

MENU



A PARTAGER Toute la journée

PLANCHE DE CHARCUTERIE..... <i>Charcuteries artisanales</i>	33€
PLANCHE DE FROMAGES..... <i>Fromages artisanaux de la Fromagerie du Louvre</i>	33€
PLANCHE MIXTE..... <i>Fromages, charcuteries</i>	33€
ASSIETTE DE SAUCISSON <i>Saucisson sec Pata Negra</i>	13€
ASSIETTE DE PARMESAN <i>Parmigiano Reggiano, Huile d'olive, Poivre</i>	9€
CROQUE JEUNE HOMME..... <i>Jambon truffé, cheddar</i>	14€

ASSIETTES Dès 18 heures

CROQUE CAMPAGNE..... <i>Pain au levain de chez Ten Belles, jambon blanc d'Auvergne, Morbier</i>	16€
POIREAUX BRAISÉS..... <i>Sauce Gribiche</i>	12€
CHOU FLEUR RÔTI <i>Purée d'haricot blanc, pickles de carottes, sauce herbacée</i>	13€
MONT D'OR AU FOUR (2 personnes)..... <i>Pommes de terre grenailles (20 min de préparation)</i>	39€
CROQUETTE DE CHORIZO (Pata negra) <i>Ossau Iraty, salades d'herbes et sauce paprika</i>	18€
RAVIOLES DE CHAMPIGNONS..... <i>Crèmes de champignons de Paris, tuile de parmesan, huile persillée</i>	15€
SUPRÊME DE VOLAILLE AU VIN JAUNE..... <i>Morilles, écrasé de pommes de terre (volaille française)</i>	35€
ENTRECÔTE (Salers)..... <i>Bife Ancho, sauce échalote, pommes de terre grenaille</i>	33€
VELOUTÉ DE PATATE DOUCE..... <i>Patate douce rôtie, œuf poché, assortiment de graines, chipotle</i>	12€
ASSORTIMENT DE LÉGUMES DE SAISONS.....	13€

DESSERTS Dès 18 heures

FLAN PÂTISSIER..... <i>Noix de pécan caramélisées, caramel beurre salé</i>	11€
POIRE POCHÉE AU VIN BLANC <i>Crumble noisette, quenelle de yahourt au citron et poivre de Kampot, caramel</i>	11€

MENU FOOD

PLATTERS TO SHARE All day

CHARCUTERIE PLATTER..... <i>A selection of artisanal charcuterie</i>	33€
CHEESE PLATTER..... <i>Artisanal cheeses from the Fromagerie du Louvre</i>	33€
MIXED PLATTER..... <i>Cheeses, charcuteries</i>	33€
DRY CURED SALAMI PLATTER..... <i>Saucisson sec Pata Negra</i>	13€
PARMIGIANO PLATTER <i>Parmigiano Reggiano, Olive oil, Pepper</i>	9€
CROQUE JEUNE HOMME..... <i>Truffled ham, cheddar</i>	14€

PLATES From 6 pm

CROQUE CAMPAGNE..... <i>Sourdough bread, ham, Morbier cheese</i>	16€
BRAISED LEEKS..... <i>Gribiche sauce</i>	12€
ROASTED CAULIFLOWER..... <i>White bean puree, carrot pickles, herbs sauce</i>	13€
MONT D'OR CHEESE (2 pers/20min preparation)..... <i>Creamy cheese baked in the oven with white wine, grilled baby potatoes</i>	39€
CHORIZO CROQUETTES (Pata negra)..... <i>Ossau Iraty cheese, fresh herb salad and paprika sauce</i>	18€
MUSHROOM RAVIOLES..... <i>Mushrooms cream, parmesan, parsley oil</i>	15€
CHICKEN SUPREME..... <i>Creamy yellow wine sauce, morel mushrooms, mashed potaoes</i>	35€
FRENCH RIB STEACK (from Salers)..... <i>Shallot sauce, grilled baby potatoes</i>	33€
SWEET POTATOE SOUP <i>Roasted sweet potatoes, poched egg, mix seeds, chipotle</i>	12€
SEASONAL ROASTED VEGETABLES.....	13€

DESSERTS From 6pm

PARISIAN FLAN..... <i>Caramelised pecan nuts, salty butter caramel sauce</i>	11€
POACHED PEAR..... <i>White wine, hazelnut crumble, caramel, lemon and Kampot pepper yogurt</i>	11€