

ACTE III

Le Chef Stéphane Hemery vous propose une cuisine maison, de saison,
inspirée par la Méditerranée.

PRÉAMBULE

Gressins croustillants au lard de Colonnata (5 pièces)	6 €
Focaccia tiède à l'huile d'olive de Sicile	4 €
Charcuteries ibériques : Serrano & chorizo fermier	14 €

SCÈNE I – LA DÉCOUVERTE

Arancini dorés, cœur de tomates séchées	12 €
Tempura croustillant de légumes du marché, sauce catalane	8,5 €
Velouté onctueux de champignons de saison	11 €
Supions frits à la fleur de sel	12 €
Salade de poulpe tendre, fenouil croquant & olives taggiasche	16 €
Tartare de poisson du marché, selon arrivage	14 €
Tatin d'aubergine confite, balsamique & stracciatella crémeuse	12 €
Vitello tonnato	12 €

SCÈNE II – L'ESSENTIEL

Ravioli ricotta & sauge, beurre noisette	18 €
Gnocchi fondants, taleggio & gorgonzola	16 €
Linguine artisanales au pesto de basilic	16 €
Tentacule de poulpe à la plancha, riz vénéré & tomates colorées	26 €
Poisson du marché, caviar d'aubergines & sauce vierge à la grenade	22 €
Fricassée de supions & chorizo ibérique, tomates cerises & pousses d'épinard	16 €
Ris de veau croustillants, poêlée de girolles & pommes mitraille	38 €
Secreto de porc ibérique grillé, chorizo & jus parfumé	22 €
Entrecôte de bœuf Angus (250 g), pommes mitraille & sauce chimichurri	28 €

PLATS À PARTAGER (ACCOMPAGNÉS DE 2 GARNITURES AU CHOIX)

Côte de veau française à la milanaise (350 g env.)	36 €
Gigot d'agneau de lait des Pyrénées (1,2 kg), cuisson lente, servi fondant	78 €
Loup de mer rôti entier (pièce env. 1 kg), sauce vierge à la grenade	62 €

GARNITURES AU CHOIX

Légumes de saison à l'huile d'olive

Linguine au pesto

Pommes mitraille sautées

Caviar d'aubergines

SCÈNE III – SÉLECTION DE FROMAGES

Taleggio & confit de tomates	8,5 €
Gorgonzola à la cuillère	9 €
Chèvre du Père Fabre	9 €
Assortiment de fromages	15 €

SCÈNE III – SÉLECTION DE FROMAGES

Tarte au citron de Menton meringuée	8,5 €
Panna cotta aux framboises	10 €
Soufflé Marguery flambé au Grand Marnier (depuis 1959	14 €
Mousse au chocolat Valrhona Caraïbes 70% (pour 2 pers.)	14 €
Affogato Café (glace vanille, espresso)	7,5 €
Affogato des Pouilles (glace noisette, San Marzano)	8,5 €
Sabayon glacé au café, noisettes caramélisées	9 €
Sorbet "Bernard Blier" (orange sanguine, sirop vieux rhum & vanille)	9,5 €
Glaces & sorbets artisanaux Christophe Pedone	3 €
Framboises du moment	14 €
Café gourmand (mousse chocolat, crème citron, glace noisette)	9,5 €

LE COMPTOIR

Menu Déjeuner (lundi au vendredi)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 19 €

Menu Bistrot :

Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 23 €

Menu Gourmet :

Entrée + Plat + Dessert – 29 €

ENTRÉES

Caviar d'aubergine tiède & focaccia à l'huile d'olive	7.5€
Bruschetta, tomate multicolores et roquette	8€
Ceviche de poisson du marché, au leche del tigre	9€
Gnocchi à la sauce tartufata	9€

PLATS

Risotto crémeux au safran, rapée de pécorino	18€
Aubergine rôtie, chèvre, tomate & pesto de basilic	18€
Poisson du jour rôti, légumes de saison & vierge aux olives taggiasche	19€
Dodine de pintade fermière, pommes grenaille & champignons	19€

