



13, Place de Catalogne / 75014 Paris
Tél. 01 43 35 34 35 / Fax 01 43 20 26 21
www.millesimes62.com

Un menu différent tous les jours !
Consultez-le à partir de 11h30 sur www.millesimes62.com



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 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

Gravelax de saumon, bergamote fenouil croquant aux fines herbes *

Rémoulade de céleri et écrevisses moutarde à l'ancienne

Roquette vinaigrée copeaux de Parmesan

Royale de tourteau jus de bouille

Velouté de potiron crème double *

Entrée sans gluten

Tartare de dorade Royale préparé à notre façon poivre de Timut *

Plats

Filet de merlan, beurre meunière aux capres pommes anglaise

Steak de thon, tapenade d'olives noires pousses d'épinards

Dos de bar à la plancha, pistou d'herbes fraîches wok de légumes *

Poitrine de cochon braisé, sauce miel légumes de saison *

Suprême de volaille fermière rôti, vinaigrette d'herbes polenta crémeuse au parmesan

Plat sans gluten

Dos de merlu rôti, chorizo Iberique Haricots Tarbais

Plat végétarien

Risotto crémeux au parmesan girolles *

Desserts

Brie de Meaux aop

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

Tarte fine aux poires crème frangipane

Grosse profiterole à la noisette sauce chocolat chaud *

Riz au lait caramel au beurre salé

Tiramisu crémeux poire et citron vert

Crème brûlée à la vanille

Sorbets et glaces (maître artisan glacier) Vanille, chocolat, citron, passion, limoncello, figue, pêche de vigne

Dessert sans gluten

Figues de Solies roties glace vanille bourbon

*** 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 Japonnais	
Nikka Blended Whisky Japonnais	13
Nikka Pure Malt 4 cl Whisky Japonnais	13
Nikka Pure Malt Red 4 cl Whisky Japonnais	15
Togouchi Pure Malt 4cl Whisky Japonnais	14
Yamazakura Whisky Japonnais	14
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	12

Kirs et Champagnes

Champagne aoc 10 cl Besserat de Bellefon	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		5.5

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 pamplemousse, 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			3.8
Café décaféiné Illy			3.8
Café double Illy			5
Café crème Illy			5

Thés

Thé Damman			4.5
------------	--	--	-----

Infusions

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

Pour se Réchauffer

Chocolat chaud			5
Cappuccino			5



Digestifs

			4cl
Bas Armagnac 4 cl Castarède 1962			21
Bas Armagnac 4 cl Castarède, 20 ans d'Age			16
Vieille Prune 4 cl			12
Calvados 4 cl Morin hors d'âge 15 ans			14
Bailey's 4 cl			8
Manzana pomme verte 4 cl			7
Cognac 4 cl Camus VSOP			14
Cognac Camus, Ile de Ré			15
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
Rhum, Philippines 4 cl Don Papa			12
Vodka 4 cl Absolut			9