

NOS FORMULES DÉJEUNER

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 la formule sont signalés
par ce petit rond ●



LA TABLE

NOS PLATS

Our main courses

Pâtes au Saté 22,00€
légumes croquants, croustillant aux épices
Saté pasta, crispy vegetables, spiced crackers

● Suprême de volaille au citron 25,00€
aubergine, salade herbes et grenade
Chicken suprem, lemon, eggplant, herb salad, grenade

● Lieu jaune nacré 25,00€
courgettes, sauce vierge
Yellow pollock, courgettes, virgin sauce

Selle d'agneau de lait des Pyrénées 30,00€
aux herbes du toit, légumes grillés, jus de viande
Young lamb barrel from the Pyrénées, our rooftop's herbs, grilled vegetables, gravy

St Pierre 32,00€
haricot vert, pomme de terre grenaille, yaourt, sauce à la coriandre
Saint Pierre, green beans, new potatoes, yoghurt, coriander

Pièce du boucher "Faux-filet" 33,00€
frites, sauce béarnaise
Butcher's selection, homemade fries, bearnaise sauce



NOS DESSERTS

Our desserts

Pavlova à la fraise 9,00€
crèmeux vanille, gingembre, meringue fondante
Strawberry pavlova, vanilla smooth cream, ginger, soft meringue

Coulant chocolat Tulakalum 9,00€
chantilly gianduja, glace mascarpone
Melted Tulakalum chocolate cake, Gianduja Chantilly, mascarpone ice

● Chariot de pâtisseries 12,00€
des Chefs Pâtissiers
de La Grande Epicerie de Paris

NOS FORMULES APRÈS-MIDI

À partir de 14h30 . From 2:30 PM

HAPPY TEA TIME ou HAPPY CHAMP' SALÉ

Tarama ou assiette de saumon fumé 120g
de la Maison Pétrossian,
biscuit au seigle, citron
Avec
Une boisson chaude au choix 15,00€
café, thé ou chocolat
Ou avec
Une coupe de Champagne 19,00€
Moët et Chandon Brut

Le Tarama 14,00€
de la Maison Pétrossian, biscuit au seigle
Pétrossian's Naturel taramasalata (100g)

L'assiette de Saumon 19,00€
Saumon fumé de la Maison Petrossian 120gr,
biscuit au seigle, citron
Pétrossian's salted salmon platter, biscuit, lemon

HAPPY TEA TIME ou HAPPY CHAMP' SUCRÉ

Une pâtisserie du chariot
Avec
Une boisson chaude au choix 13,00€
café, thé ou chocolat
Ou avec
Une coupe de Champagne 16,00€
Moët et Chandon Brut

*NOS COCKTAILS
ET NOS SPIRITUEUX

Our Cocktails and our spirits



*NOS BIÈRES, NOS CIDRES
ET NOS APÉRITIFS

Our beers, cider and aperitifs



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

*NOS RAFRAÎCHISSEMENTS

Our cold drinks

Nos eaux plates en 50cl 6,50€
Nos eaux gazeuses en 75cl 8,50€
● Nos jus
Nos nectar en bouteille 25cl
Nos sodas 33cl 5,60€

NOS VINS

Our wines

NOS VINS ROSÉS

Our Rosés wines

Caves d'Esclans Whispering Angels 6,50€ 30,00€
AOC Côtes de Provence 2019

Domaine Ott Château de Selle 8,00€ 45,00€
AOC Côtes de Provence 2019

NOS VINS BLANCS

Our white wines

Jeff Carrel Pas Vu Pas Pris 4,00€ 19,00€
Vin de France 2018 - Languedoc-Roussillon

Domaine du Chardonnay 6,00€ 24,00€
AOC Chablis 2018 - Bourgogne

Domaine Vacheron 35,00€
AOC Sancerre 2018 - Loire

Domaine Delas La Galopine 50,00€
AOC Condrieu 2017 - Rhône

NOS VINS ROUGES

Our red wines

Domaine Devillard Le Renard 6,00€ 27,00€
AOC Bourgogne 2016

Domaine Du Clos des Fées Modeste 8,00€ 27,00€
2018 - AOP Côtes du Roussillon

Domaine Finot 32,00€
AOC Crozes-Hermitage 2017

Domaine Foillard Côte de Py 43,00€
AOC Morgon 2019 - Beaujolais

NOS CHAMPAGNES

Our Champagnes

Champagne Pierre Moncuît 14,00€ 65,00€
Champagne Moët et Chandon Brut 16,00€ 70,00€
Champagne Ruinart Rosé 18,00€ 80,00€



L'ÉCAILLER

L'Assiette de l'Écailler 18,00€
3 huîtres Gillardeau n°3, 3 gambas Bio,
6 bulots
3 Gillardeau oysters n°3, 3 prawns, 6 whelks

6 Huîtres Gillardeau N°3 20,00€
charnue, voluptueuse, ferme,
minérale et végétale