



PHILIPPE EXCOFFIER

restaurant

À LA CARTE

VINS AU VERRE

VINS BLANCS 75CL

IGP Côtes de Gascogne 8,5
Haut Marin, Amande

Petit Chablis aoc 11
Dom. William Fèvre

Mâcon-Lugny aoc 10,5
Saint-Pierre, Bouchard

VINS ROUGES

Bourgogne aoc 10
Pinot Noir, Dom. Camu

Côtes du Roussillon aoc 9
Authentique Domaine Lafage

Haut-Médoc aoc 12
Ailes de Paloumey

VINS ROSÉS

IGP Côtes Catalanes 9
Miraflores

VIN DE DESSERT

IGP Côtes de Gascogne 10
Haut Marin, Venus Gallina, Gros Manseng

Nos vins au verre peuvent être servis en 18cl

APÉRITIFS

Champagne coupe 12cl 16

Kir au vin blanc 12cl 11

Kir Royal 12cl 17

Martini rosso, bianco 5cl 12

Lillet blanc, rosé 7cl 11

Campari 5cl 12

Jus de tomate 20cl 9

Porto Graham's 5cl 11

Fine Tawny

Vodka Grey Goose 5cl 14

Gin Hendrick's 5cl 14

Cocktails 4cl d'alcool 19

Manhattan, French 75, Negroni

Cocktail sans alcool 13

EAUX MINÉRALES

Evian 50cl 6

Evian, Badoit 100cl 9

Chateldon 75cl 10

BOISSONS CHAUDES

Café 4,5

Café double 7,5

Thé, Infusion 8,5

Cappuccino 10

Les Incontournables du Chef

Prix nets en euros, taxes et service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.

LES ENTRÉES

Le burger de homard,  28
guacamole et coulis de mangue épicé

Fraîcheur de tourteau au citron vert, 21
avocat et pommes vertes

Foie gras de canard Poêlé 23
Figues rôties et réduction de balsamique

Gnocchis de pomme de terre, 27
rappée de truffes d'été tuber avestivum

Poêle de cèpes bouchons 24
Crumble de jambon de pays

LES PLATS

Ris de veau au sautoir,  40
salsifis, sauce cognac

Filet de bœuf grillé, 38
sauce Bordelaise

Quasi de veau rôti, 29
Poêlé de champignons des bois et jus corsé

chou farci de homard 48
bisque d'étrilles

médaille de lotte, endives tartufata, oxialis 34
Bouillon de marjolaine

LES DESSERTS

LES DESSERTS

Mirabelles rôties au miel, 10
fève de tonka et glace vanille

Tarte sablé au marron 11
cognac et poires caramélisées

LES SOUFFLÉS SUCRÉS D'EXCOFFIER

Caramel, sauce caramel et beurre  14

Grand Marnier, flambé minute  15

Fruits de la passion, glace coco et son crumble 14

*Philippe Excoffier vous propose une carte au fil des saisons
avec des mets cuisinés sur place,
à base de produits frais choisis et sélectionnés avec rigueur,
livrés et travaillés chaque jour.*



Scan me and get
allergen information
in your language

Scan me and get
our menus
in your language