



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

Viande bovine en provenance du Royaume Uni

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 du Languedoc 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**

Foie gras de canard mi-cuit compotée de fruits secs **(supp+6€) ***

Rémoulade de panais, céleri et crevisses moutarde à l'ancienne

Aumônière aux champignons de saison beurre blanc *

Encornets poêlées jeunes pousses d'épinards et poivrons confits

Saucisson lyonnais aux pistaches pommes Roseval servies tièdes *

Entrée sans gluten

Betterave rôtie buratta et fruits secs

Plats

Noix de Saint Jacques à la plancha effeuillé d'endives **(supp+8€) ***

Dos de cabillaud au citron confit mousseline de patate douce *

Suprême de volaille fermière braisé, foie gras de canard et chou vert *

Epigramme d'agneau Allaiton d'Aveyron jus au thym et à l'ail, pommes fondantes, haricots verts *

Plat sans gluten

Suprême de dorade Royale, vinaigrette d'herbes fraîches légumes de saison *

Plat végétarien

Gnocchis de pommes de terre légumes de saison au pistou

Desserts

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

Brioche façon pain perdu glace à la confiture de lait *

Crumble aux pommes caramel au beurre salé

Tiramisu à la crème de marron *

Tarte fine aux poires Comice *

Sorbets et glaces (maître artisan glacier) Vanille, chocolat, noisette, citron, abricot, poire

Dessert sans gluten

Crème brûlée au fruit de la passion *

*** 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 Japonais	
Nikka Blended	13
Whisky Japonais	
Nikka Pure Malt 4 cl	13
Whisky Japonais	
Nikka Pure Malt Red 4 cl	15
Whisky Japonais	
Togouchi Pure Malt 4cl	15
Whisky Japonais	
Yamazakura	15
Whisky Japonais	
Bourbon Woodford Réserve 4 cl	10
Chivas, Jack Daniel's 4 cl	9
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	13
Single Malt 14 ans	

Kirs et Champagnes

Champagne aoc 10 cl	13
De Saint-Gall 1er cru	
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	5.9	

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	5
pomme, 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
Vittel	5.5	-	7

Cafés

Café expresso	4
Illy	
Café décaféiné	4
Illy	
Café double	5
Illy	
Café crème	5
Illy	

Thés

Thé Damman	5
------------	---

Infusions

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

Pour se Réchauffer

Chocolat chaud	5
Cappuccino	5



Digestifs

	4cl
Bas Armagnac 4 cl	21
Castarède 1962	
Bas Armagnac 4 cl	18
Castarède, 20 ans d'Âge	
Vieille Prune de Souillac 4 cl	12
Louis Roque	
Calvados 4 cl	15
Morin hors d'âge 15 ans	
Bailey's 4 cl	8
Manzana pomme verte 4 cl	7
Cognac	15
Camus, Ile de Ré	
Cognac Delamain XO 4 cl	19
1er Cru du cognac	
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 Japonais	14
Ryoma, vieilli 7 ans fût de chêne	
Rhum, Vénézuélien	12
Diplomatico, Reserva	
Vieux Rhum Agricole Guadeloupe 4 cl	14
Sèverin, vsop	
Vieux Rhum Agricole Martinique 4 cl	14
HSE, aoc	
Rum, Panama	15
Bumbu Xo	
Rum, Philippines 4 cl	12
Don Papa	
Vodka 4 cl	9
Absolut	