
































Marisco

Marisco

Bocinas (cerca de 300g)	  									
Camarones rosados de Madagascar (8 piezas)	   						 			
Huîtres Gillaudeau Spéciales Gillaudeau N°3	 									
Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°2	 									

Plateaux de Fruits de Mer
















































































Plato del pescador 2 Ostras Gillaudeau N°3, 2 Ostras Finas "de Claire" N°2, 4 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 150gr)	   						 			
Bandeja de Deux Magots 3 Ostras Gillaudeau N° 3, 3 Ostras Finas "de Claire" N°2, 6 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 150gr)	   						 			
Bandeja de los Escritores 6 Ostras Gillaudeau N°3, 6 Ostras Finas "de Claire" N°2, 8 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 300gr)	   						 			

Platos





















Ensaladas


































































































































Ensalda de salmon marinado Salmon marinado, corazon de cogollo, ensalada mesclun, pepino, patatas, aguacate, tomate, vinagreta al limon												
Ensalada César ensalada romana, filete de pollo asado, virutas de queso Parmesano, picatostes, salsa César					 							
Ensalada de Otoño Cogollo, judias verdes frescas, champinones de Paris, tomates, virutas de foie gras de pato, pechuga de pato ahumada, albaricoques secos, destellos de nueces												
Ensalada de Verano corazon de cogollo, judias verdes, aceitunas negras, queso feta marinado, melon, jamon San Daniele, salsa vinagreta con vinagre Balsamico												
Ensalada de Verano Cogollo y ensalada mesclun, judias verdes, tomates, pimientos rojos, aceitunas negras, cebollas rojas, huevo duro Bio, atun semi-cocido marinado a la albahaca, filete de anchoa, vinagreta con vinagre balsamico		 	 									
Ensalada de invierno corazon de cogollo, endivias picadas, trozos de nueces, uvas pasas, champiñones de Paris, manzanas Golden, queso Fourme d'Ambert y jamon San Daniele												
Ensalada de Invierno estilo Landesa corazon de cogollo, judias verdes, pechuga de pato secada, mollejas confitadas, virutas de foie gras, champinones de Paris, vinagreta con vinagre balsamico					 	 						
Ensalada de judias verdes												
Ensalada de primavera Corazon de cogollos, judias verdes, jamon San Daniele, esparragos verdes, tomates en rama, champiñones de Paris, virutas de queso Parmesano denominacion "Parmiggiano Reggiano"												
Ensalada de tomates, mozzarella di bufala, albahaca												
Ensalada Deux Magots ensalada verde, jamon, pechuga de pollo, queso Comté, tomate, huevo duro		 										
Ensalada Provenzal ensalada verde, judias verdes, tomates, pimiento rojo, aceitunas negras, cebolla roja, huevo duro bio, atun semi-cocido marinado a la albahaca, salsa vinagreta al vinagre balsamico		 										
Ensalada Real ensalada verde, judias verdes, pomelo, tomates, patatas, cangrejo, gambas marinadas, vinagreta de citricos		  										
Ensalada Saint-Germain ensalada verde, filete de pollo, judías verdes, pasas, huevo cocido, salsa de curry		  										

Pescados

Ala de raya escalfada, patatas al vapor, mantequilla blanca con alcaparras										
Aioli espeso de bacalao fresco, verduras escalfadas (zanahoria, calabacin, patata, hinojo), huevo duro Bio, salsa aioli										
Lubina a la plancha, verduras primaverales, salsa virgen										
Lubina cocida sobre su piel, verduras a la provenzal confitadas, salsa virgen										
Lubina cocida sobre su piel, hinojo confitado y mantequilla de citricos										
Filete de rodaballo asado, salsa muselina, puré de patatas casero a la trufa										
Filete de rodaballo asado, puré de patatas, mantequilla blanca al champan										
Lomo de bacalao fresco cocido sobre su piel, puré casero de patatas con hierbas aromaticas										
Filete de lubina cocido sobre su piel, salteado de verduras, salsa virgen										
Filete de dorada real cocido a la plancha hinojo confitado, mantequilla de citricos										
Filete de pez San Pedro asado, hinojo confitado, mantequilla de citricos										
Gambas gigantes marinadas al limon verde y al jengibre, tallarines de verduras crujientes con hierbas aromaticas										
Gambas asadas, risotto con espárragos verdes y queso Parmesano, denominacion Parmigiano Reggiano										
Gambas asadas, risotto primaveral										
Rape asado en medallon, puré casero de patatas y calabaza butternut, mantequilla blanca con limon										
Medallones de rape asados, vinagreta de remolacha y gratén de "butternut"-calabaza										
Vieiras asadas, muselina de apio, crema de crustaceos										
Vieiras asadas, risotto perfumado a la trufa										
Lomo de salmon cocido a la plancha, salteado de verduras, mantequilla blanca a la acedera										
Filete de salmon asado, salteado de verduras, mantequilla blanca										
Pesca del momento										
Raviolis de bogavante y salmon con verduras, crema de crustaceos										
Rodaballo cocido sobre su piel, verduras salteadas, mantequilla blanca al limon										

