



MAISON LOZÉRIENNE DEPUIS 1958

LA POINTE DROUOT

34, RUE DROUOT - 75009 PARIS



OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI, DE 7H À 22H

APÉRITIFS

Kir Sauvignon 14cl	4.2
Lillet blanc 5cl	4.4
Martini Rosso, Bianco 5cl	4.4
Campari 5cl	5.0
Americano maison 5cl	5.5
Pineau des Charentes 5cl	4.4
Ricard 2cl	4.2
Salers 5cl	4.4
"Comme la Suze, mais en mieux"	
Porto Rouge 5 cl	5.0
Gin Beefeater 4cl	9.0
Absolut 4cl	9.0
Russian Standard 4cl	9.0

WHISKIES

William Lawson's, JB 4cl	7.5
Ballantines's, Jack Daniel's 4 cl	8.5
Cardhu 12 ans 4cl	10.0
Lagavulin 16 ans 4cl	14.0

BIÈRES

PRESSION

	25cl	50cl
Amstel	3.7	7.0
Leffe	4.7	8.8
Carlsberg	4.7	8.8
Picon Bière	4.9	9.4

BOUTEILLE

1664 33cl	6.0
Desperados 33cl	7.0
Hoegaarden 33cl	6.0
Pelforth brune 33cl	6.0
Corona 33cl	8.0
Mort Subite 37.5cl	8.0
Kriek Lambic	
Bière artisanale de Lozère - La 48 33 cl	7.0
Blonde ou Blanche	

SOFTS

Coca-Cola 33cl	4.4
Jus de fruit Pampryl 25cl	4.4
orange, pomme, ananas, abricot, pamplemousse, tomate	
Limonade 25cl	4.4
Orangina 25cl	4.4
Perrier 33cl	4.4
Vittel 25cl	4.4
Sprite 33cl	4.4
Cidre brut 25cl	4.4
Schweppes Tonic 25cl	4.4

EAUX MINÉRALES

Vittel, Badoit 50cl	4.8
Vittel, Badoit 100cl	5.8

ENTRÉES

Les 6 escargots de Bourgogne - Maison Billot beurre à l'ail & persil	10.0
Soupe à l'oignon gratinée	7.0
Œuf dur, mayonnaise maison	5.0
Assiette de jambon sec d'Auvergne Cantal Salaisons	7.5
Pâté d'Aurillac cuit au four Cantal Salaisons	5.5

SALADES

César au poulet	13.0
salade romaine, filet de poulet, Parmesan, croûtons, sauce césar	
Chèvre chaud	12.5
toast fromage de chèvre et Golden, croutons	
Grecque	12.5
tomates cœur de bœuf, Feta, olives noires, concombres, oignons	
Parisienne	13.0
Jambon blanc, Emmental, pommes de terre, oeuf	
Saumon fumé	14.5
tranches de saumon fumé, pommes de terre tièdes, toast	
Auvergnate	13.5
jambon d'Auvergne, Cantal, œuf dur, pommes de terre, croûtons	
Landaise	13.5
gésiers de volaille confits, magret de canard fumé, pommes de terre, croutons	

ASSIETTES

Assiette de charcuteries	13.0
jambon d'Auvergne, saucisson de montagne, pâté au four du Cantal, Rillettes	
Assiette de fromages	10.5
Tagliatelles fraîches au Bleu d'Auvergne Parmesan & noix	11.5

Credit card from 45€.

VIANDES

Pavé de saumon poché sauce vierge asperges vertes et purée maison	15.5
Suprême de poulet au pesto basilic ratatouille maison aux olives vertes	15.0
Côte de veau T-bone Filet et faux filet, beurre Maître d'Hotel et tagliatelles fraîches	17.5
Cheeseburger Auvergnat viande de bœuf hachée, Cantal, jambon d'Auvergne, sauce tartare, frites	14.5
Bavette d'Aloyau Echalotes à la Bordelaise, frites	14.5
Pavé de bœuf sauce au bleu d'Auvergne, frites	15.5
Entrecôte 250 gr sauce au poivre flambée au Cognac, frites	17.5
Tartare de boeuf coupé au couteau viande Charolaise préparée minute, frites	14.0
Saucisse du Cantal purée de pommes de terre "maison"	13.5

GARNITURES

Assiette de frites ou salade verte	4.2
Assiette d'haricots verts ou de purée maison	5.0

LES DESSERTS MAISON

Caramelized custard cream with vanilla	6.5
Tarte Tatin et crème épaisse	7.5
Fromage blanc amandes effilées et miel des montagnes de Lozère	6.0
Brownies au chocolat noisettes et crème Chantilly	7.5
Mousse au chocolat	6.5
Café Gourmand	7.5

FROMAGES

Tome de brebis de Lozère Fromagerie du Fedou	8.0
Cantal Entre deux	7.0
Camembert au lait cru Gavray	7.0
Saint-Nectaire Fermier Fromagerie du Grand Murols	7.0
Assortiment de fromages	10.5

