

LA SUGGESTION DU CHEF

Plat • Dessert : 29€

Main Course-Dessert

Uniquement le midi du lundi au vendredi

(Hors suppléments / Hors jours fériés)

Lunch menu available from Monday to Friday

(Excluding extras/ Excluding public holidays)

FORMULE DÉJEUNER

ENTRÉE • PLAT OU PLAT • DESSERT : 38 €

Starter-Main course or Main course-Dessert

Formule déjeuner disponible uniquement

le midi du lundi au vendredi

(HORS SUPPLÉMENTS / HORS JOURS FÉRIÉS)

Lunch menu available from Monday to Friday

(Excluding extras/ Excluding public holidays)

FORMULE LA DISTILLERIE

ENTRÉE • PLAT • DESSERT : 47 €

HORS EXTRA

Starter-Main Course-Dessert (Excluding extras)

CHOIX À LA CARTE

RETROUVEZ NOTRE BRUNCH DOMINICAL CHAQUE DIMANCHE :

55€/personne avec buffet à volonté.

28€ pour les enfants de 5 à 12 ans.

ENJOY OUR SUNDAY BRUNCH EVERY SUNDAY :

55€/person with a buffet. à volonté

28€ for children aged 5 to 12.



PLAT VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN DISH

Tous nos prix s'entendent en Euros TTC, taxes et service inclus

ENTRÉES

STARTERS

18€

Tartelette croustillante au chèvre Sainte-Maure et betterave
Sainte-Maure goat's cheese and beetroot crispy tartlet

Foie gras poêlé des Landes, tartare de fenouil et butternut,
jus réduit (extra 6€)

Pan-fried foie gras from the Landes region, fennel tartare, butternut squash
and reduced jus (extra 6€)

Saumon gravlax, crème aux herbes gel d'agrumes, et sa tartelette aux
oeufs de lompe

Gravlax salmon, dill cream, citrus gel and lumpfish roe tartlet



Savarin de saison, toastinette condiment tomates et billes de
balsamique

Seasonal savarin, tomato toast with balsamic vinegar balls

PLATS

MAIN COURSE

30€

Médallion de lotte parfumé au curry, cuit à basse température, ratatouille,
jus citron vert et curry, risotto de fregola sarda (extra 6€)

Monkfish medallion flavoured with curry, cooked at low temperature,
ratatouille, lime juice curry, fregola sarda risotto (extra 6€)

Magret de canard rôti, betteraves confites au miel,
crémeux d'échalotes caramélisées

Roasted duck breast, honey beetroot confit, creamy caramelised shallots

Parmentier de viande du moment, tuile de parmesan et nuage de
pommes de terre

Meat parmentier, parmesan tuile and cloud of potatoes

Poisson de la criée, artichauts aux petits lardons, condiment fenouil et
citron confit, cannellonis gratinés au parmesan et à la truffe

Catch of the day, artichokes with bacon, fennel and lemon confit
condiment, cannelloni gratin with parmesan and truffles

Risotto aux petits pois et ses noix de Saint Jacques d'Ecosse
cuites à la plancha

Risotto with peas and Scottish scallops cooked a la plancha

DESSERTS DESSERTS

11€

Sélection de fromages affinés (extra 5€)
Selection of fine cheeses (extra 5€)

Tarte Myrtille, crémeux & éclat de marmelade
Blueberry tart with cream and marmalade

Sablé au caramel, praliné cacahuète et crème vanille
Caramel short bread with peanut praline and vanilla cream

L'indémodable crêpe Suzette (extra 6€)
Timeless crepe Suzette (extra 6€)

Paris-Cognac « Signature »
Paris-Cognac "Signature"

Duo de chocolat en texture, sablé Gianduja
Duo of chocolate texture, gianduja chocolates hortbread

Crème brûlée à la vanille Bourbon
Crème brûlée with Bourbon vanilla

Savarin à la verveine, coings et crème vanille
Savarin with verbena, quince and vanilla cream

Boules de glace au choix (1 boule 3€, 2 boules 5€, 3 boules 7€)
Scoop of ice cream (1 scoop 3€, 2 scoop 5€, 3 scoop 7€)

Magnums du chef (5€ à la carte)
Chef's magnums

N'hésitez pas à nous demander les parfums des magnums et des glaces
Don't hesitate to ask us about the flavours of our magnums and our ice creams

POUR LES PLUS JEUNES

Childrens menu before 12 years

Plat 15€

Entrée-plat ou Plat-dessert 19€

Entrée-Plat-Dessert 25€

Œuf ou Saumon
Eggs or Salmon for children

Poisson ou viande enfant, pommes de terre ou légumes
Childrens portion of fish or meat with potatoes or vegetables

Boule de glace ou dessert au choix (sans alcool)
Scoop of ice cream or dessert of your choice (without alcohol)

APÉRITIFS

Cocktail sans alcool		10
Cocktail du moment		15
Heineken sans alcool		33cl 6
Pression blonde	25cl 6	50cl 9
Bière : Atlantic blanche ou blonde, Guinness		33cl 7
Pineau blanc ou rouge		6cl 6
Ricard, 5 l, Pernod, Martini blanc, rouge, Campari		4cl 5
Américano, Neggroni,		12cl 15
Whisky Lagavulin 16 ans		4cl 16
Kir vin blanc		12
Kir royal		18
Cognac ou Gin ou Pineau Tonic		12cl 15
Side Car Short drink		12
(Cognac, Triple sec, citron vert)		
Side Car Long drink		16
(Cognac, Triple sec, citron vert, top au Ginger Ale /		
Beer ou Tonic)		

BOISSONS CHAUDES ET FROIDES

Abatilles, Abatilles Pétillantes	75cl	6
Le café Cognac (espresso et Cognac)		10
Expresso & Décaféiné		5,5
Thés & Infusions		7
Double espresso, Capuccino & Latte Macchiato		7
Chocolat chaud		6
Jus de fruits : pomme, ananas, tomate, orange, abricot		5
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro sans sucres		6
Fuze Tea, Orangina, Limonade		6
Ginger ale, Ginger beer, tonic		7

N'hésitez pas à consulter notre carte des Cognacs

Don't hesitate to ask for our Cognac list