Carnes

Estofado de ternera* a la antigua, arroz basmati										
Estofado de ternera con crema* Boris Vian, al modo de Gouffé										
Carne de Res* cocida en "Bourguignon" patatas al vapor										
Hamburguesa de carne de res* raza Charolais y jamon San Daniele asado, crema de queso Comté y tomates confitados, patatas fritas caseras										
Hamburguesa de carne de res* de raza Charolesa y tocino asado, champinones salteados, crema de queso de Fourme de Ambert, patatas fritas caseras										
Hamburguesa de carne de res* de raza Charolesa y tocino asado, crema de queso Comté y tomates confitados, patatas fritas caseras										
Costillas de cordero* en costra de hierbas aromaticas, jugo de tomillo, judias verdes frescas										

Chuleta de ternera* espesa "cocida a baja temperatura", salteado de champiñones del momento, puré de patatas con mantequilla y caldo espeso										
Entrecot "de Normandia"*a la parilla (cerca de 350g), patatas fritas caseras, salsa tartara										
Entrecot "de Normandia", madurado, a la sartén (cerca de 350g), patatas fritas frescas, salsa de pimienta										
Solomillo de ternera*, puré de patatas casero, caldo al tomillo										
Solomillo de ternera*, gratén "Dauphinois", caldo espeso										
Filete de cordero* asado, verduras primaverales, caldo a la salvia										
Pinchos de Filete de carne de res*, patatas fritas frescas y caseras, salsa de pimienta										
Filete de res* a la parilla, patatas fritas caseras, salsa tartara										
Filete de res* salteado a la trufa, manzanas fundentes										
Filete de carne de res* salteado a la sartén, salsa Perigourdina, patata Anna perfumada a la trufa										
Filete de carne de res* salteado, patatas fritas caseras, salsa del Périgord										
Filete de carne de res* asado, patatas fritas frescas caseras, emulsion fria al estragon										
Filete de carne de res* asado, patatas fritas frescas, salsa de pimienta										
Filete de carne de res*, salsa de pimienta verde, patatas fritas caseras										
Solomillo de ciervo asado, muselina de apio y puré de castaña, salsa de pimienta										
Pechuga de pato* del Sur-Oeste con frutas rojas, gratinado de calabaza										
Pechuga de pato* al modo Rossini, gratén de calabaza y teja de queso Parmesano										
Pechuga de pato* asada, patatas "grenailles" y fricasé de champinones										
Medallon de pollo de granja, risotto con verduras de Otoño										
Panceta de cerdo ahumada, cocida durante 19 horas, lentejas verdes de Puy										
Cocido "Pot-au-feu" y verduras de temporada										
Risotto de pollo de granja* con crema de morillas mizcalos										
Rosbif* frio cortado en finas lonchas "chiffonade", patatas fritas caseras frescas y condimentos										
Carne de res asada, estili Rosbif*, servida fria, ensalada verde, mayonesa casera										
Pierna de cordero a la brasa con tomillo verduras										
Pechuga Suprême de capon de granja* con setas comenillas, risotto de pastas regadas con queso Parmesano Parmigiano Reggiano										
Pechuga Suprême de capon de granja* con setas comenillas, trilogia de purés al apio, patatas y calabaza-butternut con destellos de castaños										
Suprema de pechuga de pollo de granja* marinada al romero y su mantequilla, salteado de verduras provenzales										
Pechuga de pollo de granja* perfumada a la trufa, tortitas de patatas rayadas estilo Darphin										
Pechuga de pollo de granja*asada, caldo cremoso al grano de mostaza, salteado de verduras										
Pechuga de pollo de granja*asada, puré de patatas con cebolletas, mantequilla blanca al tomillo y al limon										

Tartar de carne de res*, nuevo estilo Deux Magots

o un ida y vuelta, ensalada de mesclun, patatas fritas caseras frescas

**Tartaro de carne de res cruda*,**

emulsion de hierbas frescas y tomates confitados secos, ensalada, patatas caseras frescas



