

FORMULE 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€

Œuf parfait 64°C, déclinaison de champignons de Paris,
châtaignes et lardons

Perfect egg cooked at 64°C, selection of mushrooms,
chestnuts and bacon

Tartelette croustillante aux noix de saint jacques,
butternut à la crème de truffe. (extra 6€)

Crispy tartlet with scallops and
butternut with truffle cream. (extra 6€)

Gravlax de truite Gensac aux épices, gel agrumes,
pickles et crème aux herbes
Spiced trout gravlax, citrus gel and pickles herb cream

Poireaux fondants, crémeux de haddock fumé
Sauce vichyssoise
Tender leeks, creamy smoked haddock
Vichyssoise sauce

🌿 Risotto au butternut et chèvre Sainte Maure
Risotto with butternut and Sainte Maure goat's cheese

PLATS

MAIN COURSE

30€

Filet de bœuf Salers, panel de cèleri rave,
siphon lentille verte du Puy, sauce vin rouge (extra 15€)
Salers beef filet, celeriac panel,
green Puy lentil siphon, red wine sauce (extra 15€)

Poisson de la criée, pressé de patate douce,
escargots à l'ail croustillants, noisettes et petits légumes
Catch of the day, sweet potato purée,
snails with crispy garlic, hazelnuts and young vegetables

Filet mignon de cerf, royale de champignons,
foie gras poêlé, siphon pomme de terre (extra 10€)
Venison fillet mignon, mushroom royale,
pan-fried liver, potato siphon (extra 10€)

Marmite de homard et crevettes aux petits légumes de saison,
riz basmati (Extra 15€)
Lobster and prawn casserole with seasonal vegetables,
basmati rice (Extra 15€)

Parmentier de viande, tuile parmesan
Meat parmentier, parmesan crisp

🌿 Risotto safrané aux noix de saint jacques poêlées
Saffron risotto with pan-fried scallops

DESSERTS

DESSERTS

11€

Sélection de fromages affiné (extra 5€)

Selection of fine cheeses (extra 5€)

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 au fruit de la passion et crème vanille

Passion fruit savarin with vanilla cream

Boules de glace au choix (1 boule 3€, 2 boules 5€, 3boules 7€)

Scoop of ice cream (1scoop 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		4cl	12
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