix nets en euros, TVA à 10% et service compris. TVA à 20% sur les vins et les alcools.

Nous n'acceptons pas les paiements par chèques et les billets de 500€.

Paiement par carte bancaire ou en espèces.

# Formules

**Entrée et plat ou Plat et dessert 29€**

**Entrée, plat et dessert 33€**

boisson non comprise

**Menu Prestige, entrée plat et dessert 40€**

cocktail maison une bouteille de vin des côtes du Rhône pour 2 personnes , café

**Le vin de notre propriété est en vente au restaurant,  
(Côtes du Rhône aoc, rouge et blanc / Carton de 6 bouteilles)  
Nous consulter**

## Entrées

Friture de rougets barbet sauce tartare

Tartare de thon huile d'olive et citron

Mille-feuille de tomates saveurs d'antan pistou d'herbes fraîches, mozzarella Di-Bufala

Caviar d'aubergines toast frotté à l'ail \*

### ENTRÉE SANS GLUTEN

Jeunes pousses vinaigrées fruits secs et copeaux de Parmesan

## Plats

Dos bar à la plancha, tapenade d'olives noires piperade

Steak de thon à la plancha, caramel de citron Wok de légumes

Suprême de poulet fermier rôti crème aux herbes

Joue de boeuf façon bourguignon légumes de saison

### PLAT SANS GLUTEN

Dos de cabillaud rôti, chorizo Ibérique mousseline de carottes au cumin

### PLAT VÉGÉTARIEN

Risotto crémeux au parmesan cèpes, trompettes de la mort, shitaké, pieds de mouton et chimenji

Risotto crémeux trompettes de la mort, shitaké, pieds de mouton et chimenji

## Fromages

Saint Marcellin jeunes pousses vinaigrées

## Desserts

Fondant chocolat caramel commande en début de repas, en supp. verre de Maury «Vintage 2012 » 8cl 8€

Tiramisu crémeux limoncello, citron vert \*

Pêche de vigne cuite au sirop melba à notre façon

Ananas rôti sorbet pinaacolada

Sorbets et glaces (maître artisan glacier) Vanille, chocolat, pralin, café, fraise, ananas, fruit de la passion

### DESSERT SANS GLUTEN

Figues rôties au vin rouge vanille givrée

\* Nouveauté de saison

## Apéritifs

Américano 8cl	9
Cocktail maison 10cl	13
Porto 8cl	7
rouge ou blanc	
Martini 8cl	7
rosso, bianco	
Ricard 2cl	6
Suze, Campari 8cl	8
Pastis de Marseille H.bardouin 2cl	6

## Whiskies

Nikka 4 cl	13
Whisky Japonnais, Pure Malt	
Nikka 4 cl	12
Whisky Japonnais, Pure Malt 12 ans	
Nikka Barrel 4 cl	16
Whisky Japonnais	
Togouchi 4cl	14
Whisky Japonnais, Pure Malt	
Chivas, Jack Daniel's 4 cl	9
Bourbon Woodford Réserve 4 cl	10
Cardhu 4 cl	12
Single Malt 12 ans	
Dalwhinnie 4 cl	12
Single malt 15 ans	
Oban 4 cl	12
Single Malt 14 ans	
Jameson, Clan Campbell 4 cl	8

## Kirs et Champagnes

Champagne aoc 10 cl	13
Besserat de Bellefon	
Champagne aoc 10 cl	13
Alfred Gratien Brut Rosé	
Kir Royal 10 cl	13
au Champagne aoc	
Kir Vin Blanc 10 cl	7

## Bières

	25cl	50cl
<b>Pression</b>		
Heineken	5.9	8.5
<b>Bouteilles</b>		
Hoegaarden 33cl	5.9	
bière blanche		
La Parisienne, Blonde ou Brune 33cl	5.9	
Stella 25 cl	5.5	

## Softs

Perrier 33 cl	5
Limonade, Orangina 25cl	5
Coca-cola, Coca-cola Light 33cl	5
Soda en accompagnement d'alcool	3.80
Schweppes 25cl	5
Jus de fruits 25cl	5
pamplemousse, orange, tomate	
Nectar de fruits 25cl	5
ananas, abricot, multifruits	
Orange pressé 15 cl	6
Citron pressé 10 cl	6

## Eaux minérales

	50cl	75cl	100cl
Chateldon	-	7.9	-
Eau de Perrier			7
San Pellegrino	5.8	-	7.5
Vittel	5.5	-	7

## Cafés

Café expresso	3.8
Café décaféiné	3.8
Café double	5
Café crème	5

## Thés

Thé Damman	4.5
------------	-----

## Infusions

Infusion au choix	4.5
-------------------	-----

## Pour se Réchauffer

Chocolat chaud	5
Cappuccino	5



## Digestifs

	4cl
Vieux Rhum Agricole 4 cl	14
Damoiseau	
Rhum blanc Agricole 4 cl	9.5
J.M	
Cognac Delamain XO 4 cl	17
1er Cru du cognac	
Bas Armagnac 4 cl	21
Castarède 1962	
Bas Armagnac 4 cl	16
Castarède, 20 ans d'Age	
Vieille Prune 4 cl	12
Calvados 4 cl	14
Morin hors d'âge 15 ans	
Bailey's 4 cl	8
Manzana pomme verte 4 cl	7
Limoncello 4 cl	6
Khalua, Get 27, Malibu 4 cl	7
Marie-Brizard	7
Cointreau 4 cl	8
Mirabelle, Framboise 4 cl	10
Poire Williamine 4 cl	13
Morand	
Mandarine 4 cl	8
Napoléon	
Grand Marnier 4 cl	9
Rouge	
Vodka 4 cl	9
Absolut	
Gin 4 cl	8
Gordon's	