Pastas

Pastas del dia

Vegetariano

Surtido de verduras "del momento"

Platos del dia

Ala de raya escalfada, patatas al vapor, mantequilla blanca con alcaparras**Carne de Res* cocida en "Bourguignon"** patatas al vapor**Hamburguesa de carne de res* raza Charolais y jamon San Daniele asado,**

crema de queso Comté y tomates confitados, patatas fritas caseras

**Lomo de bacalao fresco cocido sobre su piel,**

puré casero de patatas con hierbas aromaticas

**Lomo de bacalao fresco cocido sobre su piel,**

puré casero de patatas con hierbas aromaticas

**Vieiras asadas,** muselina de apio, crema de crustaceos**Filete de salmon**

asado, salteado de verduras, mantequilla blanca

**Cocido "Pot-au-feu" y verduras de temporada****Risotto de pollo de granja* con crema de morillas mizcalos****Pierna de cordero a la brasa con tomillo** verduras

Plats à la Carte

Lubina cocida sobre su piel, hinojo confitado y mantequilla de citricos**Hamburguesa de carne de res* raza Charolais y jamon San Daniele asado,**

crema de queso Comté y tomates confitados, patatas fritas caseras

**Carne de res asada, estili Rosbif*, servida fria, ensalada verde, mayonesa casera****Tartaro de carne de res cruda*,**

emulsion de hierbas aromaticas frescas y tomates secos, ensalada y patatas fritas frescas



Snacks

Huevos Bio

Huevo duro bio									
Huevos revueltos Bio perfumados a la trufa									
Huevos revueltos perfumados a la trufa de verano									
Huevos bio a la cazuela con deditos de tocino y queso de cabra									
Huevos fritos Bio									
Huevos fritos bio con tocineta o con jamon									
Huevos al plato									
Huevos al plato con bacón o con jamón									
Tortilla francesa 3 sabores, ensalada mixta (jamón, queso y hierbas finas)									
Tortilla completa bio con sabores variados Ingredientes a escojer (jamon, queso y hierbas frescas aromaticas)									
Tortilla completa bio con sabores variados, ensalada verde Ingredientes a escojer (jamon, queso y hierbas frescas aromaticas)									
Tortilla natural bio									
Tortilla natural bio, ensalada verde									

Croques, tostadas

Club sandwich al salmon ahumado de Escocia, patatas fritas frescas y caseras

Club Sandwich con pechuga de ave y tocineta bacon, patatas fritas frescas									

Tostada "Croque-Madame"(de jamon o de pollo, huevo), ensalada verde

Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio ensalada verde									

Tostada "Croque-Madame" con jamon o pollo, huevo bio, ensalada verde

Tostada "Croque-Monsieur" (de jamon o de pollo), ensalada verde									
Croque-Monsieur au jambon ou poulet ensalada verde									

Tostada "Croque-Monsieur" con jamon, ensalada verde

Queso de cabra "Crottin" caliente, servido sobre pan de la Casa Poilâne, ensalada verde									
Tartina de otono sobre pan Poilâne tostado tocino frito, pleorotus, rebozuelos, destellos de nuez, ensalada de brotes al aceite de nuez									

Tartina de invierno estilo "con trufas"

Pan de la Casa Poilâne tostado, compota de cebollas confitadas, patatas, cubitos de tocino, queso Tomme fresco, nuez moscada									

Tartina Italiana sobre pan de la Casa Poilâne

Piperada, jamon San Daniele, virutas de Parmesano, rucola, pesto, aceitunas negras									

Tartina vegetariana sobre pan de la Casa Poilâne

Estofado de tomates confitados, esparrago verde, virutas de queso Parmesano, huevo duro Bio									

Clubs

Club sandwich al salmon ahumado de Escocia, patatas fritas frescas y caseras

								
---	--	--	---	--	---	---	--	--

Club Sandwich con pechuga de ave y tocineta bacon,

patatas fritas frescas

								
---	--	--	---	---	---	---	--	--

Club sándwich vegetariano

Verduras crujientes, huevo Bio, patatas fritas caseras

								
---	--	--	--	---	---	---	--	--

Sándwiches

Club sandwich al salmon ahumado de Escocia, patatas fritas frescas y caseras

								
---	--	--	---	--	---	---	--	--

Club Sandwich con pechuga de ave y tocineta bacon,

patatas fritas frescas

								
---	--	--	---	---	---	---	--	--

Trío: jamón, queso de Comté, tomate

								
---	--	--	--	---	---	---	--	--

Sandwich de jamon cocido "al paño"

