



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

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

Pressé de lapin confit herbes fraîches *

Velouté de potiron foie gras de canard

Os à moelle a notre façon pain toasté

Gros raviolis de joue de bœuf sauce au vin rouge

Royale de tourteau jus de bouille

ENTRÉE SANS GLUTEN

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

Plats

Wok de grosses crevettes et légumes, sel et poivre sauce soja *

Dos de cabillaud à la plancha, tapenade d'olives noires éffeuillé d'endives

Rognon de veau à la moutarde ancienne gratin Dauphinois, pommes de terre et patate douce

Souris d'agneau Allaiton d'Aveyron cuisson basse tempéra, jus au thym, polenta crémeuse

PLAT SANS GLUTEN

Dos de merlu rôti, vinaigrette d'herbes jeunes pousses d'épinards

PLAT VÉGÉTARIEN

Pot au feu de légumes de saison

Fromages

Saint Marcellin jeunes pousses vinaigrées

Desserts

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

Tarte aux pommes des sœurs Tatin crème double *

Tiramisu crémeux limoncello, citron vert *

Clafoutis pommes et poires caramel au beurre salé *

Sorbets et glaces (maître artisan glacier) Vanille, chocolat, pralin, café, 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	
Mirabelle, Framboise 4 cl	10
Mandarine 4 cl	8
Napoléon	
Grand Marnier 4 cl	9
Rouge	
Poire Williamine 4 cl	13
Morand	
Rhum blanc Agricole 4 cl	9.5
Damoiseau	
Vieux Rhum Agricole Guadeloupe	14
4 cl	
Sèverin	
Vieux Rhum Agricole Martinique 4 cl	14
HSE	
Vieux Rhum Philippines 4 cl	12
Don Papa	
Vodka 4 cl	9
Absolut	