

62 Rue Montorgueil, 75002 Paris
01 42 33 94 73

ENTRÉ

6 ESCARGOTS XXL DE BOURGOGNE SAUVAGES	16,0
de la maison de l'escargot	
VELOUTÉ DE LÉGUMES DU MOMENT	11,0
Crème épaisse et croûtons	
GRATINÉE À L'OIGNON	11,0
RAVIOLES AUX CÈPES ET CRÈME DE TRUFFES	13,0
BURRATA CRÉMEUSE	13,0
Tomates d'antan	
FOIE GRAS DE CANARD MAISON	17,0
Confiture de cerises noires, pain toasté	
MOULES EN PERSILLADE GRATINÉES	11,0
NEMS DE POULET	9,0
PLANCHE DE CHARCUTERIE DE LA MAISON MAS	19,0

SALADES

NIÇOISE AU THON POÉLÉ MINUTE	17,0
Mesclun, olives noires, poivron rouge et vert, haricots verts frais, anchois, œuf mollet bio	
CAMEMBERT RÔTI	16,0
Endives, tomates cerise, noix et figues séchées, vinaigrette au miel	
CAESAR AU POULET	15,0
Cœur de Romaine, croûtons, parmesan, sauce Caesar, œuf mollet bio	

VIAN

ÉPAULE D'AGNEAU DE 7H CONFITE	18,0
purée "Maison"	
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, PRÉPARÉ PAR NOS SOINS	18,0
Cru ou aller retour, frites "Maison"	
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, COMME EN TOSCANE	19,0
Tomates confites, olives noires, amandes grillées et chèvre frais, frites "Maison"	
BAVETTE D'ALOYAU	18,0
Sauce échalote ou béarnaise, frites "Maison"	
BELLE ENTRECÔTE Bœuf français de sélection	26,0
Sauce béarnaise ou roquefort, frites "Maison"	
WOK DE POULET FACON THAÏ	15,0
MAGRET DE CANARD	18,0
Rôti au miel et pistaches, purée "Maison"	
ASSIETTE DE GARNITURE :	
salade, frites "Maison", rigatoni, purée "Maison"	6,0
haricots verts frais	7,0

POISS

PAILLARD DE SAUMON	18,0
Poêlée d'haricots verts, tomates cerise	
TARTARE DE SAUMON	18,0
Frites "Maison" et salade	

CHEESE-CAKE NEW-YORKAIS Coulis de fruits rouges	9,0
CRÈME BRÛLÉE	8,5
TARTE TATIN , crème épaisse de notre fromagère et amie Barbara	10,0
CARAMEL SUNDAE glace vanille et caramel, caramel au beurre salé, crème sucrée à la vanille, pralins brésiliens	9,5
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU glace vanille et caramel au beurre salé Maison	9,5

CAFÉ BIO TRÈS GOURMAND	9,5
THÉ GOURMAND "Thé Mariage frères"	11,0

GLACES DE LA FERME

riquées en Aveyron, à partir de lait frais, avec des fruits frais,
sans colorants et sans conservateurs.

8,5 les 2 boules au choix


Vanille de Madagascar, Fraise, Miel, Chocolat noir,
hocolat blanc, Citron, Oranae, Caramel au beurre salé, Café, Rhum-raisin, Tiramisu

CRÊPES

SUCRE	6,0
AU CHOIX Confiture de fraise, chocolat chaud	7,0
NUTELLA	7,0
CHOCOLAT CHAUD ET GLACE VANILLE	8,5
BANANE ET CHOCOLAT CHAUD	8,5

VINS

	15d	28d	50d	75d
IARDONNAY IGP Cévennes maïne Salle de gour	5,5	10,3	18,3	28,0

VIN DE BOURGOGNE AOP Château de Belleverne	6,5	12,1	21,0	33,0
GEWURZTRAMINER ALSACE  Domaine Schmitt & Carrer	8,0	14,9	27,0	40,0
SANCERRE AOP Domaine Doudeau-Léger	7,5	14,0	25,0	38,0
CHABLIS AOP Domaine des Chaumes	8,0	14,9	27,0	40,0
MEURSAULT AOP Côtes de Beaune, Bouchard Père & fils				69,0
PULIGNY-MONTRACHET AOP , Bouchard Père & fils				72,0

ROSE

PROVENCE IGP MÉDITERRANÉE Provenance Domaine de l'Éouvière	5,5	10,3	18,3	27,0
CÔTES DE PROVENCE AOP Les jolies filles	6,5	12,1	21,0	33,0
CÔTES DE PROVENCE AOP M de Minuty	8,0	14,9	27,0	40,0

ROUGE

CÔTES DU RHÔNE AOP Les magerans	5,5	10,3	18,3	28,0
BORDEAUX AOP Les Mercadières	6,0	11,2	20,0	30,0
GRAVES AOP Château Chollet	7,5	14,0	25,0	38,0
CHINON AOP Les Terroirs Rabelaisiens, Cave Angelliaume Viticulteur	6,0	11,2	20,0	30,0
BROUILLY AOP Château de Belleverne	7,0	13,0	23,0	35,0
MOULIN À VENT AOP	8,0	14,9	27,0	40,0
SAINT AMOUR Château de Belleverne	7,0	13,0	23,0	35,0
BOURGOGNE AOP Pinot Noir Céline et Romain Pouillet	8,0	14,9	27,0	40,0
CROZES HERMITAGE AOP Juliette Amat	8,5	15,9	28,0	43,0
CÔTE-RÔTIE AOP Brune & Blonde Guigal				78,0
CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOP Clos de l'oratoire des papes				68,0
CHASSAGNE MONTRACHET AOP				40,0