

ENTRÉES STARTERS

Foie gras de canard au Cognac Et sa brioche toastée 28€

Duck foie gras with Cognac And toasted brioche

Velouté de topinambour et céleri Œuf bio poché et graines de courges grillées 19€
Jerusalem artichoke and celery cream soup Poached organic egg and grilled squash seeds

Tartare de bar à la pistache et fenouil Au jus d'herbes au vinaigre de Reims 20€
Sea-bass tartare with pistachio and fennel Herb jus with Reims vinegar

Escabèche de maquereaux Légumes de saison à la coriandre 19€
Mackerel escabèche Seasonal vegetables with coriander

SIGNATURE 19.20 SIGNATURE DISH 19.20

Le véritable vol au vent de ris de veau, volaille au Cognac 39€

Mesclun de jeunes pousses

*Classic sweetbread vol au vent, poultry with Cognac sauce,
Baby leaf mesclun*

PLATS MAIN COURSES

POISSONS FISH

Merlan façon Colbert Pommes Pont Neuf, sauce gribiche 30€

Pan-fried whiting with breadcrumbs Parisian fried potatoes, sauce gribiche

Saint-Jacques rôties au vin jaune Millefeuille de légumes et châtaignes 42€

Roasted scallops with yellow wine Vegetable and chestnut millefeuille

Sole beurre Meunière Fricassée de légumes 76€

Sole Meunière Vegetable fricassee

VIANDES MEAT

Filet de bœuf maturé, pommes Pont Neuf Sauce au poivre fumé 49€

Matured beef fillet, Parisian fried potatoes Smoked Pepper sauce

Poulet de Challans au Pineau des Charentes Crozets au jus d'herbes 30€
Prime chicken from Challans with Pineau des Charentes sauce Crozets with herby jus

Côte de Veau Française caramélisée aux pommes Carottes anciennes 46€

Prime Rib of French Veal caramelized with apples Heirloom carrots

GARNITURES GARNISH

Garniture supplémentaire 9€

Écrasé de Rattes du Touquet au beurre demi-sel, Fricassée de légumes aux herbes fraîches
Mesclun de jeunes Pousses, vinaigrette de Reims

Extra garnish

« Rattes du Touquet » potato mash with salted butter, Vegetable fricassee with fresh herbs,
Baby leaf mesclun, Vinaigrette from Reims

MENU 19.20

19.20 MENU

46€

Saumon fumé et saumon cru d'Écosse en tartare

Condiments d'automne

*Smoked salmon and raw Scottish salmon tartare
Autumn condiments*

Pluma de cochon ibérique poêlée, sauce moutarde

Écrasé de céleri et pomme fruit rôtie

*Pan-fried Iberian pork pluma, mustard sauce
Celery mash and roasted apple*

Autour des fruits exotiques

Ananas rôtie, noix de coco en trois façons
About exotic fruits

VINS & CHAMPAGNES

VINS BLANCS WHITE WINES 15cl 75cl

IGP Cigalus Gérard Bertrand 2018 18 90

Alsace aoc Bio 18 82

Pinot blanc, Rentz 2018

Sancerre aoc 18 85

Les Caillottes, Vignobles Dauny 2018

Pessac-Léognan aoc 18 90

Château La Garde 2018

Chablis aoc Colombier 2018 18 90

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

Côtes de Provence aoc 16 65

Domaine de la Croix Cru Classé

VINS ROUGES RED WINES

Vacqueyras aoc Bio Monardière 2017 18 85

La Clape aoc 18 90

Château L'Hospitalet, G. Bertrand 2017

Pessac Léognan aoc 18 90

Château La Garde 2015

Sancerre aoc Vignoble Dauny 2018 18 85

Chorey-lès-beaune aoc 18 90

Maillard 2016

CHAMPAGNES AOC CHAMPAGNE

Laurent-Perrier La Cuvée Brut 22 110

Jean Michel Carte Blanche Extra Brut 22 110

Franck Bonville Rosé Grand Cru 25 125

Lamiable Phéerie 2012 26 130

Blanc de Blancs Grand Cru

LES INCONTOURNABLES

ESSENTIALS

30€

Croque-Monsieur à la truffe noire

Toasted sandwich with black truffle

Saumon fumé Écossais Label Rouge façon Tsar

The Tsar's way smoked prime Scottish salmon

Tartare de bœuf au couteau

Hand-chopped steak tartare

Le Club 19.20

Le Club 19.20

Coquillettes Bio à la truffe noire au jambon Francilin

*Organic shell pasta with black truffle and local white
cooked ham*

Burger Charolais façon bretzel

Prime Charolais Burger served in the way of a bretzel

Le Bien-Être 19.20

Épeautres, artichauts poivrade, sarrasin, ...

Well-being 19.20 Spelt, poivrade artichoke, buckwheat, ...

César salade au choix :

- Volaille

- Saumon fumé

- Tempura de courgettes

Caesar salad with choice of:

- Poultry

- Smoked salmon

- Zucchini tempura

DESSERTS DESSERTS

16€

Millefeuille Sacristain caramélisé

crème vanillée pralinée pure à la noisette

Caramelized millefeuille vanilla and hazelnut cream

Pâtisserie du moment

Pastry of the moment

La Forêt noire

Black Forest pudding

Baba aux saveurs du Cognacais

Cognac baba

Assiette de fruits de saison

Plate of seasonal fruits