



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

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 a l'ancienne

Roquette vinaigrée copeaux de Parmesan

Royale de tourteau jus de bouille

Velouté de potiron crème double \*

Petits farcis provençaux \*

### Entrée sans gluten

Tartare de dorade Royale préparé a notre façon poivre de Timut \*

## Plats

Dos de merlu rôti, chorizo Iberique Haricots Tarbais

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

Filet de merlan, beurre meunière aux capres pommes anglaise

### Plat végétarien

Risotto crémeux au parmesan girolles \*

## Desserts

Brie de Meaux aop

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

Tarte fine aux poires crème framipanane

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	7
rouge ou blanc	
Martini 8cl	7
rosso, bianco	
Ricard 2cl	6
Suze, Campari 8cl	8
Pastis de Marseille H.bardouin 2cl	6

## Whiskies

	4cl
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

	10cl
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

Pression	25cl	50cl
Stella Artois	5.9	8.5
Bouteilles		
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	
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			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 4 cl	14
Sèverin, vsop	
Vieux Rhum Agricole Martinique 4 cl	14
HSE, aoc	
Rhum, Philippines 4 cl	12
Don Papa	
Vodka 4 cl	9
Absolut	