



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**

## À la Carte

**Entrées à la carte 12.50€**

**Plats à la carte 19.90€**

**Desserts à la carte 9.50€**



## Vins au Verre

### Blancs

**Bourgogne, Chablis 1er Cru aoc 9.9**

Fourchaume, La Chablisienne 2014

**Sud Ouest, Bergerac aoc 7.5**

Sauvignon, Epicurus 2014

**Vallée de la Loire, Menetou Salon aoc 9.5**

Morogues, Domaine Pellé 2014

**Vallée de la Loire, Quincy aoc 6.9**

B. Goureau 2013

### Rosés

**Côtes de Provence aoc 7.5**

Saint André de Figuière, Cuvée Magali 2016

Contenance verre de vin 12.5cl

### Rouges

**Afrique du sud 8**

Pinotage Sizani 2013

**Bordelais, Moulis aoc 9.9**

N°2 de Maucaillou, Second vin Château Maucaillou 2014

**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 \*

**Vallée de la Loire, Sancerre aoc 9**

Les Bonnes Bouches, Henri Bourgeois 2012

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 en chèques et les billets de 500€.  
 Paiement par carte bancaire ou en espèces.

## Entrées

- Croustillants de langoustines à la coriandre fraîche (supp+ 5€) \*  
caviar d'aubergines
- Asperges blanches servies tièdes, truffe blanche d'été (supp+6€)\*  
œuf poché, vinaigrette aux herbes fraîches
- Gaspacho de légumes andalous \*  
niçoise, toast de tapenade d'olives noires
- Gravelax de saumon biologique \*  
fenouil croquant aux fines herbes
- Tartare de dorade Royale à notre façon \*  
huile d'olive et citron
- Avocat crevettes à notre façon \*  
chantilly aux herbes
- Poêlée d'encornets et poivrons confits \*  
jeunes pousses d'épinards
- ENTRÉE SANS GLUTEN**  
Jeunes pousses vinaigrées  
écrevisses et agrumes

## Plats

- Risotto crémeux au jus de bouille \*  
Gambas à la plancha
- Steak d'espadon à la plancha, poivre de Timut  
Wok de légumes
- Suprême de dorade Royale, sauce vierge  
fenouil
- Tartare de boeuf Charolais préparé par nos soins \*  
jeunes pousses vinaigrées, pommes de terre grenaille
- Poitrine de canard rôti, caramel d'épices  
polenta crémeuse
- Entrecôte de bœuf poêlée (supp+6€)  
réduction comme une béarnaise
- PLAT SANS GLUTEN**  
Dos de cabillaud, pistou à l'ail des ours \*  
barigoule d'artichauts
- PLAT VÉGÉTARIEN**  
Risotto crémeux au parmesan  
asperges blanches et légumes de saison

## Desserts

- Assiette de fromages
- Petits desserts gourmands accompagnés d'un thé (supp +5€)  
café double, avec lait
- Petits desserts gourmands accompagnés d'un café (supp +4€)  
Fondant chocolat caramel \*
- à commander en début de repas, en supp. verre de Maury « Vintage 2012 » 8cl 8€  
Crème brûlée \*  
à la mélisse
- Suggestion du Chef de cuisine
- Cerises rafraîchies au vin rouge, poivre de séchuan \*  
glace vanille
- Mille-feuille  
crème légère rhum, vanille
- Sorbets et glaces (maître artisan glacier)  
Vanille, chocolat, pistache, café, fraise, framboise, mangue, ylang ylang
- DESSERT SANS GLUTEN**  
Assortiment de fruits rouges \*  
fraises mara des bois, mures, groseilles, framboises

\* Nouveauté de saison

Pour tout changement de garniture ou dans la composition d'un menu, supplément de 2,50€ minimum.

## Apéritifs

Américano 8cl	8
Cocktail maison 10cl	13
Porto 8cl	7
rouge ou blanc	
Martini 8cl	7
rosso, bianco	
Ricard 2cl	6
Suze, Campari 8cl	7
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	15
Whisky Japonnais	
Togouchi 4cl	13
Whisky Japonnais, Pure Malt	
Chivas, Jack Daniel's 4 cl	9
Bourbon Woodford Réserve 4 cl	10
Cardhu 4 cl	11
Single Malt 12 ans	
Dalwhinnie 4 cl	10
Single malt 15 ans	
Oban 4 cl	11
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	13
Damoiseau	
Rhum blanc Agricole 4 cl	9.5
J.M	
Cognac Delamain XO 4 cl	16
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
Chartreuse, Izara Verte 4 cl	9
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	