



4, rue Boutard - 92200 Neuilly-sur-Seine  
 Réservations : 01 47 45 34 55  
 jjrodier@laboutarde.com

## VERRES & PICHETS

BLANCS	15cl	50cl
<b>Chablis</b>	7	22
Domaine de la Mandelière, 2015		
<b>Chardonnay</b>	7	22
Domaine de la Grange-Barbastre		
<b>Mâcon-Villages</b>	7	22
Domaine du Grison, 2016		
<b>Viognier</b>	7	22
Mas Estate, 2017		
<b>Monbazillac</b>	7	22
Château Le Fagé, 10cl		

ROUGES	15cl	50cl
<b>Bordeaux</b>	7	22
Marquis de Mores, 2015		
<b>Bourgogne</b>	7	22
Vézelay, 2017		
<b>Brouilly</b>	7	22
Genin Dufaitre, 2016		
<b>Cahors</b>	7	22
De Combel-La-Serre, 2017		
<b>Côtes du Rhône</b>	7	22
Château Signac, 2015		

ROSÉS	15cl	50cl
<b>Corse</b>	7	22
San Pieru, 2017		

## APÉRITIFS

<b>Kir vin blanc</b> 15cl	7
<b>Ricard</b> 2cl	7
<b>Martini</b> 7cl	8
rosso, bianco, rosato	
<b>Porto</b> 4cl	8
<b>Américano maison</b> 15cl	13
<b>Kir Royal</b> 15cl	13
<b>Mimosa</b> 15cl	13

## BOISSONS CHAUDES

<b>Expresso, Décaféiné</b>	3.8
Un grain à Paris	
<b>Noisette</b>	4
<b>Double expresso</b>	6.8
<b>Café crème</b>	7.2
<b>Thés &amp; Infusions bio</b>	6.8

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

# MENUS

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT  
**32€**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
**38€**

## ENTRÉES

CARPACCIO DE TÊTE DE VEAU, SAUCE RAVIGOTE  
 OEUFS BIO MOLLETS SUR LIT DE LENTILLES VERTES  
 FOIE GRAS DE CANARD, COMPOTÉE DE FIGUES **+8€**  
 POTAGE DU JOUR  
 LES 3 COQUILLES SAINT-JACQUES, PURÉE DE PANAIS **+5€**  
 CROMESQUIS DE BRANDADE DE MORUE, SAUCE THAÏ

## PLATS

### VIANDES

BLANQUETTE DE VEAU TRADITIONNELLE  
 PIGEON RÔTI SUR L'OS **+12€**  
 foie gras de canard poêlé et ses légumes  
 EPAULE D'AGNEAU LENTEMENT CONFITE AU FOUR  
 et purée de pommes de terre à l'huile d'olive  
 LA SUGGESTION DE NOTRE BOUCHER "CHASSINEAU" **+ 8 €**  
 et pommes grenailles

### POISSONS

DOS DE CABILLAUD  
 Notre purée de carottes  
 DOS DE SAUMON LABEL ROUGE  
 Risotto crémeux

## DESSERTS

DUO DE FROMAGES DE CHÈVRE BIO DU PÈRE FABRE  
 CAFÉ GOURMAND  
 PARIS-BREST EN UN ÉCLAIR  
 PAIN PERDU AU MIEL  
 Glace gingembre de Philippe Faur  
 PASTILLA AUX POMMES  
 Glace cannelle de Philippe Faur  
 PRALINETTE AU CHOCOLAT NOIR

Scan me and get  
 allergen information  
 in your language



Scan me and get  
 our menus  
 in your language



# LES VINS

## LES BULLES

### CHAMPAGNES AOC

<b>Billecart Salmon</b> Brut Réserve	13	80
<b>Billecart Salmon</b> Brut Rosé	17	120
<b>Moët &amp; Chandon</b> Brut Impérial	15	80

## BIÈRE

Heineken, pression 37cl		7
-------------------------	--	---

## BOISSONS FRAÎCHES

Vittel, San Pellegrino 100cl		7
Orezza 50cl		7
Coca-Cola, Zero 33cl		5
Perrier 33cl		5
Schweppes 25cl		5
Jus de fruits orange, pomme, tomate		4

