



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

Provence, aoc 11

Palette Grand Cru, Château Simone, 2014

Rosés

Contenance verre de vin 12.5cl

Rouges

Bordelais, Moulis aoc 11

N°2 de Maucaillou, Second vin Château Maucaillou 2014

Vallée du Rhone, Crozes Hermitage aoc 10

Les Galets, Paul Jaboulet Aîné 2014

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

Fraîcheur d'écrevisses, salsa de mangue fraîche jeunes pousses vinaigrées

Royale de tourteau jus de bouille

Os à moelle a notre façon pain toasté

Saucisson lyonnais aux pistaches pommes de terre à l'huile *

Croustillant de chèvre chaud tapenade d'olives noires

ENTRÉE SANS GLUTEN

Velouté de carottes pourpres

Plats

Pavé de cabillaud rôti, chorizo ibérique chou vert braisé

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

Poitrine de cochon fermier au miel gratin de patate douce

Paleron de veau braisé au vin rouge carottes confites et gnocchis de pommes de terre

PLAT SANS GLUTEN

Suprême de poulet fermier à la crème endives braisées

PLAT VÉGÉTARIEN

Risotto crémeux au parmesan truffe noire (supp +6€)

Fromages

Saint Marcellin jeunes pousses vinaigrées

Desserts

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

Paris Brest à notre façon crème légère au pralin

Crumble pommes, coings caramel au beurre salé *

Tiramisu crémeux limoncello, citron vert *

Sorbets et glaces (maître artisan glacier) Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, fraise, ananas, pêche de vigne

DESSERT SANS GLUTEN

Clémentines flambées à la mandarine impériale 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 Barrel 4 cl	17
Whisky Japonnais	
Nikka Blended	13
Whisky Japonnais	
Nikka Pure Malt 4 cl	13
Whisky Japonnais	
Nikka Pure Malt Red 4 cl	15
Whisky Japonnais	
Togouchi Pure Malt 4cl	14
Whisky Japonnais	
Yamazakura	14
Whisky Japonnais	
Chivas, Jack Daniel's 4 cl	9
Bourbon Woodford Réserve 4 cl	10
Cardhu 4 cl	13
Single Malt 12 ans	
Dalwhinnie 4 cl	13
Single malt 15 ans	
Jameson, Clan Campbell 4 cl	8
Oban 4 cl	12
Single Malt 14 ans	

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	

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
Illy	
Café décaféiné	3.8
Illy	
Café double	5
Illy	
Café crème	5
Illy	

Thés

Thé Damman	4.5
------------	-----

Infusions

Infusion Damman	4.5
-----------------	-----

Pour se Réchauffer

Chocolat chaud	5
Cappuccino	5



Digestifs

	4cl
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
Cognac 4 cl	14
Camus VSOP	
Cognac	15
Camus, Ile de Ré	
Cointreau 4 cl	8
Gin 4 cl	8
Gordon's	
Grand Marnier 4 cl	9
Rouge	
Mirabelle, Framboise 4 cl	10
Poire Williamine 4 cl	13
Morand	
Rhum blanc Agricole 4 cl	9.5
Damoiseau	
Rhum Japonais	14
Ryoma, vieilli 7 ans fût de chêne	
Vieux Rhum Agricole Guadeloupe	14
4 cl	
Sèverin, vsop	
Vieux Rhum Agricole Martinique 4 cl	14
HSE, aoc	
Rhum, Philippines 4 cl	12
Don Papa	
Vodka 4 cl	9
Absolut	