



13, Place de Catalogne / 75014 Paris  
Tél. 01 43 35 34 35 / Fax 01 43 20 26 21  
[www.millesimes62.com](http://www.millesimes62.com)

**Un menu différent tous les jours !**  
**Consultez-le à partir de 11h30 sur [www.millesimes62.com](http://www.millesimes62.com)**



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

## Formules

**Entrée et plat ou Plat et dessert 30€**

**Entrée, plat et dessert 35€**

boisson non comprise

**Menu Prestige, entrée plat et dessert 40€**

cocktail maison une bouteille de vin des côtes du Rhône pour 2 personnes , café

**Le vin de notre propriété est en vente au restaurant,  
(Côtes du Rhône aoc, rouge et blanc / Carton de 6 bouteilles)  
Nous consulter**



## Vins au Verre

### Blancs

**Provence, aoc 11**

Palette Grand Cru, Château Simone, 2014

**Vallée du Rhone aoc 8**

Saint-Péray, Les Sauvagères, Paul Jaboulet-Ainé 2016

### Rosés

Contenance verre de vin 12.5cl

### Rouges

**Bourgogne, Haute Côtes de Beaune aoc 8.5**

Domaine de la Chapelle, Bonthenet Père et Fils 2011

**Languedoc La Clape aoc 6.5**

Syrah, Pech Céleyran, Domaine Saint-Exupéry 2015

**Vallée de la Loire, Sancerre aoc 9.5**

Les Bonnes Bouches, Henri Bourgeois 2014

**Bordelais, Médoc aoc 10**

Château Patache d'Aux, Domaines Lapalu 2012

**Chili aoc 8**

Misiones D Rengo, Carmenère 2016

Contenance verre de vin 12.5cl

Prix nets en euros, TVA à 10% et service compris. TVA à 20% sur les vins et les alcools.

Nous n'acceptons pas les paiements par chèques et les billets de 500€.

Paiement par carte bancaire ou en espèces.

# Formules

**Entrée et plat ou Plat et dessert 30€**

**Entrée, plat et dessert 35€**

boisson non comprise

**Menu Prestige, entrée plat et dessert 40€**

cocktail maison une bouteille de vin des côtes du Rhône pour 2 personnes , café

**Le vin de notre propriété est en vente au restaurant,  
(Côtes du Rhône aoc, rouge et blanc / Carton de 6 bouteilles)  
Nous consulter**

## Entrées

Tomate noire de Crimée rôtie au basilic mozzarella di Bufala, vinaigrette d'herbes fraîches \*

Blanc manger au tourteau vinaigrette d'herbes fraîches

Pressé de lentilles vertes du puy vinaigrette d'herbes fraîches \*

Melon boule de miel jambon Serrano et figue fraîche \*

Caviar d'aubergines toast frotté à l'ail \*

### ENTRÉE SANS GLUTEN

Asperges vertes servies tièdes Oeuf "bio" poché

## Plats

Wok de grosses crevettes et légumes, sel et poivre sauce soja

Filet de turbot, jus de bouille petits légumes de saison (supp +8€)

Steak de thon, tapenade d'olives noires barigoule d'artichauts

Dos de merlu à la plancha, vinaigrette d'herbes fraîches pousses d'épinards

Mignon de porc miel et épices mousseline de patate douce

Poitrine de canard rôti aux figues polenta crémeuse au parmesan

### PLAT SANS GLUTEN

Poêlée d'encornets, chorizo Ibérique poivrons doux, jeunes pousses d'épinards

### PLAT VÉGÉTARIEN

Risotto crémeux au parmesan asperges vertes, truffe blanche d'été (supp+ 3€)

Fromages

Brie de Meaux aop

## Desserts

Fondant chocolat caramel commande en début de repas, en supp. verre de Maury «Vintage 2012 » 8cl 8€

