



13, Place de Catalogne / 75014 Paris
Tél. 01 43 35 34 35 / Fax 01 43 20 26 21
www.millesimes62.com

Un menu différent tous les jours !
Consultez-le à partir de 11h30 sur 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

Sud Ouest, Bergerac aoc 7.5

Sauvignon, Epicurus 2014

Vallée de la Loire, Menetou Salon aoc 9.5

Morogues, Domaine Pellé 2014

Bourgogne, Viré-Clessé aoc 9.9

Louis Latour 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 par chèques et les billets de 500€.

Paiement par carte bancaire ou en espèces.

Entrées

Melon Philibon *

jambon Sérrano et figue fraîche

Gaspacho de légumes andalous *

niçoise, toast de tapenade d'olives noires

Caviar d'aubergines *

toast frotté à l'ail

Duo de tartare, mayonnaise à l'avocat *

saumon 'bio' et dorade Royale

Légumes croquants sauce anchoïade *

jeunes pousses

ENTRÉE SANS GLUTEN

Poêlée d'encornets et poivrons confits *

jeunes pousses d'épinards

Plats

Gambas aux pêches et rosé de Provence *

niçoise

Steak d'espadon à la plancha, poivre de Timut

Wok de légumes

Filet de rascasse à la plancha, tapenade d'olives noires

piperade

Tartare de boeuf Charolais préparé par nos soins *

jeunes pousses vinaigrées, pommes de terre grenaille

Épigramme d'agneau Allaiton d'Aveyron

cuisson basse température, jus à l'ail et au thym

PLAT SANS GLUTEN

Aiguillettes de bar à la plancha, pistou à l'ail des ours

poêlée de courgettes

PLAT VÉGÉTARIEN

Risotto crémeux au parmesan

Asperges et girolles

Desserts

Assiette de fromages

jeunes pousses vinaigrées

Fondant chocolat caramel *

à commander en début de repas, en supp. verre de Maury « Vintage 2012 » 8cl 8€

Crème brûlée *

à la mélisse

Mille-feuille

crème légère rhum, vanille

Tartelette melon fraise *

crème légère au basilic

Sorbets et glaces (maître artisan glacier)

Vanille, chocolat, pralin, café, fraise, citron, ylang ylang

DESSERT SANS GLUTEN

Cerises rafraîchies au vin rouge, poivre de séchuan *

glace vanille

* 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
Pression		
Heineken	5.9	8.5
Bouteilles		
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	