SUR LE POUCE

Club sandwich au poulet, frites	12.0
Club sandwich au saumon fumé, frites	13.5
Croque Monsieur, salade verte *	8.5
Croque Madame, salade verte *	9.5
Omelette au fromage, salade verte *	8.0
Omelette complète, salade verte * jambon, fromage, pomme de terre	10.0

*Changement d'accompagnement frites +1€

LES VINS

VINS ROUGES

	14cl	25cl	50cl	75cl
■ Côtes du Rhône Rochadour	3.7	5.0	8.5	-
■ Côtes de Brouilly Noël Briday	4.4	7.0	12.5	-
■ Coteaux Bourguignons Cuvée Caprice 2014	4.8	8.0	14.0	23.0
■ Vin de Lozère Domaine de Gabalie - La Sauvagine 2015	4.4	7.0	12.5	20.0
■ Bordeaux "R" de Monsenac	4.0	6.0	10.0	-
■ Bordeaux - Haut Médoc Victoria II 2011 Second vin du Château Victoria	5.5	9.0	18.0	26.0
■ Bordeaux - Graves Maderot 2012 Second vin du Château Chantegrive	-	-	-	38.0
■ Bordeaux - Côte de Bourg Château de Barbe 2013	-	-	-	30.0
■ Bordeaux - Saint Estephe Pagodes de Cos 2007	-	-	-	85.0
■ Saumur-Champigny aoc Les Chanteraines 2015	-	-	-	20.0
■ Bourgueil Bio Catherine et Pierre Breton "Trinch!" 2015	-	-	-	25.0
■ Sancerre Pierre Prieur & fils 2013	-	-	-	30.0
■ Irancy Simonnet-Febvre 2013	-	-	-	38.0
■ Ventoux La Vieille Ferme 2015	-	-	-	22.0
■ Crozes-Hermitage Bio Domaine de la Ville Rouge - Inspiration 2015	-	-	-	38.0
■ Cabardès Château de Pennautier 2014	-	-	-	20.0
■ Saint-Chinian Clos Bagatelle - A l'Origine 2015	-	-	-	22.0
■ Minervois Château La Grave 2014	-	-	-	20.0
■ Marcillac "Les Burons" 2014	-	-	-	20.0
■ Saint-Pourçain Ouvrée, Union des Vignerons de St-Pourçain	-	-	-	20.0

VINS BLANCS

■ Sauvignon IGP Pays d'Oc Saint-Clair	3.7	5.0	8.5	-
■ Bourgogne Montagny Noël Briday	4.6	7.8	15.8	-
■ Cheverny Les Borderies 2015	4.6	7.8	15.8	24.0
■ Bourgogne Chardonnay Noël Briday 2015	-	-	-	27.0
■ Pouilly-Fumé aoc Pascal Jolivet 2014	-	-	-	38.0
■ Sancerre Pierre Prieur & Fils 2014	-	-	-	30.0

VINS ROSÉS

■ Côtes de Provence Soudaïo	3.9	5.6	10.0	-
■ Côtes de Provence R. Desbastides, Vignerons de St-Tropez 2015	-	-	-	23.0

CHAMPAGNE

		10cl	75cl
■ Baron Albert Brut, Cuvée Particulière		8.5	52.0
■ Roederer Brut Premier		-	70.0

Prix nets en euros, taxes et service compris.

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

Caïpirinha Cachaça, citron vert	8.5
Caïpiroska Vodka, citron vert	8.5
Cosmopolitain Vodka, Cointreau, jus de cranberry et de citron vert	8.5
Daïquiri Rhum cubain 3 ans, jus de citron vert, sirop de sucre de canne	8.5
Margarita Tequila, Cointreau, jus de citron vert	8.5
Mojito-Méthode Cubaine Rhum cubain 3 ans, Perrier, citron vert	8.5
Piña Colada Rhum cubain 3 ans, jus d'ananas, crème de coco	8.5
Moscow Mule Vodka, Ginger beer, jus de citron vert	8.5
Pimm's Cup Pimm's, Perrier, concombre, orange, citron	8.5
48200 Salers, Maurin Quina, Gin	8.5

SANS ALCOOL

Virgin Mojito Perrier, sirop mojito, sirop au rhum, citron vert	5.5
Florida jus d'orange, jus de pamplemousse, Perrier	5.5

ALCOOLS

Calvados 4cl Coquerel V.S.O.P.	9.0
Calvados 8 ans 4cl Roger Groult	13.0
Rhum vieux agricole 4cl Martinique, J. Bally 7 ans	13.0
Bas-Armagnac 4cl Château de Laubade V.S.O.P.	9.0
Cognac 4cl Remy Martin V.S.O.P.	9.0
Eaux-de-Vie 4cl Poires Williams G. Miclo	8.0
Marie Brizard 4cl	8.0
Get 27 4cl	8.0

BOISSONS CHAUDES

Thé	4.2
Infusion	4.2
Café express	2.6
Double express	4.6
Café crème	4.2
Cappuccino	5.0
Café viennois	5.0
Chocolat chaud	4.5
Chocolat Viennois	5.0
Grog au rhum	6.0
Vin chaud	5.0

Prix nets en euros, taxes et service compris.