



LA POINTE DROUOT

34, RUE DROUOT - 75009 PARIS

APÉRITIFS

Lillet blanc 5cl	4.4
Martini Rosso, Bianco 5cl	4.4
Campari 5cl	5.0
Americano maison 5cl	5.5
Pineau des Charentes 5cl	4.4
Kir Sauvignon 14cl	4.2
Salers "Comme la Suze, mais en mieux" 5cl	4.4
Absolut 4cl	9.0

WHISKIES

Cardhu 12 ans 4cl	10.0
Lagavulin 16 ans 4cl	14.0
William Lawson's, JB 4cl	7.5
Ballantines's, Jack Daniel's 4 cl	8.5

BIÈRES ARTISANALES

Brasserie de la goutte d'or, Paris 18ème	
Myrha - Pale Ale 33cl	7.0
Ernestine - IPA 33cl	7.0
La Chapelle - Blanche 33cl	7.0
Brasserie de la Jonte, Lozère	
Fario, Blanche 33cl	7.0
Lupuline, Blonde 33cl	7.0

PRESSION

	25cl	50cl
Amstel	3.7	7.0
Leffe	4.7	8.8
Carlsberg Elephant	4.7	8.8

BOUTEILLE

Mort Subite Kriek Lambic 37.5cl	8.0
Desperados 33cl	7.0
Pelforth brune 33cl	7.0
Hoegaarden 33cl	7.0
Corona 33cl	8.0
1664 33cl	7.0

SOFTS

Coca-Cola 33cl	4.4
Jus de fruit Pampryl orange, pomme, ananas, abricot, pamplemousse, tomate 25cl	4.4
Limonade 25cl	4.4
Cidre brut 25cl	4.4

COCKTAILS

Spritz Aperol, Prosecco, Perrier	8.5
48200 Salers, Maurin Quina, Gin	8.5
Mojito-Méthode Cubaine Rhum cubain 3 ans, Perrier, citron vert	8.5
Cosmopolitain Vodka, Cointreau, jus de cranberry et de citron vert	8.5
Margarita Tequila, Cointreau, jus de citron vert	8.5
Caïpirinha Cachaça, citron vert	8.5
Caïpiroska Vodka, citron vert	8.5
Piña Colada Rhum cubain 3 ans, jus d'ananas, crème de coco	8.5

VINS ROUGES

	14cl	75cl
Haut-Médoc Victoria II 2012 Second vin du Château Victoria	5.5	26
Bordeaux "R" de Monsenac	4.0	-
Vin de Lozère Domaine des Cabridelles 2016	4.8	23
Coteaux Bourguignons Cuvée Caprice 2015	4.8	23
Côtes du Rhône Rochadour	3.7	-
Côtes de Brouilly Noël Briday	4.4	-

VINS BLANCS

	14cl	75cl
Cheverny Les Borderies 2016	5.0	25
Bourgogne Montany Chardonnay - Noël Briday	4.6	-
Sauvignon IGP Pays d'Oc Saint-Clair	3.7	-
Bourgogne Chardonnay Côte Chalonnaise - Millebuis 2015	-	27

VINS ROSÉS

	14cl	75cl
Côtes de Provence aoc-Souvaïe	3.9	-
Côtes de Provence R. Desbastides, Cave de St-Tropez 2016	-	25

Nos plats, desserts et sauces sont fabriqués sur place à partir de produits frais par notre Chef Benjamin

ENTRÉES

Les 6 escargots de Bourgogne - Maison Valentin beurre à l'ail & persil	10.0
Œuf dur, mayonnaise maison	5.0
Assiette de jambon sec d'Auvergne Cantal Salaisons	7.5
Pâté d'Aurillac cuit au four Cantal Salaisons	5.5
Soupe à l'oignon gratinée	7.0

VIANDES ET POISSON

Côte de veau T-bone	18.0
Filet et faux filet, beurre Maître d'Hotel et tagliatelles fraîches	
Suprême de poulet au pesto basilic ratatouille maison aux olives vertes	15.0
Pêche du jour selon arrivage demandez à votre serveur	-
Saucisse du Cantal purée de pommes de terre "maison"	13.5
Tartare de boeuf coupé au couteau viande Charolaise préparée minute, frites	14.0
Cheeseburger Auvergnat viande de bœuf hachée, Cantal, jambon d'Auvergne, sauce tartare, frites	15.0
Pavé de bœuf sauce au bleu d'Auvergne, frites	15.5
Bavette d'Aloyau Echalotes à la Bordelaise, frites	14.5
Entrecôte 250 gr sauce au poivre flambée au Cognac, frites	18.0

SALADES

César au poulet salade romaine, filet de poulet, Parmesan, croûtons, sauce césar	13.0
Saumon fumé tranches de saumon fumé, pommes de terre tièdes, toast	14.5
Auvergnate jambon d'Auvergne, Cantal, œuf dur, pommes de terre, croûtons	13.5
Chèvre chaud toast fromage de chèvre et Golden, croustons	12.5
Grecque tomates cœur de bœuf, Feta, olives noires, concombres, oignons	12.5
Landaise gésiers de volaille confits, magret de canard fumé, pommes de terre, croustons	13.5
Parisienne Jambon blanc, Emmental, pommes de terre, oeuf	13.0

ASSIETTES

Tagliatelles fraîches au Bleu d'Auvergne Parmesan & noix	11.5
Assiette de charcuteries jambon d'Auvergne, saucisson de montagne, pâté au four du Cantal, Rillettes	13.0
Planche de fromages	11.5

SUR LE POUCE

Club sandwich au poulet, frites	13.0
Club sandwich au saumon fumé, frites	14.0
Croque Monsieur, salade verte *	8.5
Croque Madame, salade verte *	9.5

LES DESSERTS MAISON

Tarte tatin caramel au beurre salé maison et crème épaisse	8.0
Fromage blanc amandes effilées et miel des montagnes de Lozère	6.0
Mousse au chocolat	6.5
Crème brûlée à la vanille	7.0
Moelleux au chocolat crème anglaise et caramel au beurre salé	8.0
Éclair de la boulangerie Julien Chocolat ou café	6.5
Café Gourmand	7.5

FROMAGES

Tome de brebis de Lozère Fromagerie du Fedou	8.0
Cantal Entre deux	7.0
Camembert au lait cru Gavray	7.0
Saint-Nectaire Fermier Fromagerie du Grand Murois	7.0