

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 and butternut tartare and reduced jus (extra 6€)

Saumon gravlax, crème aux herbes et sa tartelette aux oeufs de lompe

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

Savarin de saison, émietté de crabe à l'aioli, sauce fromage blanc aux herbes

Seasonal savarin, crab crumble with aioli, herb cream cheese sauce

PLATS

MAIN COURSE

30€

Médailillon de lotte au curry, noisettes, déclinaison d'artichaut, purée de pommes de terre (extra 8€)

Monkfish medallion with curry, hazelnut, artichoke variations, mashed potatoes (extra €8)

Suprême de pintade rôti, panel de betteraves, pressé de patate douce et son jus de viande

Roasted guinea fowl supreme, beetroot medley, sweet potato purée and meat juice

Parmentier de viandes aux petits légumes, siphon de pommes de terre

Meat parmentier with baby vegetables, potato foam

Noix de Saint Jacques snackées, poireaux à la crème de truffe, fregola sarda au parmesan et céleri rave, citron confit

Seared scallops, leeks with truffle cream, fregola sarda with parmesan and celeriac, candied lemon

✓ Risotto au butternut et chèvre Sainte Maure

Risotto with butternut and Sainte Maure goat's cheese

DESSERTS DESSERTS

11€

Sélection de fromages affiné (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 shortbread

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€)

N'hésitez pas à nous demander les parfums des glaces

Don't hesitate to ask us about the flavours of our ice creams

POUR LES PLUS JEUNES

Childrens menu before 12 years

Plat 15€

Entrée-plat ou Plat-dessert 19€

Entrée-Plat-Dessert 25€

Savarin de saison ou Saumon gravlax

Seasonal savarin or Gravlax salmon

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		33cl	7
Pineau blanc ou rouge		6cl	6
Ricard, 51, Pernod, Martini blanc, rouge, Campari		4cl	5
Américano, Neggroni,		12cl	15
Whisky Lagavulin 16 ans		4cl	16
Whisky Chivas 12 ans			12
Whisky Tullibardin 20 ans			14
Kir vin blanc		12cl	12
Kir royal			18
Cognac ou Gin ou Pineau Tonic			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