Tarte fine aux prunes crème frangipane \*

Blanc manger vanillé aux fruits rouges

Crumble ananas, fraises sorbet framboise

Tiramisu crémeux limoncello, citron vert \*

Sorbets et glaces (maître artisan glacier) Vanille, chocolat, praliné, fraise rhubarbe, lait de coco, ylang ylang, pêche

### DESSERT SANS GLUTEN

Cerises rafraîchies au vin rouge vanille givrée \*

\* Nouveauté de saison

## Apéritifs

Américano 8cl	9
Cocktail maison 10cl	13
Porto 8cl	7
rouge ou blanc	
Martini 8cl	7
rosso, bianco	
Ricard 2cl	6
Suze, Campari 8cl	8
Pastis de Marseille H.bardouin 2cl	6

## Whiskies

Nikka Barrel 4 cl	17
Whisky Japonnais	
Nikka Blended	13
Whisky Japonnais	
Nikka Pure Malt 4 cl	13
Whisky Japonnais	
Nikka Pure Malt Red 4 cl	15
Whisky Japonnais	
Togouchi Pure Malt 4cl	14
Whisky Japonnais	
Yamazakura	14
Whisky Japonnais	
Chivas, Jack Daniel's 4 cl	9
Bourbon Woodford Réserve 4 cl	10
Cardhu 4 cl	13
Single Malt 12 ans	
Dalwhinnie 4 cl	13
Single malt 15 ans	
Jameson, Clan Campbell 4 cl	8
Oban 4 cl	12
Single Malt 14 ans	

## Kirs et Champagnes

Champagne aoc 10 cl	13
Besserat de Bellefon	
Champagne aoc 10 cl	13
Alfred Gratien Brut Rosé	
Kir Royal 10 cl	13
au Champagne aoc	
Kir Vin Blanc 10 cl	7

## Bières

	25cl	50cl
<b>Pression</b>		
Stella Artois	5.9	8.5
<b>Bouteilles</b>		
Hoegaarden 33cl	5.9	
bière blanche		
Stella 25 cl	5.5	

## Softs

Perrier 33 cl	5
Limonade, Orangina 25cl	5
Coca-cola, Coca-cola Light 33cl	5
Soda en accompagnement d'alcool	3.80
Schweppes 25cl	5
Jus de fruits 25cl	5
pamplemousse, orange, tomate	
Nectar de fruits 25cl	5
ananas, abricot, multifruits	

## Eaux minérales

	50cl	75cl	100cl
Chateldon	-	7.9	-
Eau de Perrier			7
San Pellegrino	5.8	-	7.5
Vittel	5.5	-	7

## Cafés

Café expresso	3.8
Illy	
Café décaféiné	3.8
Illy	
Café double	5
Illy	
Café crème	5
Illy	

## Thés

Thé Damman	4.5
------------	-----

## Infusions

Infusion Damman	4.5
-----------------	-----

## Pour se Réchauffer

Chocolat chaud	5
Cappuccino	5



## Digestifs

	4cl
Bas Armagnac 4 cl	21
Castarède 1962	
Bas Armagnac 4 cl	16
Castarède, 20 ans d'Age	
Vieille Prune 4 cl	12
Calvados 4 cl	14
Morin hors d'âge 15 ans	
Bailey's 4 cl	8
Manzana pomme verte 4 cl	7
Cognac 4 cl	14
Camus VSOP	
Cognac	15
Camus, Ile de Ré	
Cointreau 4 cl	8
Gin 4 cl	8
Gordon's	
Grand Marnier 4 cl	9
Rouge	
Mirabelle, Framboise 4 cl	10
Poire Williamine 4 cl	13
Morand	
Rhum blanc Agricole 4 cl	9.5
Damoiseau	
Rhum Japonais	14
Ryoma, vieilli 7 ans fût de chêne	
Vieux Rhum Agricole Guadeloupe	14
4 cl	
Sèverin, vsop	
Vieux Rhum Agricole Martinique 4 cl	14
HSE, aoc	
Rhum, Philippines 4 cl	12
Don Papa	
Vodka 4 cl	9
Absolut	