

CARTE DES VINS

	14CL	50CL	75CL
VINS ROSES			
AOP CÔTES DE PROVENCE, LES JOLIES FILLES	6,5	22,1	33,2
AOP CÔTES DE PROVENCE BIO, PÉTALE DE ROSE	9,8	33,3	47,7
AOP CÔTES DE PROVENCE, DOMAINE MINUTY PRESTIGE	9,8	33,3	47,7
VINS BLANC			
AOP MONTAGNY 1 ^{ER} CRU, DOMAINE BOUCHARD PÈRE ET FILS	12	40,8	58,4
AOP BOURGOGNE CHARDONNAY, DOMAINE BELLEVERNES	6	20,4	29,2
AOP SANCERRE, DOMAINE DOUDEAU-LÉGER	6,6	22,4	32,1
AOP POUILLY FUMÉ, DOMAINE DESCHAMPS	6,8	23,1	33,1
AOP CHABLIS, DOMAINE DES CHAUMES	8	27,2	39
AOP MACON FUISSÉ, DOMAINE AEGERTER	9,5	32,3	46,3
AOP PERNAND VERGELESSES, DOMAINE AEGERTER	-	-	68
VINS ROUGES			
AOP HAUTES CÔTES DE BEAUNES DOMAINE BOUCHARD PÈRE ET FILS	9	30,6	45,9
AOP PINOT NOIR, DOMAINE AEGERTER	8,3	28,2	42,3
AOP MÉDOC, CHÂTEAU HAUT BRIGNAYS	6,5	22,1	33,2
AOP MOULIS, N°2 CHÂTEAU MAUCAILLOU	12	40,8	61,2
AOP GRAVES, CHÂTEAU LA GRAVELIÈRE	7,3	24,8	37,2
AOP SAINT ESTEPHE, DOMAINE DES DAMES DE MONTROSE	-	-	89,0
AOP SAINT ÉMILION, CHÂTEAU TOUR DE BEAUREGARD	8	27,2	40,8
AOP MARGAUX, DOMAINE BARON DE BRANE	-	-	65,0
AOP BROUILLY, DOMAINE BELLEVERNES	5,8	19,7	29,1
AOP MORGON VIEILLES VIGNES, DOMAINE THEVENET	7,3	24,8	37,2
AOP CROZES HERMITAGE, MAISON DELAS	8,9	30,3	45,4
AOP CÔTE-RÔTIE, DOMAINE GUIGAL	-	-	90
AOP SAINT JOSEPH, DOMAINE GUIGAL	12	40,8	61,2
AOP CHATEAUNEUF DU PAPE, CHÂTEAU LA NERTE BIO	-	-	64
AOP MAURY, DOMAINE POWDEROUX	9,8	-	-
CHAMPAGNES			
BRUT CLASSIC, DEUTZ	14	-	75
BRUT ROSÉ, DEUTZ	-	-	85
CUVÉE AMOUR 2006, DEUTZ	-	-	160
DON PÉRIGNON 2006, MOËT & CHANDON	-	-	250
EAUX MINÉRALES			
DÉMI ½ EAU DE PERRIER, ½ VITTEL			4,8
LITRE SAN PELLEGRINO, AQUA PANA			6,9

APERITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE OU KIR ROYAL, DEUTZ	14
KIR AU CHARDONNAY	5
AMÉRICANO	9
PORTO ROUGE OU BLANC	6
MARTINI ROSSO OU BIANCO	6
MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE	7
PASTIS	6

BIERES

	25CL	44CL
HEINEKEN	5,2	9,5
EDELWEISS	5,2	9,5
BIÈRES BOUTEILLES: CORONA, CARLSBERG, 1664		7

SOFTS

COCA-COLA / LIGHT / ZERO 33CL	5,5
PERRIER 33CL	5,5
VITTEL 25CL	5,5
JUS MINUTE AU CHOIX : ORANGE, CITRON, PAMPLEMOUSSE	6
JUS DE FRUITS : A BASE DE CONCENTRÉ OU DE NECTAR 20CL	5,5

WHISKIES & ALCOOLS

SCOTCH: CLAN CAMPBELL	8
IRISH: BUSHMILLS ORIGINAL, JAMESON	10
MALT: ABERLOUR, GLENFIDDICH, OBAN, TALISKER	12
MALT: ABERLOUR A'BUNADH	20
BOURBON & TENESSY: FOUR ROSES, JACK DANIEL'S	10
GIN: BOMBAY	12
VODKA: ZUBROWKA OU ABSOLUT	10
RON: HAVANA CLUB	10
RHUM: SAINT-JAMES BLANC OU AMBRE	10
RHUM: DIPLOMATICO RÉSERVE EXCLUSIVE	18
RHUM: CLEMENT AMBRÉ XO	18

DIGESTIFS

GET 27, GET 31	12
MANZANA	12
POIRE WILLIAMS, MIRABELLE, FRAMBOISE	12
CALVADOS, BOULARD HORS D'ÂGE	12
ARMAGNAC, HORS D'ÂGE	12
COGNAC HENNESSY VSOP	12
COGNAC HENNESSY FINE COGNAC	16
COGNAC HENNESSY XO	20