DESSERTS

Crème brûlée à la pistache	8€
Délice au citron	8.5€
Moelleux au chocolat Valrhona Caraïbes 70%	9€
Assortiment de fromages (taleggio, chèvre)	9€
Pavlova aux framboises (+3 € menu)	12€
Framboises tout simplement (+5 € menu)	14€

LA CARTE DES VINS

	12CL	50CL
Vin blanc		
IGP Gascogne "L'esprit", Domaine de Joy	5 €	18 €
Vouvray Sec "Coulée d'argent" - 2022	6,5 €	24 €
Chablis Vieilles Vignes - 2023	11 €	39 €
Saint-Bris, Domaine Verret	7 €	26 €
Cadillac Château Cousteau, moelleux - 2019	6 €	24 €
Vin Rouge		
Cotes du Rhône "Belleruche" - Domaine Chapoutier 2022	6 €	23 €
Gamay sans sulfite, Henri Marionnet - 2023	6.5 €	24 €
Irancy, Domaine Verret- 2022	9.5 €	35 €
Saint-Émilion Grand Cru aoc Château Fonrazade- 2018	11 €	39 €
Vin Rosé		
Domaine de la Sapinière, Malepère	7 €	26 €
Champagne		
Brut de Chardonnay, vin mousseux, Bouchard Aîné&Fils	6 €	24 €
Abelé Brut, Henri Abelé	14 €	58 €

LA CARTE DES VINS

CHAMPAGNE BRUT

37,5CL 75CL

Abelé Brut

Henri Abelé

35 €

Abelé Brut

Henri Abelé

70 €

Bleu Brut

Besserat de Bellefon

80 €

Extra Brut Ultradition

Laherte Freres

90 €

Brut Spécial cuvée

Bollinger

90 €

La Grande Année - 2014

Bollinger

180 €

Brut Initial

Jacques Selosse

384 €

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Brut Nature Blanc de Blancs

Laherte Freres

90 €

Princesse Blanc

De Vonoge

80 €

Latitude Blanc de Blancs Extra Brut

Larmandier-Bernier

90 €

Longitude Blanc de Blancs Extra Brut 1er Cru

Larmandier-Bernier

105 €

Les Chardonnays de Verzy - 2021

Sacy Soeur & Frere

110 €

Version Originale

Jacques Selosse

420 €

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

CHAMPAGNE BLANC DE NOIR

75CL

Largillier
Guillaume Seloisse

300 €

CHAMPAGNE ROSÉ

Brut Rosé
Billecart Salmon

120 €

VIN BLANC

BOURGOGNE

Saint-Bris - Domaine Verret	29 €	
Chablis Vieilles Vignes - 2023 Jean Marc Brocard	50 €	
Chablis Terroir de Chablis - 2023 Patrick Piuze	60 €	108 €
Chablis 1er Cru "Vaillons Les Minots" - 2023 Patrick Piuze	84 €	
Chablis Grand Cru "Bougros" - 2023 Patrick Piuze	120 €	
Rully "Montagne la folie" 2023 Claudie Jobard	55 €	
Bourgogne Aligoté Hors Classe - 2022 Buisson Charles	72 €	
Bourgogne Cote d'Or "Les Femelottes" - 2023 Alvina Pernot	51 €	
Meursault Vieilles Vignes - 2022 Buisson Charles	108 €	
Meursault 1er Cru "Les Gouttes d'Or" - 2022 Buisson Charles	180 €	
Meursault 1er Cru "Gouttes d'or" - 2020 Lucien Le Moine	290 €	
Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Perrières" - 2020 Herni Boillot	190 €	
Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Chalumeaux" - 2020 Herni Boillot	240 €	
Batard Montrachet - 2020 Lucien Le Moine	1 150 €	
Montrachet - 2020 Lucien Le Moine	1 950 €	

