

Vins Rouges *Red Wines*

	15cl	75cl
Bordelais		
■ Bordeaux AOC Château Guichot, L'Authentique sans sulfites	9.00	40.00
■ Bordeaux AOC Mouton Cadet, Dom. Baron P. de Rothschild	10.00	45.00
■ Moulis AOC Château Tramont	12.00	54.00
■ Saint Emilion Grand Cru AOC Etoiles de Mondorion	13.50	60.00
Bourgogne		
■ Bourgogne Htes Côtes de Beaune AOC Dom. Berger-Rive	11.50	51.00
■ Rully rouge AOC Domaine Belleville Les Chauchoux	14.00	63.00
Beaujolais, Vallée du Rhône, Grand Sud		
■ Côtes du Rhône AOC Château La Borie	8.50	38.00
■ Crozes Hermitage AOC Les Chênets	14.00	63.00
■ Brouilly AOC Château des Tours	8.50	38.00
■ Languedoc AOC La Clape, Château Rouquette sur Mer L'Esprit Terroir	9.00	40.00
Val de Loire		
■ Bourgueil AOC Domaine Breton	9.00	40.00
■ Sancerre AOC Domaines de Terre Blanches	11.50	51.00

Vins Rosés *Rosé Wines*

Provence		
■ Côteaux d'Aix AOC Château Calissanne	8.50	38.00
■ Côtes de Provence AOP Minuty Prestige	11.00	49.00
Val de Loire		
■ Sancerre AOC Domaine de la Perrière	10.00	45.00

Vins Blancs *White Wines*

Alsace AOC		
■ Riesling Les Princes Abbés, Dom. Schlumberger	9.00	40.00
■ Pinot Gris Dom. Mittnacht, Les Petits Grains	11.00	49.00
■ Gewurztraminer Vendange Tardives Dom. Schlumberger	16.00	72.00
Bourgogne		
■ Petit Chablis AOC La Chablisienne	9.00	40.00
■ Bourgogne-Tonnerre AOC Dom. de Marsoif (Chardonnay)	10.00	45.00
■ Chablis 1er Cru Mont de Milieu AOC Dom. Gautheron	16.00	72.00
Bordelais		
■ Entre Deux Mers AOC Château Guillot	8.50	38.00
Val de Loire		
■ Sancerre AOC Domaine de la Perrière	11.00	49.00
■ Pouilly Fumé AOC Domaine des Berthiers	12.00	54.00

Restaurant

LA CARTE D'HIVER

Winter menu

Plats de tradition, produits de saison

Traditional dishes, seasonal produce

Entrées *Starters*

☞ Crème de légumes du moment <i>Seasonal vegetable creamy soup</i>	14.00
☞ Millefeuille de légumes grillés et chèvre chaud <i>Millefeuille with roasted vegetables and warm goat cheese</i>	15.00
Pâté en croûte aux saveurs automnales, salade de mesclun, vinaigrette à l'huile de noix <i>Pâté en croûte with autumn flavours, mesclun salad, vinaigrette with walnut oil</i>	15.00
☞ Salade de lentilles vertes du Puy aux lardons, œuf mollet <i>Salad of green lentils from Puy with bacon, soft-boiled egg</i>	16.00
Tatin d'endives et fourme d'Ambert, éclats de noix <i>Endive and fourme d'Ambert blue cheese tatin, Walnut slivers</i>	17.00
☞ Thon mariné au citron vert, salade de quinoa aux légumes et coriandre fraîche <i>Lime-marinated tuna, Quinoa, vegetable and fresh coriander salad</i>	18.00

Snacks *Snacks*

Crottin chaud sur pain Poilâne, salade verte <i>Warm goat's cheese on Poilâne bread, green salad</i>	16.00
Quiche du jour, salade verte <i>Today's quiche, green salad</i>	17.00

Plats *Main Courses*

☞ Pâtes du jour <i>Pasta of the day</i>	19.00
☞ Assortiment de légumes du moment <i>Assorted seasonal vegetables</i>	22.50
Tartare de bœuf* revisité façon Deux Magots ou en aller-retour, salade mesclun, frites fraîches <i>Deux Magots-style beef* tartare or lightly-seared, salad mix, fresh fries</i>	25.00
Filet de bœuf* en brochettes, frites fraîches, sauce poivre <i>Beef* fillet skewers, freshly cut French fries, pepper sauce</i>	30.00

