



Menu Découverte

Entrée

Foie gras de canard, compotée de pommes,
madeleine parfumée à la cannelle

Plat au choix

Filet de volaille jaune aux épices, bâtonnets de patate douce,
shiitakés poêlés

ou

Filet de dorade vapeur, crémeux de petit pois,
carottes jaunes, sauce crustacés

ou

Pièce de bœuf, gratin dauphinois, poêlée de nos sous-bois,
sauce poivre du Sichuan (+7€)

Fromage

Assiette de fromages (+6€)

Dessert

Douceurs d'hiver:

Chou comme un Paris-Brest et
Panier choco noisette, cœur framboise





PARIS
SEINE



Découverte Menu

Starter

Duck foie gras, apple compotée,
flavored cinnamon madeleine

Main Course

Yellow chicken filet with spices, sweet potato sticks, pan-fried
shiitake mushrooms

or

Steamed filet of sea bream, creamy peas,
yellow carrots, shellfish sauce

or

Piece of beef, gratin dauphinois, poêlée from the woods
Sichuan pepper sauce (+7€)

Cheese

Plate of cheeses (+6€)

Dessert

Winter delicacies :

Petit chou like a Paris-Brest and
intense chocolate dome, raspberry heart





Menú Découverte

Entrada

Foie gras de pato, compota de manzana, madeleine perfumada con canela

Plato para elegir

Filete de pollo amarillo con especias, palitos de boniato, shiitake frito

○
Filete de dorada al vapor, crema de guisantes, zanahorias amarillas, salsa de marisco

○
Trozo de ternera, gratinado dauphinois, salteado de los bosques, salsa de pimienta de Sichuan (+7€)

Queso

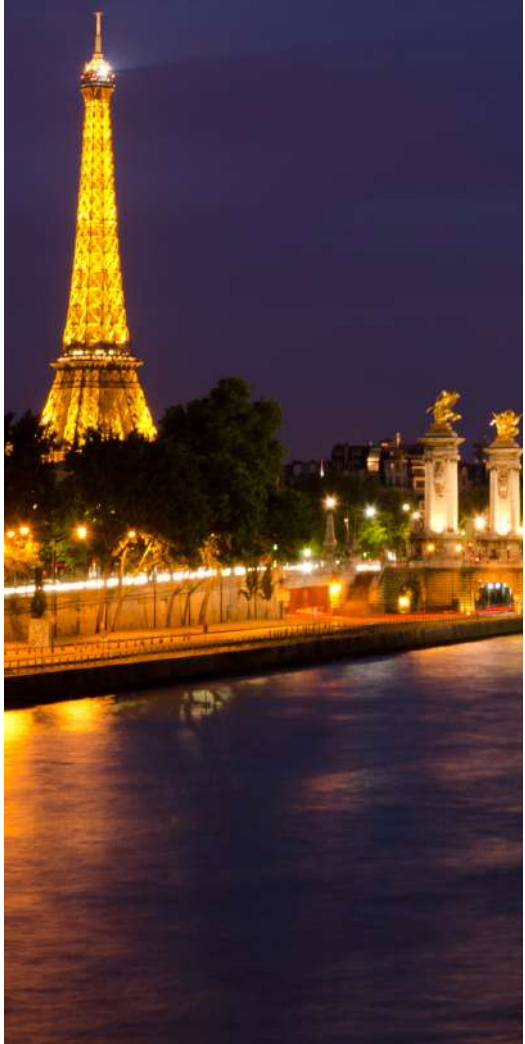
Plato de quesos (+6€)

Postre

Dulces de invierno:

Col como un Paris-Brest y Cesta choco avellana, corazón de frambuesa





Boissons - Drinks

Apéritifs - Aperitives

Kir Maison (Pétillant ou vin blanc, Crème de Cassis, Mûre ou Pêche)	7 €
Coupe de Champagne Charles Montaigne	11 €
Kir Royal (Champagne, Crème de Cassis, Mûre ou Pêche)	11 €
Whisky JB (4 cL)	10 €
Whisky Jack Daniel's (4 cL)	12 €
Gin Gordon's (4 cL)	10 €
Vodka Smirnoff (4 cL)	10 €
Rhum (6 cL)	10 €
Gin (6 cL)	10 €
Élixir vin blanc moelleux (10 cL)	10 €
Martini Rosso, Bianco (4 cL)	10 €
Porto (4 cL)	10 €
Pastis, Ricard (4 cL)	10 €

Bières - Beers

Heineken (33 cL)	10 €
------------------	------

Cocktails

Blue Paris Seine (Vodka, curaçao bleu, champagne)	15 €
Cocktail rive droite (Rhum, maracuja, banane, mangue, multi-fruits, grenadine)	12 €
Mojito (Rhum, menthe, citron vert, eau gazeuse)	12 €
Moscow Mule (Vodka, ginger beer, citron)	15 €
Spritz (Apérol, Prosecco, eau gazeuse)	12 €
Pineapple Tequila (Tequila, jus d'ananas)	12 €
Martini Royal (Martini rosé, Prosecco)	12 €
Martini tonic	12 €
Gin tonic	12 €

Cocktails sans alcool

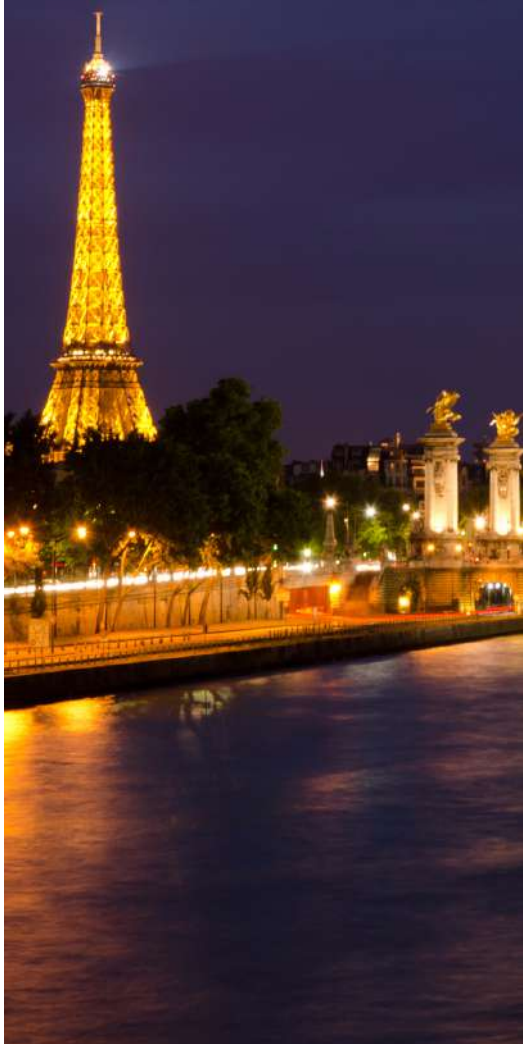
Mocktail (jus de maracuja, mangue, banane, multi-fruits, grenadine)	9 €
Virgin mojito (Eau gazeuse, menthe, citron vert)	9 €

Boissons Fraîches - Fresh Drinks

Evian, Badoit (50 cL)	7 €
Evian, Badoit (1 L)	10 €
Perrier (33 cL)	8 €
Coca-Cola (Classique, Zéro)	8 €
Jus de fruits Pago - Fruit juice (Orange, Pomme - Apple, Ananas - Pineapple)	8 €
Ice-Tea pêche	8 €
Diabolo (Menthe, grenadine, fraise)	8 €

Boissons Chaudes - Warm Drinks

Café - Coffee (Expresso)	4 €
Thé Parney's, Infusion	5 €
Capuccino	5,50 €



La Cave - Wine Cellar

Vins Rouges - Red Wine

Bordeaux AOC Les Granges de Beaulieu	8 €	30 €
Juliéas 2017 (AOP Noël Briday 2018)		35 €
Les Hautes Cimes 2016-2018 (Puisseguin St Emilion)	10 €	40 €
Graves AOP Croix du Sud 2017	10 €	40 €
Château Le Jard « Chatain » (Lalande de Pomerol 2018 AOP)		52 €

10 cL 75 cL

Vins Blancs - White Wine

Saumur les Plantagenets 2018-2019 (Val de Loire)	7 €	30 €
Chardonnay Eco terra Bio 2019 (IGP Pays d'OC)	8 €	35 €
Pouilly Fumé (Val de Loire)	9 €	38 €
Chablis AOC* le Finage - La Chablisienne		42 €
Elixir IGP Gascogne (vin moelleux)	9 €	38 €

10 cL 75 cL

Vins Rosés - Rosé Wine

Méditerranée Domaine Attilon	8 €	30 €
Côte de Provence AOC Saint Tropez Terre de Mer		35 €

10 cL 75 cL

Champagnes

Charles Montaigne	11 €	54 €
LEPC Alain Edouard rosé		69 €
Moët & Chandon Brut Impérial		89 €

10 cL 75 cL

Digestifs - Digestives

Cognac, Bas Armagnac (5 cL)		14 €
Poire, Mirabelle (5 cL)		14 €
Get 27 (5 cL)		14 €

14 €
14 €
14 €