L'ÉCAILLER

Tarama de la Maison Petrossian - 100g — 12,00€
Pétrossian's Naturel taramasalata served with rye biscuits.

Notre assiette de l'écailler — 15,00€
6 Crevettes calibre 40/60, 6 bulots,
3 huîtres Fines de Claire ou 100g de crevettes grises.
6 shrimps 40/60, 6 whelks,
3 oysters Fines de Claire or 100g of grey shrimps.

Notre plateau plaisir - pour 2 personnes — 49,00€
6 huîtres, 2 pinces de tourteau, 12 bulots,
8 crevettes calibre 40/60, 200g de crevettes grises.
Our sharing platters for 2 : 6 oysters, 2 crab claws, 12 whelk,
8 shrimps 40/60, 200g of grey shrimps.

NOS SÉLECTIONS SALÉES

Our salted courses

Oeufs mimosa, — 7,00€
et son mesclun de salade.
Egg mimosa and mixed salad

Assiette de saumon fumé, — 15,00€
blinis, citron, sauce aigrelette.
Smoked salmon, blinis, lemon, sour cream.

Caesar — 16,00€
Romaine, poulet grillé, œuf poché, poitrine de porc fumée,
croûtons, copeaux de parmesan, sauce Caesar.
Romain lettuce, grilled chicken breast, poached egg, bacon,
croutons, shaving of parmesan, Caesar sauce.

Bacon Cheesburger, — 19,00€
steak haché pur bœuf, bacon, cheddar, chutney d'oignon,
sauce cocktail, bun brioché.
Minced beef, bacon, cheddar cheese, onion chutney,
cocktail sauce, brioche bun.

NOTRE FROMAGE

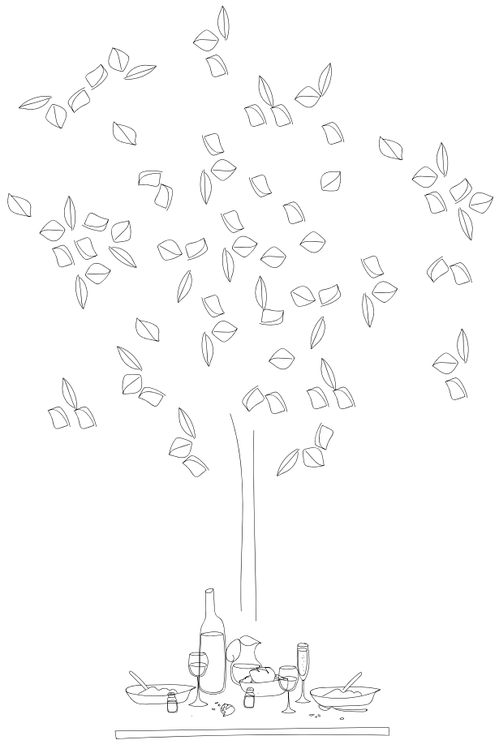
Our cheese

Brillat Savarin à la truffe noire 1.6%, — 6,00€
(Tuber melanosporum).
Truffled Brillat savarin (black truffle 1.6% Tuber melanosporum).

NOS DESSERTS

Our desserts

Chariot de desserts
de La Grande Epicerie de Paris.
10,00€



LA TABLE

L'APRÈS-MIDI

AFTERNOON

NOS COCKTAILS ET NOS SPIRITUEUX — 13,00€

Our Cocktails and our spirits

Nos serveurs sont à votre disposition pour vous conseiller suivant vos envies.

LES EAUX PÉTILLANTES

Sparkling water

Perrier	France, 33cl	5,50€
San Pellegrino	Italie - 50cl	6,50€
Badoit	France - 75cl	7,50€
Chateldon	France - 75cl	8,50€

LES EAUX PLATES

Still water

Saint-Georges	France - 50cl	6,50€
Evian	France - 75cl	7,50€

NOS CAFÉS ET CHOCOLAT

Our coffees and hot chocolate

Expresso, déca Expresso, décaf	3,50€
Double, crème Double expresso, coffee cream	6,10€
Cappuccino	6,10€
Café glacé Iced coffee	6,10€
Latte macchiato	6,10€
Chocolat chaud Hot chocolate	7,00€

NOS THÉS — 6,70€

Our teas

Fleur d'oranger - Japon Sencha
Yunnan - Earl Grey
Menthe Mint - Jasmin Jasmine
Fruits rouges - red fruits