LOIRE

75CL

Sancerre Corty "Intro" - 2024

Domaine Moreux

50 €

Saumur "Les Moulins" - 2024

Domaine Guiberteau

42 €

Saumur "Les Brézé" - 2022

Domaine Guiberteau

95 €

Vouvray Sec "Coulée d'argent" - 2022

Domaine Bourillon Dorléans

35 €

Pouilly Fumé - 2023

Domaine Blondelet

38 €

RHÔNE

Enfants de Vignerons - 2023

Franck et Olivier Mousset

34 €

Côtes du Rhone "Le Caillou Blanc" - 2024

Clos du Caillou

36 €

Châteauneuf du Pape "Magis" - 2021

Rotem & Mounir Saouma

126 €

Châteauneuf-du-Papes "Les Bernardines" - 2023

Domaine Chapoutier

70 €

Crozes Hermitage "Les Gravières" - 2022

Domaine Jean-Luc Comombo

48 €

75CL

BORDEAUX

Blanc du Château "Vieux Taillefer" - 2023

72 €

Château Vieux Taillefer

Château Roquefort " Les Roches Blanches" - 2024

30 €

Château Roquefort

Demoiselle de Sigalas - 2017

38 €

Château Sigalas Rabaud

AUTRES PROVENANCES

L'esprit de Joy - 2024

22 €

Domaine de Joy

LIQUOREUX

Yquem - 1996

350 €

Château d'Yquem

Cadillac - 2019

29 €

Château Cousteau

VIN ROSÉ

Domaine de la Sapinière, Malepère

30 €

Domaine Peireceides Bio, Côtes de Provence

35 €

VIN ROUGE BEAUJOLAIS

37,5CL 75CL 150CL

Morgon - 2018
Chamonard

43 €

Morgon "Le Clos de Lys" - 2018
Chamonard

96 €

Brouilly - 2024
Domaine Cret des Garanches

29 €

Brouilly - 2023
Domaine Cret des Garanches

16 €

BOURGOGNE

Irancy - 2022
Domaine Verret

49 €

Irancy - 2019
Domaine Verret

22 €

Volnay 1er Cru "Carelle sous La Chapelle" -2023
Pernot Paul

96 €

Pommard 1er Cru "Les Arvelets" - 2021
Lucien Le Moine

156 €

Aloxe Corton - 2022
Domaine Arnoux

78 €

Marsannay - 2022
Louis Jadot

62 €

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge - 2021
Maxime Cheurlin Noëllat

48 €

Vosne-Romanée - 2017
Noëllat Georges

120 €

Vosne-Romanée 1er Cru "Les Chaumes" - 2021
Noëllat Georges

204 €

Vosne-Romanée "Les Suchots" - 2021
Domaine Mongeard Mugneret

195 €

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Vosne-Romanée 1er Cru "Les Suchots" - 2020 Lucien Le Moine	290 €
Vosne-Romanée 1er Cru "Aux Brulées" - 2020 Lucien Le Moine	390 €
Vosne-Romanée 1er Cru "Au-dessus des Malconsorts" - 2022 Lucien Le Moine	390 €
Chambolle-Musigny - 2021 Maxime Cheurlin Noëllat	132 €
Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Feusselottes" - 2021 Maxime Cheurlin Noëllat	252 €
Chambolle-Musigny "Les Amoureuses" - 2020 Lucien Le Moine	700 €
Chambolle-Musigny - 2022 Domaine Mongeard Mugneret	120 €
Nuits-Saint-Georges - 2020 Noëllat Georges	108 €
Morey-Saint-Denis 1er Cru "Les Chaffots" - 2019 Lucien Le Moine	168 €
Bonnes Mares - 2019 Lucien Le Moine	700 €
Clos de La Roche - 2020 Lucien Le Moine	500 €
Charmes-Chambertin Grand Cru - 2019 Lucien Le Moine	324 €
Gevrey-Chambertin "Ostréa" - 2009 Trapet Jean-Louis	98 €
Gevrey-Chambertin - 2022 Charles Audoin	108 €
Gevrey-Chambertin - 2022 Jadot	90 €
Gevrey-Chambertin "La Brunelle" - 2023 Domaine Rebourseau	109 €

75CL 150CL

Echezeaux Grand Cru - 2017

Noëllat Georges

420 €

LOIRE

Gamay de Touraine sans sulfite- 2023

Henri Marionnet

30 €

Eclat de Granite - 2023

Domaine Sérol

48 €

Les Millerands - 2023

Domaine Serol

36 €

Fosse Sèche Colithe - 2021

Château de Fosse-Sèche

44 €

Chinon - 2022

Domaine La Closerie

28 €

Sancerre - 2022

Domaine Prieur

39 €

Saumur "Les Arboises"

