

FORMULE DU CHEF

Plat · Dessert : 29€

Main Course-Dessert

Uniquement le midi du lundi au vendredi (Hors suppléments / Hors Jours fériés)
From Monday to Friday (Excluding extras/ Excluding public holidays)

FORMULE DÉJEUNER

Entrée · Plat ou Plat · Dessert : 38€

Starter-Main course or Main course-Dessert

Uniquement le midi du lundi au vendredi (Hors suppléments / Hors Jours fériés)
From Monday to Friday (Excluding extras/ Excluding public holidays)

FORMULE LA DISTILLERIE

Entrée · Plat · Dessert : 47€

Starter-Main Course-Dessert

Du lundi au samedi et dimanche soir (Hors suppléments / Hors Jours fériés)
From Monday to Saturday and Sunday evening (Excluding extras / Excluding public holidays)

CHOIX À LA CARTE

RETROUVEZ NOTRE BRUNCH CHAQUE DIMANCHE

Enjoy our brunch every Sunday

55€/personne avec buffet à volonté

28€ pour les enfants de 5 à 12 ans

55€/person with an unlimited buffet

28€ for children aged 5 to 12

ENTRÉES

18€

Starters

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 (supplément 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

30€

Main courses

Filet de bœuf Salers, panel de cèleri rave, siphon lentille verte du Puy, sauce vin rouge (supplément 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 (supplément 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 (supplément 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 (supplément 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'indémorable crêpe Suzette (supplément 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€, 3 boules 7€)

Scoop of ice cream (1 scoop 3€, 2 scoops 5€, 3 scoops 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 up to 12 years old

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

Aperitif

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, 5 l, Pernod, Martini blanc, rouge, Campari	4cl 5
Américano, Neggroni,	15
Whisky Lagavulin 16 ans	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 (Cognac, Triple sec, citron vert)	12
Side Car Long drink (Cognac, Triple sec, citron vert, top au Ginger Ale / Beer ou Tonic)	16

BOISSONS CHAUDES ET FROIDES

Hot & Cold Beverages

Abatilles, Abatilles Pétilantes	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 menu