

## Plats de tradition, produits de saison *Traditional dishes, seasonal produce*

### Viandes *Meat*

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
☞ Risotto de volaille fermière* à la crème de morilles <i>Farm-raised* poultry risotto with morel cream</i>	29.00
☞ Magret de canard* rôti, pommes grenailles et fricassée de champignons <i>roasted duck* magret, fingerling potatoes and mushroom fricassee</i>	29.00
☞ Blanquette de veau* Boris Vian façon Gouffé <i>Blanquette of veal* Boris Vian in Gouffé style</i>	30.00
☞ Poitrine de porc fumée cuite 19 heures, lentilles vertes du Puy <i>Smoked pork belly slow-cooked for 19 hours, Le Puy green lentils</i>	30.00
Filet de bœuf*, sauce au poivre vert, frites fraîches <i>Beef* fillet, green pepper sauce, fresh fries</i>	40.00

### Poissons *Fish*

☞ Pavé de saumon rôti, poêlée de légumes, beurre blanc <i>Thick slice of roasted salmon, pan-fried vegetables, white butter</i>	29.00
☞ Médallions de lotte rôtis, vinaigrette de betterave et gratin de butternut <i>Roasted monkfish medallions, beetroot vinaigrette and baked butternut with cheese on top</i>	34.00
☞ Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de céleri-raves, crème de crustacés <i>Roasted scallops, celeriac mousseline, crustacean cream</i>	36.00

### Végétarien *Vegetarian*

☞ Assortiment de légumes du moment <i>Assorted seasonal vegetables</i>	22.50
---	-------

### Plat Enfant *Kid's main course*

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

### Fromages *Cheese*

Assiette de Comté, de Camembert Normand ou de Saint-Nectaire fermier <i>Platter with Comté cheese and Camembert from Normandy or farmhouse Saint-Nectaire</i>	13.00
Sélection de fromages affinés de nos régions <i>Selection of matured cheeses from our Regions</i>	22.00

### 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

### Vins du moment *Wines of the moment*

■ Cahors AOP Château de Chambert 2014 	15cl	75cl
■ Domaine de Galouchey, Vin de Jardin 2014	11.50	51.00
	12.50	56.00

## Restaurant

### Formule Fin de Soirée

à partir de 22h30 - sauf vendredi et samedi

*Late evening set menu*

*From 10:30 pm - except Fridays and Saturdays*

**Entrée et plat ou Plat et dessert 39€**

*Starter and main or Main and dessert*

**Entrée, plat et dessert 49€**

*Starter, main and dessert*

Informez-vous auprès de notre personnel des plats disponibles dans la formule.

*Ask our staff for available dishes in the menu.*

### Plats du jour *Today's main courses*

#### Lundi *Monday*

☞ Risotto de volaille fermière* à la crème de morilles <i>Farm-raised* poultry risotto with morel cream</i>	29.00
☞ Dos de cabillaud cuit sur peau, écrasée de pommes de terre aux herbes <i>Skin-seared cod loin, potato mash with herbs</i>	28.00

#### Mardi *Tuesday*

☞ Bœuf* Bourguignon, pommes vapeur <i>Beef* Bourguignon, steamed potatoes</i>	27.00
☞ Pavé de saumon rôti, poêlée de légumes, beurre blanc <i>Thick slice of roasted salmon, pan-fried vegetables, white butter</i>	29.00

#### Mercredi *Wednesday*

☞ Burger de bœuf* Charolais et jambon San Daniele grillé, crème au Comté et tomates confites, frites fraîches <i>Charolais beef* burger and grilled San Daniele ham, Comté cheese cream and candied tomatoes, fresh fries</i>	27.00
☞ Dos de cabillaud cuit sur peau, écrasée de pommes de terre aux herbes <i>Skin-seared cod loin, potato mash with herbs</i>	28.00

#### Jeudi *Thursday*

☞ Pot-au-feu* et légumes du moment <i>Beef* stew with seasonal vegetables</i>	29.00
☞ Aile de raie pochée, pommes vapeur, beurre blanc aux câpres <i>Poached skate wing, steamed potatoes, white butter with capers</i>	28.00

#### Vendredi *Friday*

☞ Souris d'agneau braisée au thym, petits légumes <i>Thyme-braised lamb shank, baby vegetables</i>	28.00
☞ Filet de dorade royale cuite à la plancha, fenouil confit, beurre d'agrumes <i>Sea bream fillet a la plancha, candied fennel, citrus butter</i>	30.00

### Week-end et jours fériés *On week-ends and public holidays*

☞ Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de céleri-raves, crème de crustacés <i>Roasted scallops, celeriac mousseline, crustacean cream</i>	36.00
--	-------