POUR COMMENCER

A PARTAGER

QUATRE PETITS NEMS AU POULET ÉPICÉ 16
6 HUÎTRES DE QUIBERON N2, CHRISTOPHE GUEZEL 18
RILLETES DE SAUMON ET BLINIS 10

FOIE PAS TROP GRAS MAISON AU CACAO 19
JUS « FALL DETOX » MINUTE, CAROTTE, CURCUMA, GINGEMBRE ET CITRON 8
« RAVIOLES DU ROYAN » GRATINÉES AU PARMESAN* 12
CRÈME DE BUTTERNUT ET COCO 10
SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS, BLINIS ET CRÈME FRAÎCHE 16
SIX BEAUX ESCARGOTS DE BOURGOGNE, MOUILLETES CROQUANTES* 17



UN VERRE DE CHABLIS, DOMAINE DES CHAUMES 8

COMME UN PLAT

SNACKS CHICS GARNIS DE FRITES FRAÎCHES

CLASSIC CLUB SANDWICH POULET 19
CLASSIC CLUB SANDWICH SAUMON FUMÉ 23
CHEESEBURGER À LA FOURME D'AMBERT, COLESLAW 23
VÉGÉBURGER, COLESLAW 23

SALADES

SALADE DE CHÈVRE CROUSTILLANT, MIEL ET ROMARIN 16
SALADE COBB, POULET, FOURME, AVOCAT, PARMESAN, BACON, ŒUF DUR BIO 18
SALADE BŒUF THAÏ, CAROTTE, COURGETTE, SOJA, CACAHUÈTE, OIGNON FRIT 19

POWER BOWL AUX GAMBAS 22

COUSCOUS PERLÉ SERVI TIÈDE, NOIX DE CAJOU, ŒUF DUR BIO, PETITS POIS, CORIANDRE, AVOCAT, SAUCE YAGOURT, GRAINES DE TOURNESOL, TROIS GAMBAS



UN VERRE DE CÔTES DE PROVENCE, « LES JOLIES FILLES » 6,5

PÂTES FRAÎCHES & RISOTTO

TAGLIATELLES FRAÎCHES AU PESTO 16
RAVIOLES FARCIES AUX TRUFFES* 22
LASAGNES AL' VERDURA, ROQUETTE ET PARMESAN* 16
RISOTTO AUX CÈPES 19
RISOTTO AUX GAMBAS 28



UN VERRE DE SANCERRE, « DOMAINE DOUDEAU LEGER » 6,6

UN VERRE DE « ST JOSEPH, MAISON GUIGAL » 12

PRIX NETS EN EUROS SERVICE COMPRIS, CB 15€ MINIMUM, NOUS DECLINONS TOUTE RESPONSABILITÉ DES OBJETS PERDUS DANS L'ÉTABLISSEMENT
CONTENANCE DE LA VERRERIE : ANIS 2CL, ALCOOLS ET LIQUEURS 4CL, VERMOUTH 5CL, VERRES DE VIN 14CL

POISSONS & VÉGÉTARIEN

CABILLAUD RÔTI AU BASILIC THAÏ ET LAIT DE COCO, RIZ BASMATI 28
SAINT JACQUES ALLER-RETOUR, TAGLIATELLES FRAÎCHES, CUMBAWA 32
PAVÉ DE SAUMON, CORIANDRE, CITRON VERT ET PURÉE DE PANAIS 26
SOLE « PETIT BATEAU », MEUNIÈRE, POÊLÉE DE LEGUMES 43
CURRY DE LÉGUMES, NOUILLES ET LAIT DE COCO 21



UN VERRE DE POUILLY FUMÉ, DOMAINE MARC DESCHAMPS 6,8

VIANDES

BŒUF BOURGUIGNON EXCELLENCE AUBRAC, PURÉE 19
TARTARE EXCELLENCE AUBRAC, FRITES FRAÎCHES 20
CHUTNEY D'AGNEAU LIGHT, COUSCOUS PERLÉ ET PETITS POIS 24
ENTRECÔTE FRANÇAISE BEARNAISE, GRATIN AUX TRUFFES 28
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, CRÈME TARTUFATA, RISOTTO BUTTERNUT 27
CÔTE DE BŒUF SUFFISANTE POUR DEUX 62



UN VERRE DE MOULIS N°2 DE MAUCAILLOU 12

ASSIETTES DE GARNITURE EN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

GRATIN À LA TRUFFE, PURÉE CRÉMEUSE, TAGLIATELLES FRAICHES, FRITES FRAÎCHES 7
POÊLÉE DE LÉGUMES, HARICOTS VERTS FRAIS EXTRA FINS, SALADE VERTE 7

FROMAGES & DESSERTS

A PARTAGER

TRÈS GROSSE PROFITÉROLE AU CHOCOLAT 10
CHEESECAKE PUMPKIN AUX QUATRE-ÉPICES 9
ASSORTIMENT DE DESSERTS* 9

OSSO IRATY OU FOURME D'AMBERT, CHUTNEY AUX FIGUES 9
RIZ AU LAIT, CAMEL BEURRE SALÉ 7
ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON 12
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET CŒUR GIANDUJA 11
TARTE TATIN AUX POMMES, CRÈME FRAÎCHE, CAMEL ROMARIN 11



AMATEUR DE CHOCOLAT, LAISSEZ-VOUS TENTER,
UN ½ VERRE DE MAURY, DOMAINE POWDEROUX 5



CUISINE « FAIT MAISON », PLATS ÉLABORÉS SUR PLACE PAR NOTRE ÉQUIPE SELON NOS RECETTES SAUF *
UNE LISTE DES PLATS AVEC LE DÉTAILS DES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION
L'ENVUE- 39 RUE BOISSY D'ANGLAS 75008 PARIS - 01 42 65 10 49- OCTOBRE 17