



# PHILIPPE EXCOFFIER

restaurant

## À LA CARTE

### VINS AU VERRE

#### VINS BLANCS 75CL

IGP Côtes de Gascogne 8,5  
Haut Marin, Amande

Petit Chablis aoc 11  
Dom. William Fèvre

Mâcon-Lugny aoc 10,5  
Saint-Pierre, Bouchard

#### VINS ROUGES

Bourgogne aoc 10  
Pinot Noir, Dom. Camu

Côtes du Roussillon aoc 9  
Authentique Domaine Lafage

Haut-Médoc aoc 12  
Ailes de Paloumey

#### VINS ROSÉS

IGP Côtes Catalanes 9  
Miraflores

#### VIN DE DESSERT

IGP Côtes de Gascogne 10  
Haut Marin, Venus Gallina, Gros Manseng

Nos vins au verre peuvent être servis en 18cl

### APÉRITIFS

Champagne coupe 12cl 16

Kir au vin blanc 12cl 11

Kir Royal 12cl 17

Martini rosso, bianco 5cl 12

Lillet blanc, rosé 7cl 11

Campari 5cl 12

Jus de tomate 20cl 9

Porto Graham's 5cl 11

Fine Tawny

Vodka Grey Goose 5cl 14

Gin Hendrick's 5cl 14

Cocktails 4cl d'alcool 19

Manhattan, French 75, Negroni

Cocktail sans alcool 13

### EAUX MINÉRALES

Evian 50cl 6

Evian, Badoit 100cl 9

Chateldon 75cl 10

### BOISSONS CHAUDES

Café 4,5

Café double 7,5

Thé, Infusion 8,5

Cappuccino 10

#### Les Incontournables du Chef

Prix nets en euros, taxes et service compris.  
La maison n'accepte pas les chèques.

### LES ENTRÉES

**Le burger de homard,  28**  
guacamole et coulis de mangue épicé

**Fraîcheur de tourteau au citron vert, 21**  
avocat et pommes vertes

**Foie gras de canard Poêlé 23**  
Figues rôties et réduction de balsamique

**Gnocchis de pomme de terre, 27**  
rappée de truffes d'été tuber avestivum

**Poêle de cèpes bouchons 24**  
Crumble de jambon de pays

### LES PLATS

**Ris de veau au sautoir,  40**  
salsifis, sauce cognac

**Filet de bœuf grillé, 38**  
sauce Bordelaise

**Quasi de veau rôti, 29**  
Poêlé de champignons des bois et jus corsé

**chou farci de homard 48**  
bisque d'étrilles

**médaille de lotte, endives tartufata, oxialis 34**  
Bouillon de marjolaine

## LES DESSERTS

### LES DESSERTS

**Mirabelles rôties au miel, 10**  
fève de tonka et glace vanille

**Tarte sablé au marron 11**  
cognac et poires caramélisées

### LES SOUFFLÉS SUCRÉS D'EXCOFFIER

**Caramel, sauce caramel et beurre  14**

**Grand Marnier, flambé minute  15**

**Fruits de la passion, glace coco et son crumble 14**

*Philippe Excoffier vous propose une carte au fil des saisons  
avec des mets cuisinés sur place,  
à base de produits frais choisis et sélectionnés avec rigueur,  
livrés et travaillés chaque jour.*



Scan me and get  
allergen information  
in your language

Scan me and get  
our menus  
in your language