NOS JUS DE FRUITS

Our fruit juices

NOS JUS PRÉSSÉS — 5,60€

Our fresh juices

Citron - 12cl Lemon	Orange - 33cl	Pamplemousse 33cl - Grapefruit

NOS NECTARS — 5,60€

La Grande Epicerie de Paris - 25cl
Our juices

Abricot Apricot	Pomme Apple	Pêche de vigne Peach vine
Framboise Raspberry	Raisin Grape	Tomate, piment d'espelette Tomato

NOS BIÈRES

Our beers
6,50€

Blanche, Cocomiette - France
White beer

Blonde, Cocomiette - France
Blond beer

IPA au pain de la Grande Epicerie de Paris
Cocomiette - France - IPA beer

NOS SODAS

Our sodas
5,50€

Coca Cola
Coca Cola Zéro
Sprite

Prix net services compris. Tous nos plats sont « fait maison» et élaborés sur place à partir de produit bruts. La liste des allergènes est disponible sur demande.

NOS VINS

Our wines

	Au verre 14cl	La bouteille 75cl
NOS VINS ROSÉS — Our Rosés wines		
Château d'Esclan Whispering Angels 2019 AOC Côte de Provence	6,50€	30,00€
Domaine Ott Château de Selle 2019 AOC Côtes de Provence		45,00€
NOS VINS BLANCS — Our white wines		
Jeff Carrel Pas Vu Pas Pris 2018 Vin de France Languedoc-Roussillon	4,00€	19,00€
Domaine du Chardonnay Chablis Bourgogne	8,00€	24,00€
Domaine Vacheron AOC Sancerre 2018 Loire		35,00€
Domaine Delas La Galopine AOC Condrieu 2017		50,00€
NOS VINS ROUGES — Our red wines		
Jeff Carrel A Vue de Nez 2018 Vin de France Languedoc-Roussillon	4,00€	19,00€
Domaine Devillard Le Renard 2016 AOC Bourgogne	8,00€	27,00€
Domaine Thomas Finot AOP Crozes-Hermitage 2017		32,00€
Domaine Foillard Morgon Côte de Py 2019 AOC Beaujolais		43,00€

NOS CHAMPAGNES

Our Champagnes

	10cl	75cl
Moët et Chandon Brut Impérial 2019	14,00€	49,00€
Pierre Montcuit Blancs de Blancs	15,00€	51,00€
Veuve Clicquot Vintage 2008 Rosé	19,00€	75,00€

NOS ENTRÉES
Our starters

Oeufs mimosa, 7,00€
et son mesclun de salade.
Egg mimosa and mixed salad

Velouté de butternut, 8,00€
crème au marron,
crouton de pain de mie.
Butternut soup, chestnut cream
and bread croutons.

Tête de veau, 8,00€
pomme de terre Ratte, sauce gribiche.
Calf's head, new potatoes, sauce gribiche.

- **Artichauts à la Parisienne,** 11,00€
  syphon d'artichaut, champignons de Paris,
  bœuf fumé, truffe d'automne (Tuber uncinatum).
  Parisian style artichoke, artichoke cream,
  white mushrooms, smocked beef, autumn truffle.

- **Tataki de thon,** 13,00€
  légumes croquants, vinaigrette soja miel.
  Tuna tataki, crispy vegetables, soy
  and honey vinaigrette.

Foie gras de canard, 16,00€
légumes racines et coing confit aux épices.
Duck foie gras, root vegetables,
spiced and candied quince.

NOS PLATS
Our main courses

Dos de cabillaud vapeur, 26,00€
cocos de Paimpol, citron confit, estragon.
Steamed cod filet, Paimpol beans,
candied lemon, tarragon.

Volaille farcie aux champignons, 25,00€
crème de panais, champignons sautés, jus gras.
Stuffed chicken supreme, parsnip cream,
sauted mushrooms, gravy.

Pâtes au saté, 20,00€
légumes croquants, croustillant aux épices.
Saté pasta, crispy vegetables, spiced crackers.

- **Tronçon de Lotte façon Osso-Buco,** 28,00€
  et ses Linguines.
  Monkfish trunk Osso-Buco style, linguine.

- **Blanquette de jarret de veau,** 28,00€
  petits légumes, riz pilaf.
  Veal shank blanquette, seasonnal vegetables, pilaf rice.

Pièce du boucher 29,00€
viande limousine Or rouge
sauce béarnaise, frites maison.
Butcher's selection « Or Rouge limousine beef »,
homemade fries, béarnaise sauce.

LA TABLE

NOS SALADES GOURMANDES
Our Salads

Caesar 16,00€
Romaine, poulet grillé, œuf poché,
poitrine de porc fumée, croûtons,
copeaux de parmesan, sauce caesar
Romain lettuce, grilled chicken breast,
poached egg, bacon, croutons,
shaving of parmesan, Caesar sauce

Salade de pastrami, 16,00€
joue de bœuf confite, salade mesclun,
vieille mimolette.
Pastrami salad, candied beef cheek,
salad, old mimolette cheese.