## Vins Rouges *Red Wines*

	15cl	75cl	
<b>Bordelais</b>			
■ 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	
■ Saint-Estèphe AOC Château Haut Marbuzet, 2012	135.00	60.00	👑
■ Pauillac AOC Château Pontet Canet, 2012	290.00	60.00	👑
<b>Bourgogne</b>			
■ Bourgogne Htes Côtes de Beaune AOC Dom. Berger-Rive	11.50	51.00	
■ Rully rouge AOC Domaine Belleville Les Chauchoux	14.00	63.00	
■ Pommard AOC Pierre Mayeul, 2015	130.00	63.00	👑
■ Chambolle Musigny AOC - Les Fremières 2015 Domaine Roux	150.00	63.00	👑
<b>Beaujolais, Vallée du Rhône, Grand Sud</b>			
■ Côtes du Rhône AOC Château La Borie	8.50	38.00	
■ Crozes Hermitage AOC Les Chênets	14.00	63.00	🌿
■ Châteauneuf-du-Pape AOC Domaine La Clé de Saint Thomas 2017	85.00	63.00	👑
■ Côte Rôtie AOC Coteau de Bassenon, Domaine Stephan, 2017	195.00	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	
<b>Val de Loire</b>			
■ Bourgueil AOC Domaine Breton	9.00	40.00	🌿
■ Sancerre AOC Domaines de Terre Blanches	11.50	51.00	

## Vins Rosés *Rosé Wines*

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

## Vins Blancs *White Wines*

<b>Alsace AOC</b>			
■ Riesling Les Princes Abbés, Dom. Schlumberger	9.00	40.00	
■ Pinot Gris Dom. Mitnacht, Les Petits Grains	11.00	49.00	🌿
■ Gewurztraminer Vendange Tardives Dom. Schlumberger	16.00	72.00	
<b>Bourgogne</b>			
■ 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	
■ Chassagne Montrachet AOC Les Chaumes, 2016	135.00	72.00	👑
■ Meursault AOC 1er cru Le Poruzot 2012 - Dominique Laurent	190.00	72.00	
<b>Bordelais</b>			
■ Entre Deux Mers AOC Château Guillot	8.50	38.00	
<b>Val de Loire</b>			
■ Sancerre AOC Domaine de la Perrière	11.00	49.00	
■ Pouilly Fumé AOC Domaine des Berthiers	12.00	54.00	

👑 Vins de Prestige *Premium wines*

## LA CARTE D'HIVER

### Winter menu

#### 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
Escargots géants et sauvages de Bourgogne, les 6 <i>Giant and wild Burgundy snails, 6 pieces</i>	18.00

#### Assiettes fraîcheur *Freshness platter*

🍽️ Rosbif* froid, salade verte, mayonnaise maison <i>Cold roast beef*, green salad, homemade mayonnaise</i>	23.00
Foie gras de canard et toasts Poilâne <i>Duck foie gras and Poilâne bread toasts</i>	25.00
Œufs de saumon "Petrossian" (50 g), toasts et crème <i>"Petrossian" salmon roe (50g), toasts and cream</i>	24.00
Les 6 huîtres Gillardeau N°3 <i>6 Gillardeau N°3 oysters</i>	29.00
Saumon fumé d'Écosse "Petrossian" et toasts Poilâne <i>"Petrossian" Scottish smoked salmon served with Poilâne toasts</i>	32.00
Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), toasts et crème <i>"Petrossian" Ossetra Royal caviar (20 g), toasts and cream</i>	79.00

#### Salades *Salads*

🍽️ Salade Deux Magots salade verte, jambon, blanc de poulet, fromage Comté, tomate, œuf dur <i>Deux Magots' salad green salad, ham, chicken breast, Comté cheese, tomato, hard-boiled egg</i>	21.50
🍽️ Salade au saumon mariné Saumon mariné, cœur de sucrine, salade mesclun, concombre, pommes de terre, avocat, tomate, vinaigrette citronnée <i>Marinated salmon salad Marinated salmon, sucrine lettuce heart, salad mix, cucumber, potatoes, avocado, tomato, lemon dressing</i>	23.50
🍽️ Salade d'hiver façon Landaise cœur de sucrine, haricots verts, magret séché, gésiers confits, copeaux de foie gras, champignons de Paris, vinaigrette balsamique <i>Winter salad in Landes Region style sucrine heart, green beans, smoked magret, candied gizzards, foie gras shavings, button mushrooms, balsamic vinaigrette</i>	23.50

🌿 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.*