

ME

P A R I S S E I N E

NU

COCKTAILS COUP DE COEUR

20cl

Rive Droite

Rhum, maracuja, banane, mangue, grenadine

12

Bellini

Jus de pêche, prosecco

12

Old Fashioned

Whisky bourbon, angostura, eau gazeuse, orange

12

COCKTAILS CLASSIQUES

Mojito

Rhum, menthe, citron vert, eau gazeuse

12

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange

12

Gin Tonic

Gin Gordon, schweppes tonic, citron

12

COCKTAILS SANS ALCOOL

Mocktail Bonnie

Pomme, concombre, gingembre

9

Virgin Mojito

Menthe, citron vert, eau gazeuse

9

Mocktail exotique

Maracuja, banane, mangue, grenadine

9

VINS BLANCS		10cl	75cl
Bordeaux AOP- <i>James Deschartrons Sauvignon</i>		8	35
<i>Notes florales avec un léger boisé</i>			
IGP Pays d'Oc – <i>Chardonnay - Ecoterra Bio</i>		8	38
<i>Rond et frais, avec des arômes de fruits blancs.</i>			
IGP Côtes de Gascogne - <i>Elixir</i>		10	38
<i>Doux et frais, arômes tropicaux et de pamplemousse</i>			
Pouilly-Fumé – <i>R.Minet</i>		10	49
<i>Sec, arôme d'agrumes</i>			
Chablis – <i>AOP Celine et Frederic Gueguen</i>			58
<i>Notes de fruits, belle vivacité</i>			

VINS ROSES			
IGP Méditerranée domaine Attilon - <i>Bio</i>		8	30
<i>Vif et frais, avec des arômes de poire</i>			
Côtes de Provence AOC – <i>Minuty Côté Presqu'île</i>			35
<i>Frais et velouté comme une pêche.</i>			

VINS ROUGES			
Bordeaux AOP – <i>Réserve James Deschartrons</i>		8	30
<i>Cuvée 100% Merlot</i>			
IGP Pays d'Oc – <i>Le Versant Pinot Noir</i>		8	35
<i>Soyeux et rond, avec des arômes de fraise et de vanille.</i>			
Côtes du Rhône AOC – <i>Les Grès de Gayanne Bio</i>		8	35
<i>Rond et puissant, fruits mûrs, épices et garrigue.</i>			
Puisseguin Saint-Emilion AOC – <i>Les Hautes Cimes</i>		10	40
<i>Corps moyen, tanins frais, arôme de sous-bois.</i>			
Lalande de Pomerol AOC – <i>Ch. Le Jard Chatain</i>			55
<i>Corps plein, avec des arômes de chêne et de fruits mûrs.</i>			
Mercurey AOP – <i>Chateau d'Etroyes</i>			72
<i>Velouté, avec des baies rouges, des notes de chêne et des arômes épicés.</i>			

CHAMPAGNES			
Champagne – <i>Brut</i>		12	55
Nicolas Feuillatte – <i>Rosé</i>			69
Moët & Chandon – <i>Brut impérial</i>			90

APÉRITIF

Coupe de champagne St Nicolas - 10cl	12
Kir Royal, <i>crème de cassis, mûre, pêche</i> - 10cl	13
Whisky Jack Daniel's - 4cl	12
Whisky J&B - 4cl	10
Vodka Smirnoff - 4cl	10
Gin Gordon's - 4cl	10
Martini rosso, Martini blanco - 4cl	10
Heineken - 33cl	10
Bière blonde La Parisienne - 33cl	11

DIGESTIF

Get 27 - 5cl	14
Poire William / Mirabelle - 5cl	14
Armagnac Clés des Ducs V.S.O.P - 5cl	14
Cognac Courvoisier V.S.O.P - 5cl	14

SOFTS

Jus de fruits Pago - 20cl (<i>Orange, pomme, ananas</i>)	6
Coca-Cola, Coca Zéro - 33cl	8
Limonade artisanale - 33cl	7
Ice-Tea pêche - 25cl	6
Diabolo (<i>Menthe, Grenadine, Fraise - Mint, Grenadine, Strawberry</i>)	8
Evian*, Badoit - 50cl	6
Evian*, Badoit - 1l	8

BOISSONS CHAUDES

Café – Coffee	4
Thé Partney's, Infusion	5
Cappuccino	6

E N T R É E

Mi-cuit de foie gras de canard, palet parfumé à la fleur
d'oranger, compotée de mandarines

Saint-Jacques snackées, caresse de panais, pommes
caramélisées, sauce champagne

P L A T

Filet de pintade braisé à la moutarde, polenta crémeuse aux
olives noires, réduction à l'orange

Bar vapeur, mousseline de brocolis, petit gâteau de chou-fleur,
sauce homardine

Pièce de bœuf grillée, pommes grenailles, shiitaké, crème de
cèpes (+9€)

F R O M A G E

Assiette de fromages affinés (+8€)

D E S S E R T

Tarte tatin saveur d'antan, petit pot de crème fraîche

Dame Eiffel au parfum de passion

MENU VÉGÉTARIEN

ENTRÉE

Risotto crémeux aux
copeaux de truffe noire de
saison

PLAT

Cocotte de légumes de
saisons aux épices

DESSERT

Riz au lait, mangue
ananas

MENU ENFANT

ENTRÉE

Feuilleté de saumon, émulsion
de citron

PLAT

Filet de pintade, pommes
grenailles, réduction à
l'orange

DESSERT

Dame Eiffel au parfum passion