



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)**

**Viande bovine en provenance de France**  
**Notre cuisine est à base de produits frais, par conséquent il se peut qu'un plat vienne à nous manquer.**  
**Nous nous excusons pour la gêne occasionnée et vous remercions pour votre compréhension.**  
**La liste des plats contenant des allergènes est disponible sur demande.**



**ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS**

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 42€**

Cocktail maison, une bouteille de vin des Côtes du Rhône pour 2 personnes, café

**Entrée, Plat et Dessert 60€**

une bouteille de Champagne aoc 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

Foie gras de canard mi-cuit caramel balsamique (supp+4€) \*

Betterave rôtie buratta et fruits secs

Radicchio, pommes et noix vinaigrette balsamique et huile d'olive vierge

Terrine de foie de volailles compotée d'oignons \*

Soupe de poissons et ses condiments

Royale de tourteau jus de bouille

### Entrée sans gluten

Pressé de lentilles vertes du Berry, vinaigrette d'herbes foie gras de canard et jambon Serrano

## Plats

Suprême de dorade Royale, tapenade d'olives noires jeunes pousses d'épinards

Pavé cabillaud rôti, sauce aïoli légumes de saison

Jarret de porc demi sel en cocotte endives braisées \*

Cuisse de canard comme un pôt au feu légumes de saison

Gigot d'agneau Allaiton d'Aveyron, cuisson basse température, jus au thym, haricots tarbais (supp+5€)

### Plat sans gluten

Steak de thon albacore au poivre de Timut Wok de légumes de saison

### Plat végétarien

Risotto de petit épeautre crémeux poêlée de pieds de mouton et chanterelles

## Desserts

Saint Nectaire fermier AOP Fromagerie Bellevaire

Fondant chocolat, caramel à l'orange commande en début de repas, en supp. verre de Maury «Prestige 15 ans d'âge» 8cl 9€

Crumble pommes et coings glace au pain d'épices \*

Le Mont-Blanc façon Millésimes 62 \*

Tiramisu crémeux rhum, café

Grosse profiterole glace noisette sauce chocolat chaud \*

Sorbets et glaces (maître artisan glacier) Vanille, caramel beurre salé, chocolat, citron, ananas, figue, ylang-ylang

### Dessert sans gluten

Clémentines poêlées au miel vanille givrée \*

\* Nouveauté de saison

## Apéritifs

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

## Whiskies

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

## Kirs et Champagnes

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

## Bières

Pression	25cl	50cl
Stella Artois	5.9	8.5
Bouteilles		
Hoegaarden 33cl bière blanche	5.9	
Stella 25 cl	5.9	

## 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 pomme, orange, tomate	5
Nectar de fruits 25cl ananas, abricot, multifruits	5
Orange ou citron pressé 15 cl	6

## 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 Illy			4
Café décaféiné Illy			4
Café double Illy			5
Café crème Illy			5

## Thés

Thé Damman			5
------------	--	--	---

## Infusions

Infusion Damman			5
-----------------	--	--	---

## Pour se Réchauffer

Chocolat chaud			5
Cappuccino			5



## Digestifs

Bas Armagnac 4 cl Castarède 1962	4cl	21
Bas Armagnac 4 cl Castarède, 20 ans d'Age		18
Vieille Prune 4 cl		12
Calvados 4 cl Morin hors d'âge 15 ans		15
Bailey's 4 cl		8
Manzana pomme verte 4 cl		7
Cognac 4 cl Camus VSOP		14
Cognac Camus, Ile de Ré		15
Cognac Delamain XO 4 cl 1er Cru du cognac		19
Cointreau 4 cl		8
Gin 4 cl Gordon's		8
Grand Marnier 4 cl Rouge		9
Mirabelle, Framboise 4 cl		10
Poire Williamine 4 cl Morand		13
Rhum blanc Agricole 4 cl Damoiseau		9.5
Rhum Japonais Ryoma, vieilli 7 ans fût de chêne		14
Vieux Rhum Agricole Guadeloupe 4 cl Sèverin, vsop		14
Vieux Rhum Agricole Martinique 4 cl HSE, aoc		14
Rum, Philippines 4 cl Don Papa		12
Vodka 4 cl Absolut		9