Domaine Guiberteau -

90 €

Saumur "Les Moulins" - 2024

Domaine Guiberteau

42 €

VALLÉE DU RHONE

Côtes du Rhône "Inopia" - 2021

Rotem & Mounir Saouma

52 €

Cotes du Rhône "Belleruche" - 2022

Domaine Chapoutier

25 €

Cotes du Rhône Domaine de la Mordorée - 2023

La Mordorée

30 €

Cotes du Rhône "Le Caillou" - 2024

Clos du Caillou

36 €

75CL 150CL

Crozes-Hermitages - 2020 Luc Baudet	49 €	
Côte Rôtie "La Mouline" - 2016 E.Guigal	430 €	
Côte Rôtie "La Landonne" - 2016 E.Guigal	430 €	
Côte Rôtie Ampodium - 2022 Rostaing Rene	90 €	
Saint Joseph - Cuvée "ro-rée" - 2023 Domaine Louis Cheze	45 €	
Saint Joseph "Les Cotes" - 2023 Vincent Paris	48 €	
Cornas "Granit 30" - 2023 Vincent Paris	60 €	
Lirac "Reine Des Bois" - 2022 La Mordorée	42 €	
Châteauneuf du pape "La Dame Voyageuse" - 2021 La Mordorée	60 €	
Châteauneuf du Pape "La Dame Voyageuse" - 2021 La Mordorée		120 €
Châteauneuf du Pape - 2015 Clos des Papes	144 €	
Châteauneuf du Pape "Omnia" - 2017 Rotem & Mounir Saouma	105 €	
Châteauneuf du Pape "Arioso" - 2017 Rotem & Mounir Saouma	180 €	
Châteauneuf du pape - "Les Bernadines" - 2022 Domaine Chapoutier	63 €	

BORDEAUX

75CL 150CL

Pavillon de Taillefer - 2016

Château Vieux Taillefer

48 €

Pavillon de Taillefer - 2014

Château Vieux Taillefer

76 €

Pavillon de Taillefer - 2019

Château Vieux Taillefer

48 €

Château Vieux Taillefer - 2018

Château Vieux Taillefer

108 €

Fonrazade - 2018

Château Fonrazade

45€

Moulin la lagune - 2017-

Château La Lagune

54 €

Château Coucheroy - 2022

Famille André Lurton

36 €

Haut-Brion 1er Grand Cru Classé - 1994

Château Haut-Brion

475 €

Château Sauriac - 2016

Château Sauriac

46 €

Château Roquefort - 2020

Château Roquefort

30 €

Château l'Argilus du Roi - 2015

Domaine Martial Mignet

49 €

Château Phelan Segur - 2015

X. Gardinier et fils

105 €

Esprit de Gloria - 2019

Domaine Henri Martin

68 €

LANGUEDOC

75CL

Cuvée Archibald - 2022

Domaine de la sapinière

32 €

Les Sorcières - 2024

Hervé Bizeul

49 €

Le Clos des Fées - 2022

Hervé Bizeul

95 €

ALCOOLS

WHISKIES (5CL)

JAPONAIS

Nikka from the barrel Blended	17 €
Hibiki Suntory Harmony, Japanese harmony Blended	30 €
The Yamasaki Reserve Single Malt	28 €

AMERICAINS

Woodford Reserve Bourbon	16 €
Jack Daniel n°7 Bourbon	16 €
Maker's Mark Bourbon	16 €
Jack Daniel's Rye n°7	16 €
Buffalo trace Bourbon	12 €
Woodford Reserve Rye	16 €
Jack Daniel's Single Barrel Select	18 €
Johnnie Walker Black Label (Ecosse)	15 €
Johnnie Walker Blue Label (Ecosse)	30 €
Chivas 12 ans (Ecosse)	15 €