Plat Enfant *Kid's main course*

☞ Steak haché nature* garniture au choix <i>Plain mince beef* patty choice of garnishes</i>	16.00
--	-------

Desserts *Desserts*

"La Trompinette de Boris Vian" par Pierre Hermé Religieuse revisitée chocolat et framboise <i>"La Trompinette de Boris Vian" by Pierre Hermé Chocolaté and raspberry "Religieuse" cream puff</i>	14.00
Pâtisseries La Grande Épicerie de Paris au choix <i>Selection of pastries from La Grande Épicerie de Paris</i>	14.00
Panier de fruits de saison "Le Comptoir des Producteurs" <i>Seasonal fruit basket from "Le Comptoir des Producteurs"</i>	16.00

🌿 Produits provenant de l'agriculture biologique *Produce coming from organic farming*

☞ Plats fait maison *Homemade dishes*

* Viande d'origine française **Meat of French origin*

Prix nets en euros, taxes et service compris. *Net prices in euros, taxes and service included.*

Formule du midi 34€

Sauf week-end et jours fériés

Set Lunch

Except on week-ends and public holidays

L'entrée du jour

Today's starter

Plat du jour du Semainier

Main of the day on the weekly planner

ou or

Filet de bœuf* en brochettes, frites fraîches, sauce poivre

Beef fillet skewers, freshly cut French fries, pepper sauce*

☑ Espresso Grand Cru Pur Arabica, Espresso double

Grand Cru Arabica Espresso, Double espresso

☑ Café décaféiné, Café viennois, Cappuccino

Decaffeinated, Viennese coffee, Cappuccino

ou or

☑ Thé Dammann Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, Chine, Thé vert

Dammann Tea Ceylon, Darjeeling, Earl Grey, Chinese Tea, Green Tea

Suggestions et nouveautés du Chef

Chef's suggestions and new dishes

☑ Tatin d'endives et fourme d'Ambert, éclats de noix

Endive and fourme d'Ambert blue cheese tatin, Walnut slivers

17.00

☑ Salade d'hiver façon Landaise

cœur de sucrine, haricots verts, magret séché, gésiers confits, copeaux de foie gras, champignons de Paris, vinaigrette balsamique

Winter salad in Landes Region style

sucrine heart, green beans, smoked magret, candied gizzards, foie gras shavings, button mushrooms, balsamic vinaigrette

23.50

☑ Blanquette de veau* Boris Vian façon Gouffé

Blanquette of veal Boris Vian in Gouffé style*

30.00

Vins du moment *Wines of the moment*

15cl

75cl

☑ Cahors AOP Château de Chambert 2014



11.50

51.00

☑ Domaine de Galouchey, Vin de Jardin 2014

12.50

56.00

Le semainier / Daily dishes

Lundi Monday

☑ Risotto de volaille fermière* à la crème de morilles

Farm-raised poultry risotto with morel cream*

29.00

☑ Dos de cabillaud cuit sur peau, écrasée de pommes de terre aux herbes

Skin-seared cod loin, potato mash with herbs

28.00

Mardi Tuesday

☑ Bœuf* Bourguignon, pommes vapeur

Beef Bourguignon, steamed potatoes*

27.00

☑ Pavé de saumon rôti, poêlée de légumes, beurre blanc

Thick slice of roasted salmon, pan-fried vegetables, white butter

29.00

Mercredi Wednesday

☑ Burger de bœuf* Charolais et jambon San Daniele grillé,

crème au Comté et tomates confites, frites fraîches

Charolais beef burger and grilled San Daniele ham, Comté cheese cream and candied tomatoes, fresh fries*

27.00

☑ Dos de cabillaud cuit sur peau, écrasée de pommes de terre aux herbes

Skin-seared cod loin, potato mash with herbs

28.00

Jeudi Thursday

☑ Pot-au-feu* et légumes du moment

Beef stew with seasonal vegetables*

29.00

☑ Aile de raie pochée, pommes vapeur, beurre blanc aux câpres

Poached skate wing, steamed potatoes, white butter with capers

28.00

Vendredi Friday

☑ Souris d'agneau braisée au thym, petits légumes

Thyme-braised lamb shank, baby vegetables

28.00

☑ Filet de dorade royale cuite à la plancha, fenouil confit, beurre d'agrumes

Sea bream fillet a la plancha, candied fennel, citrus butter

30.00

Week-end et jours fériés

On week-ends and public holidays

Sélection de brunchs à partir de 49€

Brunch selection from 49€