## ALCOOLS

Jack Daniel's, Zubrowka, J&B	10	4cl
Ron Diplomatico "Reserva Exclusiva", Vénézuéla	10	
Vodka, Gin, Tequila	10	
Rhum Vieux Réserve Spéciale Domaine Bellevue, 1821, Guadeloupe	12	
Lagavulin 16 ans	14	
Oban 14 ans	14	
Talisker 10 ans	14	
Supplément soda, jus de fruit	2	

## AFTER DINNER

Amaretto Disaronno	10	4cl
Limoncello	10	
Manzana, Get 27	10	
Fine Cognac Vieille Hennessy	12	
Bas-Armagnac Dartilongue 15 ans	12	
Calvados Michel Beucher Production fermière biologique	12	
Poire Williams	14	
Framboise	14	
Vieille Prune de Souillac	14	

## BORDELAIS

■ <b>GRAVES</b> Château de la Mazerolle	2015	75cl	27
■ <b>LISTRAC</b> Château Rose Sainte Croix	2011		30
■ <b>PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION</b> Château Fongaban	2015		31
■ <b>HAUT-MÉDOC</b> Château Hourtin-Ducasse	2011		33
■ <b>SAINT-ÉMILION GRAND CRU</b> Petit Corbin Despagne	2014		38
■ <b>SAINT-ESTÈPHE</b> Château Saint Estèphe	2011		41
■ <b>MÉDOC</b> Château Rolland de By	2011		42
■ <b>MARGAUX</b> Clos Margalaine	2013		48
■ <b>PESSAC-LÉOGNAN</b> Château Brown	2014		48
■ <b>PAUILLAC</b> Baron Nathaniel	2012		51
■ <b>MARGAUX</b> Sirène de Giscours, 2nd vin du Château Giscours	2014		60
■ <b>PAUILLAC</b> Lacoste Borie, 2nd vin du Château Grand-Puy Lacoste	2012		62
■ <b>SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ</b> Château Corbin Michotte	2008		89
■ <b>SAINT-JULIEN</b> La Croix de Beaucaillou	2010		92

## BOURGOGNE/BEAUJOLAIS

■ <b>HAUTES CÔTES DE BEAUNE</b> Albert Bichot	2016	75cl	33
■ <b>SAINT-VÉRAN</b> Maison Bouchard	2016		34
■ <b>MORGON</b> Côte de Py, Domaine Mommessin	2015		35
■ <b>HAUTES CÔTES DE NUITS</b> Albert Bichot	2016		38
■ <b>MONTAGNY 1ER CRU</b> Maison Bouchard	2016		38
■ <b>MERCUREY</b> Mas de Mercey	2015		43
■ <b>NUITS-ST-GEORGES</b> Domaine du Palais	2012		78
■ <b>ALOXE-CORTON</b> Domaine Jean Guiton	2016		78
■ <b>MEURSAULT</b> Domaine Jean Monnier	2016		78
■ <b>CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU</b> Domaine Maratray Dubreuil	2013		98

## VALLÉE DE LA LOIRE

■ <b>SANCERRE</b> Domaine Salmon	2017	75cl	31
■ <b>SANCERRE</b> Domaine Salmon	2015		31
■ <b>POUILLY FUMÉ</b> Château de Ladoucette	2016		42

## VALLÉE DU RHÔNE

■ <b>CROZES HERMITAGE</b> Domaine Jaboulet	2016	75cl	32
■ <b>GIGONDAS</b> Mas des Restanques	2016		40
■ <b>SAINT-JOSEPH</b> Grande Réserve, Domaine Guyot	2015		42
■ <b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE</b> Château Mont-Redon	2013		53

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

■ <b>COSTIÈRES DE NÎMES</b> Le Pluriel	2017	75cl	26
■ <b>PIC SAINT-LOUP</b> Bergerie de l'Hortus	2016		34

## PROVENCE

■ <b>CÔTES DE PROVENCE</b> Cuvée Prunelle by Vallombrosa	2015	75cl	26
■ <b>BELLET</b> Domaine de Toasc	2015		45

## VINS DU MONDE

■ <b>HONGRIE</b>		75cl	
■ <b>TOKAJ</b> Domaine Disznoko	2015		55

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