



## Menu

### Entrée

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

ou

Noix de St Jacques croustillant de poireaux, espuma citron

ou

Velouté de butternut, concassé de marron,  
graines de courges grillées



### Plat

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€)

ou

Risotto de curry et petits pois, légumes d'antan,  
soupon d'ail noir



### Fromage

Assiette de fromages (+6€)

### Dessert

Chou comme un Paris-Brest

ou

Cheesecake aux fruits exotiques

ou

Panier choco noisette, cœur framboise





# PARIS SEINE



## Menu

### Starter

Duck foie gras, apple compotée,  
cinnamon flavored madeleine

or

Scallops, crispy leeks, lemon espuma

or

Butternut cream soup, chestnut concassé,  
roasted squash seeds



### Main Course

Yellow poultry 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€)

or

Curry risotto and peas, old fashioned vegetables,  
a hint of black garlic



### Cheese

Plate of cheeses (+6€)

### Dessert

Chou like a Paris-Brest

or

Cheesecake with exotic fruits

or

Hazelnut choco basket, raspberry heart





# PARIS SEINE



## Menú

### Entrada

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

o

Vieiras, puerros crujientes, espuma de limón

o

Sopa de crema de calabaza, concassé de castañas,  
semillas de calabaza tostadas



### Plato

Filete de pollo amarillo con especias,  
palitos de batata, hongos shiitake salteados

o

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

o

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

o

Risotto al curry y guisantes, verduras a la antigua,  
con un toque de ajo negro



### Queso

Plato de quesos (+6€)

### Postre

Chou como un Paris-Brest

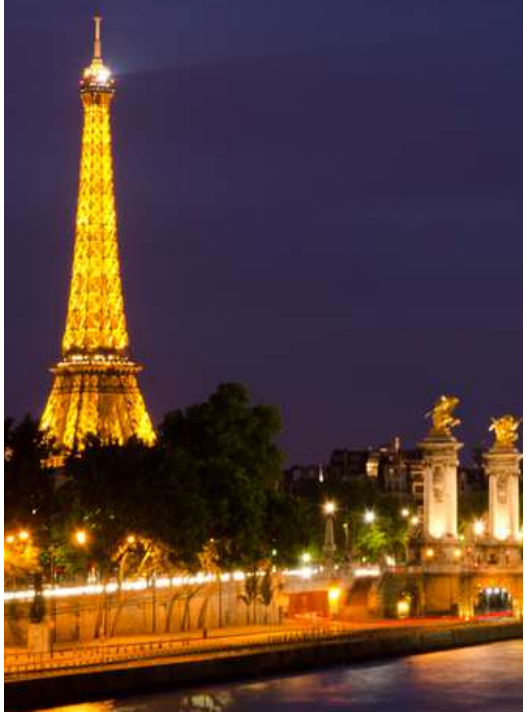
o

Cheesecake con frutas exóticas

o

Cesta de choco de 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 €