SINGLE MALT

Caol Ila 12 ans (Ecosse)	19 €
Talisker 10 ans (Ecosse)	18 €
Craigellachie 13 ans (Ecosse)	20 €
The Macallan Double Cask 12 ans (Ecosse)	24 €
The Macallan Double Cask 15 ans (Ecosse)	28 €
The Benriach Twelve	18 €
Laphroaig 10 ans (Ecosse)	16 €
Glenmorangie Nectar d'Or 12 ans	23 €

RHUMS (5cl)

RHUMS TRADITIONNELS

Appleton Estate (Jamaïque)	16 €
Bacardi Anejo 4 ans (Porto Rico)	12 €
Mount Gay XO (Barbade)	21 €
Mount Gay Eclipse	14 €
Santa Teresa 1796 (Venezuela)	19 €
Zacapa 23 Solera (Guatemala)	22 €
Zacapa Royal Solera Gran Reserva Especial	35 €
Diplomatico Reserva (Venezuela)	15 €
Gosling's Black Seal (Bermudes)	14 €
Savanna intense tradi Blanc	16 €
Gouverneur 1648	18 €
Rhum Brugal 1888	19 €
Baie des trésors	14 €
Clément Select Barrel	14 €
Clément Rhum Vieux Agricole XO	16 €

VODKAS (5cl)

Romanov	12 €
Belvédère	15 €
Grey Goose l'original	16 €

GINs (5cl)

Anaé bio (France)	15 €
Bombay Sapphire (Royaume-Uni)	12 €
Hendrick's (Royaume-Uni)	14 €
Monkey 47 (Allemagne)	16 €
Tanqueray Ten (Royaume-Uni)	16 €
Citadelle Gin (France)	14 €
Belle Rive	16 €
Nordes	14 €
Mare Gin Capri	16 €

TEQUILA (5cl)

Patron Silver	14 €
Erena Bianco	14 €
Erena Reposado	17 €
Patron Anejo	23 €
Celosa Rosa	28 €
Don Julio 1942 Reposado	35 €
Don Julio Reposado	20 €

MESCALS & PISCO (5cl)

1615 Pisco	12 €
Mezcal Mahani	14 €

BRANDIES (5cl)

Calvados Christian Drouin Vsop	15 €
Vieille Armagnac Sempé 1998	18 €
Cognac Rémy Martin 1738	18 €
Cognac Delamain Pale & Dry XO	39 €
Bas Armagnac Laubade 1978	35 €
Cognac Hennessy VS	14 €
Cognac Hennessy XO	40 €
Cognac Camus Very Special	15 €
Cognac Coutanseaux aîné XO	24 €

VERMOUTHS & APÉRÉTIFS (5cl)

Dolin Rouge	9 €
Dolin Blanc	9 €
Apérol	9 €
Campari	9 €
Lillet Blanc	9 €
Pastis Henri Bardouin	9 €
Porto Rouge Graham's Six Grapes	10 €
Pineau des Charentes	8 €

LIQUEURS (5cl)

Bailey's	9 €
Amaretto Disaronno	9 €
Cointreau	9 €
Get 27	9 €
Get 31	9 €
Limoncello Luxardo Vila Cardea	9 €
Chartreuse verte	12 €

EAUX DE VIE

Williamine Morand	9 €
Mirabelle Morand	9 €
Kirsch Morand	9 €

SOFT

Coca 33cl	5 €	La Parisienne - Blonde	7 €
Coca Zéro 33cl	5 €	La Parisienne - Blanche	7 €
Orangina 33cl	5 €	Joyce	5 €
Perrier 33cl	5 €	Pomme, Tomate, Cassis,	
Chateldon 70cl	7.5€	Orange, Ananas,	
Evian 100CL	6 €	Fever Tree Ginger Beer	5 €
Badoit 100CL	6 €	Fever Tree Tonic	5 €
Pale Ale sans alcool	6 €		

CAFETERIE

Notre café provient de la Brûlerie des Gobelins, avec pour assemblage sélectionné l'Assemblage des Forêts, aux origines Éthiopie et Wallaga

Espresso	3.9 €
Café allongé	3.9 €
Double espresso	5.5 €
Latte	6 €
Cappucino	6 €
Macha latte	7 €
Thé & Infusion	6 €

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS