

LA VIE EN ROUGE

MANGER | TRINQUER | VIBRER

Un bistrot-bar à vin parisien, pensé comme une vraie table de quartier : **franche, généreuse et précise.**

Au fil du marché, la cuisine s'appuie sur des producteurs choisis pour la qualité de leurs produits, leur régularité et leur manière de travailler : **recettes lisibles, cuissons soignées, sauces bien menées, garnitures réconfortantes.**

Et parce que le vin fait partie de la maison, quelques cuvées se découvrent au demi-verre ou au verre, selon l'assiette, l'envie ou le moment.

**Une table où l'on mange sérieusement, sans jamais se prendre au sérieux.
Bienvenue à La Vie en Rouge.**

POUR COMMENCER |



Le pâté en croûte, très sûr de son cornichon (m)	16 €
<i>Pulpe de cornichons, sucrose croquante, vinaigrette moutardée.</i>	
Poireaux en mimosa parisien (v) (m)	12 €
<i>Vinaigrette aux œufs durs, ciboulette, copeaux croustillants de jambon de pays.</i>	
Céleri rémoulade, raifort et fraîche allure (v) (m)	12 €
<i>Sauce yaourt, fromage blanc à la livèche, poudre et feuilles de céleri.</i>	
Œuf mollet frit, vin jaune et comté (v) (m)	14 €
<i>Macédoine de légumes, mayonnaise moutardée, huile verte.</i>	
La César bien élevée, mais pas trop sage (m)	12 € version plat : 19 €
<i>Sucrose, volaille crouillante, œuf mollet, parmesan, croûtons briochés.</i>	

LES PLATS |



Tous nos plats peuvent vous être servis
au centre de votre table, à partager.

Truite nacrée, beurre blanc d'herbes fraîches (m)	22 €
<i>Huile verte, baies roses.</i>	
Tomate farcie, grand air végétal (v)	19 €
<i>Houmous, caviar d'aubergine, sauce végétale corsée.</i>	
Poularde au vin jaune, élégance canaille (m)	34 €
<i>Champignons de Paris, sauce onctueuse.</i>	
Joues de porc, olives et douceur mijotée (m)	22 €
<i>Jus gourmand.</i>	
Bœuf façon bourguignon, esprit comptoir (m)	25 €
<i>Sauce au vin rouge, garniture grand-mère.</i>	
Burger de Charolais, façon bistrot (m)	24 €
<i>Oignons au vin rouge, moutarde de Dijon.</i>	
Côte de porc gratinée au comté (m)	27 €
<i>Sauce au Madère.</i>	
Côte de veau poêlée (m)	30 €
<i>Jus à la moutarde de Meaux.</i>	

LES ACCORDS METS / VINS

Plus de détail page de droite

Sancerre blanc « Domaine Vacheron »
Côte catalane « Roc des Anges »
Savagnin ouillé « Stéphane Tissot »
Saint-Amour « Dominique Piron »
Auxey-Duresses vieilles vignes « Clos du Moulin aux Moines »
Lalande de Pomerol « Château Haut-Musset »
Majorelle Grolleau « 1006 vins »
Côte roannaise « Domaine Serol »

À côté, comme il faut, au choix : Mousseline de pomme de terre au beurre noisette | Gratin de pommes de terre doré | Gratin de rigatoni et duxelles de champignon | Riz camarguais | Frites maison | Haricots verts au beurre d'herbes.

FROMAGES |

Sélection de fromages affinés de la fromagerie Beillevaire (17^{ème} arrondissement), servi avec cœur de romaine.

Brie de Meaux AOP	7 €
Camembert de Normandie AOP à la louche	7 €
Comté AOP 24 mois d'affinage	7 €
Roquefort de tradition AOP	7 €
Sainte Maure de Touraine AOP	7 €
Saint-Nectaire AOP	7 €
Sélection de 3 fromages :	15 €

DESSERTS |

Laissez-vous tenter par notre plateau de gourmandises et sucreries présenté à table....

Baba au rhum * (v)	10 €
Crème brûlée minute (v) (m)	10 €
Flan pâtissier (v)	10 €
Mille-feuille (v)	12 €
Mousse au chocolat (v) (m)	10 €
Paris-brest (v)	12 €
Salade de fruit (v) (m)	10 €

SORBETS ET CRÈMES GLACÉES ARTISANALES |

Crème glacée : Vanille bourbon, chocolat noir gianduja, Confiture de lait et sel de Camargue, miel et pignon de pain
Sorbet : abricot monts et coteaux du lyonnais, citron pressé, mangue Alphonso Impala

1 boules :	3,50 €
2 boules :	6 €
3 boules :	8,50 €

SÉLECTION DE VINS |

	 VERRE	 DEMI-VERRE
Sancerre blanc « Domaine Vacheron » <i>Vif, minéral, agrumes éclatants.</i>	11,50 €	7,50 €
Côte catalane « Roc des Anges » <i>Solaire, fruité, grain épicé.</i>	9,50 €	6,50 €
Savagnin ouillé « Stéphane Tissot » <i>Ample, aromatique, longue persistance.</i>	16 €	10,50 €
Saint-Amour « Dominique Piron » <i>Délicat, souple, fruits rouges frais.</i>	8,50 €	6 €
Côte roannaise « Domaine Serol » <i>Tendu, minéral, énergie rare.</i>	13 €	8,50 €
Auxey-Duresses vieilles vignes « Clos du Moulin aux Moines » <i>Juteux, soyeux, belle tenue.</i>	12 €	8 €
Lalande de Pomerol « Château Haut-Musset » <i>Charnu, rond, tannins veloutés.</i>	8,50 €	6 €
Majorelle Grolleau « 1006 vins » <i>Équilibré, poivré, gourmand</i>	8 €	5,50 €

MENU « BEE » | 14€
JUSQU'À 12 ANS

PLAT + DESSERT

Tu pioches dans la carte principale ce qui te fait envie, et on te l'apporte en plus petite portion !

BOISSON

Thé glacé maison | ¼ vittel | Jus de fruit Patrick au choix

(m) FAIT MAISON

(v) VÉGÉTARIEN / VÉGÉTALIEN

Nos prix sont indiqués toutes taxes compris (ttc), services compris. Origine des viandes (naissance, élevage et abattage) : France
La liste des allergènes est consultable à tout moment. La majorité des recettes sont cuisinées à partir de produits bruts et fait maison,
il se peut cependant que pour certaines recettes nous utilisions des produits surgelés indiqués avec le symbole *