NOS FORMULES

MENU EXPRESS 29,00€
Plat + Verre de vin ou Plat + eau minérale 50cl

MENU LA TABLE 36,00€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Les entrées et les plats qui rentrent dans les formules sont signalés par ce petit rond ●

NOTRE FROMAGE
Our cheese

Brillat Savarin à la truffe noire 1.6%, 6,00€
(Tuber melanosporum).
Truffled Brillat savarin (black truffle 1.6% Tuber melanosporum).

NOS DESSERTS
Our desserts

- **Pavlova pomme,** 9,00€
  meringue moelleuse, crémeux vanille,
  Calvados, pomme rôtie.
  Apple pavlova, soft meringue, vanilla cream,
  Calvados, roasted apple.

- **Crémeux chocolat comme un « After Eight »,** 9,00€
  grué, crème glacée à la menthe, sablé cacao.
  « After Eight » style chocolate cream, cocoa nibs,
  mint iced cream, cocoa shortbread.

- **Chariot de desserts** 10,00€
  de La Grande Epicerie de Paris.

L'ÉCAILLER

Tarama de la Maison Petrossian - 100g 12,00€
Petrossian's Naturel taramasalata served with rye biscuits.

Notre assiette de l'écailler 15,00€
6 Crevettes calibre 40/60, 6 bulots,
3 huîtres Fines de Claire ou 100g de crevettes grises.
6 shrimps 40/60, 6 whelks,
3 oysters Fines de Claire or 100g of grey shrimps.

Notre plateau plaisir - pour 2 personnes 49,00€
6 huîtres, 2 pinces de tourteau, 12 bulots,
8 crevettes calibre 40/60, 200g de crevettes grises.
Our sharing platters for 2 : 6 oysters, 2 crab claws, 12 whelk,
8 shrimps 40/60, 200g of grey shrimps.

Nos huîtres Our oysters	Par 6	Par 12
Gillardeau N°2 charnue, voluptueuse, ferme, minérale et végétale	20,00€	40,00€
Ostra Regal N°3 charnue, taille moyenne, gôut noisette	15,00€	30,00€
Fines de Claires N°3 légère, fondante, finement sucrée	11,00€	22,00€
Tarbouriech N°4 petite, charnue, croquante et délicate	19,00€	38,00€

*NOS COCKTAILS ET NOS SPIRITUEUX
Our Cocktails and our spirits

13,00€

*NOS BIÈRES, NOS CIDRES ET NOS APÉRITIFS
Our beers and cider

7,50€

*NOS RAFRAÎCHISSEMENTS
Our cold drinks

Nos eaux plates 6,50€ en 50cl
Nos eaux gazeuses 8,50€ en 75cl

Nos jus
Nos nectar en bouteille de 25cl
Nos sodas en 33cl 5,60€

*Notre personnel vous renseignera sur nos cocktails, nos apéritifs et nos spiritueux.

NOS VINS
Our wines

	Au verre 14cl	La bouteille 75cl
NOS VINS ROSÉS Our Rosés wines		
Château d'Esclan Whispering Angels 2019 AOC Côte de Provence	6,50€	30,00€
Domaine Ott Château de Selle 2019 AOC Côtes de Provence		45,00€
NOS VINS BLANCS Our white wines		
Jeff Carrel Pas Vu Pas Pris 2018 Vin de France Languedoc-Roussillon	4,00€	19,00€
Domaine du Chardonnay Chablis - Bourgogne	8,00€	24,00€
Domaine Vacheron AOC Sancerre 2018 Loire		35,00€
Domaine Delas La Galopine AOC Condrieu 2017 Rhône		50,00€
NOS VINS ROUGES Our red wines		
Jeff Carrel A Vue de Nez 2018 Vin de France Languedoc-Roussillon	4,00€	19,00€
Domaine Devillard Le Renard 2016 AOC Bourgogne	8,00€	27,00€
Domaine Thomas Finot AOP Crozes-Hermitage 2017		32,00€
Domaine Foillard Morgon Côte de Py 2019 AOC Beaujolais		43,00€

NOS CHAMPAGNES
Our Champagnes

	10cl	75cl
Moët et Chandon Brut Impérial	14,00€	49,00€
Pierre Montcuit Blancs de Blancs	15,00€	51,00€
Veuve Clicquot Vintage 2008 Rosé	19,00€	75,00€

Prix net services compris. Tous nos plats sont « fait maison» et élaborés sur place à partir de produit bruts. La liste des allergènes est disponible sur demande.