								
---	--	--	--	---	---	---	--	--

Bocadillo con jamón San Daniele

								
---	--	--	--	---	---	---	--	--






























Bocadillo mixto: jamón de York, queso Comté

								
---	--	--	--	---	---	---	--	--

Bocadillo rosbif*, tomate, ensalada verde, mayonesa casera

								
---	--	--	---	--	---	---	--	--

Tostadas de pan y Tablas variadas

"Choques" en bocadillos														
Cesta de verdutitas crudas para picar, crema blanca con hierbas aromaticas														
Tabla de charcuteria y embutidos de Auvergne (pequeno fracso de rillettes, salchicha seca, rodajas de salchichon, jamon del pais)														
Tabla de charcuterias mixtas y quesos de la Auvergne (salchicha seca, jamon del pais, quesos)														
Tarro de rillettes (200 g), tostadas de pan de la Casa Poilâne														
Tartina vegetariana sobre pan de la Casa Poilâne														
Tartinas de jamon San Daniele sobre pan de la Casa Poilâne														
Tartinas de salmon ahumado de Escocia de la Casa "Petrossian" sobre pan Poilâne														
Tartinas de salmon ahumado de Escocia sobre pan de la Casa Poilâne														
Rebanada de salmon ahumado de Escocia de la Casa "Petrossian" (70g), tostadas con pan de la Casa Poilâne														
Verrina con Tarama de la Casa "Petrossian" (100 g), tostadas de pan Poilâne														

Postres

Quesos

Plato de queso Comté o Camembert de Normandía														
Plato de quesos Comté o Camembert de Normandia o de Saint-Nectaire de granja														
Queso de cabra frío Crottin														
Faisselle con azúcar o con nata														
Requeson fresco con azucar, nata o coulis de fruta														
Seleccion de quesos refinados de nuestras regiones														
Seleccion de surtido de quesos del Quesero														
Yagur helado "California Bliss" (0% M.G.), sabor rosa-fresa, coulis de frutas rojas, frambuesas frescas														

Postres

"Ispahán" Galleta macaron a la rosa, crema con pétalos de rosas, frambuesas y litchis																			
Postre "La Trompinette de Boris Vian" por el chef Pierre Hermé Postre "Religieuse" revisitada al chocolate y frambuesa																			
Postre "La Trompinette de Boris Vian" por el chef Pierre Hermé Postre "Religieuse" revisitada al chocolate y frambuesa																			
2000-hojas Dulce de hojaldre caramelizado, pralin en milhojas con nueces del Piemonte, crema de muselina con pralin																			
Café o té goloso (ensalada de frutas, mousse de chocolate, helado)																			
Café o té goloso Panacotta con coulis de frutas rojas, crema catalana, dulce del momento																			
Café o té goloso Helado de pan de especias de Dijon, crema a la vainilla, dulce del momento																			
Torta de queso "cheese cake", con su salsa de fritillas rojas																			
Copa Auguste Boulay Ensalada de frutas frescas, yogur helado al Champan Rosado, sorbete de grosella negra																			
Copa de helado de temporada de la Casa Perthillon, sabores del momento																			
Crema Catalana con vainilla Bourbon																			
Nata o Chantilly																			
Requeson fresco con azucar, nata o coulis de fruta																			
Bizcocho de chocolate																			
Macaron Infinitamente en chocolate Pañeras o Caramelo																			
Torta de chocolate, helado de vainilla																			
Mousse de chocolate																			
Pastel "Muffin" del momento helado de vainilla																			
Pasteleria para escojer																			
Profiteroles a la vainilla Bourbon, chocolate a la antigua de Deux Magots																			
Suplemento por bola de helado de la Casa Berthillon, a escojer																			
Tarte Tatin caliente con crème fraîche o helado																			
Tarta Tatin caliente al estilo de Deux Magots, nata fresca o helado de vainilla																			
Yagur helado "California Bliss" (0% M.G.), sabor rosa-fresa, coulis de frutas rojas, frambuesas frescas																			
Yogur helado de Champan Rosado 0% M.G. Vegan, salsa de coulis de frutas rojas																			

Coin du boulanger

Mantequilla del Poitou-Charentes (15 g)																		
Cruasán o bollo de leche																		
Pan con uvas pasas o pain au chocolat																		
Tartinas de pan con mantequilla del Poitou-Charentes																		
Tostadas con mermelada																		
Tartinas, mantequilla de Poitou-Charentes, mermelada																		
Tostadas de brioche con mantequilla del Poitou-Charentes																		