

MENUS

MENU SPECTACLE	
ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT	35 €
<i>STARTER & MAIN OR MAIN & DESSERT</i>	
ENTRÉE, PLAT & DESSERT 45 €	
<i>STARTER, MAIN & DESSERT</i>	
<i>Taramosalata au caviar Baeri Sup +2,00 €</i>	
<i>Lieu jaune meunière Sup +5,00 €</i>	
<i>Boissons non comprises.</i>	
<small>Drink not included</small>	
<small>Sur une sélection de plats indiqués dans la carte par un astérisque.</small>	
<small>On a selection of dishes indicated on the menu by an asterisk.</small>	

À LA CARTE

ENTRÉES STARTERS

<i>Poireau aux algues de Bretagne, vinaigrette verjus, caviar de nori*</i>	12,00 €
<i>Leeks with Brittany seaweed, verjuice vinaigrette, nori caviar</i>	
<i>Pressé de raie pochée marinière de vin jaune, moules, gribiche d'œufs de poisson confits*</i>	16,00 €
<i>Pressed poached skate fish in vin jaune, gribiche sauce with confit fish eggs</i>	
<i>Jambon d'escargot, beurre persillé, radis*</i>	16,00 €
<i>Ham and snails, parsley butter, radishes</i>	
<i>Taramosalata au caviar Baeri & poutargue, blinis encore chauds</i>	19,00 €
<i>Taramosalata with caviar Baeri & poutarge, warm blinis</i>	

PLATS MAINS

<i>Gnocchis de pomme de terre, crème d'artichaut au fontainebleau, barigoule d'agrumes*</i>	25,00 €
<i>Potato gnocchi, fontainebleau cream with artichoke, citrus barigoule</i>	
<i>Lieu jaune meunière, carbonara végétale, bacon d'espardon, jaune d'œuf confit, thym citron*</i>	32,00 €
<i>Pollack in meunière sauce, vegetable carbonara, swordfish bacon, confit egg yolk, thyme lemon</i>	
<i>Joue de cochon braisée et laquée à la vière Gallia, risotto d'orge, salade de fenouil*</i>	29,00 €
<i>Braised pork cheek glazed with Gallia "vière", barley risotto, fennel salad</i>	
<i>Côte de bœuf maturée, jus corsé aux épices, chimichurri, pomme Anna (pour 2 personnes)</i>	85,00 €
<i>Prime rib of beef from Le Perche, meat jus, chimichurri, Anna potatoes (for 2 people)</i>	

DESSERTS

<i>Chou pistache, cœur praliné coulant*</i>	12,00 €
<i>Pistachio chou bun with molten praline centre</i>	
<i>Fraise, crémeux mascarpone basilic, sorbet fraise basilic, sablé breton pimenté*</i>	13,00 €
<i>Strawberry, mascarpone basil cream, strawberry basil sorbet, spicy shortbread</i>	
<i>Affogato amande noisette, café, glace vanille*</i>	12,00 €
<i>Almond hazelnut affogato, coffee, vanilla ice cream</i>	

AUTOUR D'UN VERRE

<i>Houmous cacahuète de Bretagne, coriandre, huile d'olive</i>	13,00 €
<i>Breton peanut hummus, coriander, Provence olive oil</i>	
<i>Sandwich pastrami, cornichons aigre-doux, sauce cheddar, moutarde douce, pickles de graines de moutarde, oignons caramélisés</i>	23,00 €
<i>Pastrami sandwich with sweet and sour gherkins, cheddar sauce, mild mustard, pickled mustard seeds and caramelised onions</i>	
<i>Focaccia d'olives de la maison Kalios, crème d'artichaut au fontainebleau, pesto de roquette, noisettes, chips d'artichaut</i>	17,00 €
<i>Focaccia with Kalios olives, fontainebleau cream with artichoke, rocket pesto, hazelnuts, artichoke chips</i>	
<i>Cordon bleu roulé, sauce tartare</i>	23,00 €
<i>Rolled cheese and ham escalope, with tartare sauce</i>	
<i>Travlix de truite, crème aux œufs de truite de la pisciculture de Villette</i>	20,00 €
<i>Trout gravlax with trout egg cream from the Villette fish farm</i>	
<i>Demi saucisse sèche de la Maison Montalet (100g)</i>	12,00 €
<i>Half dried sausage from Maison Montalet (100g)</i>	
<i>Saucisson à la truffe de la Maison Montalet (100g)</i>	16,00 €
<i>Saucisson with truffle from Maison Montalet (100g)</i>	
<i>Demi chorizo de la Maison Montalet (100g)</i>	15,00 €
<i>Half chorizo from Maison Montalet (100g)</i>	
<i>Assiette de coppa de la Maison Montalet (100g)</i>	15,00 €
<i>Platter of coppa cured ham from Maison Montalet (100g)</i>	
<i>Pâté de campagne de la Maison Montalet (boîte de 120g)</i>	12,00 €
<i>Country pâté from Maison Montalet (120g tin)</i>	
<i>Plateau de fromages des Folies Fermières et sa confiture de saison (5 fromages, à partager)</i>	34,00 €
<i>Cheese platter from Folies Fermières and seasonal jam (5 cheeses) to share</i>	

BOISSONS CHAUDES

<i>Espresso</i>	3,50 €
<i>Décaféiné</i>	3,50 €
<i>Double espresso</i>	5,00 €
<i>Café Américano</i>	4,50 €
<i>Café crème</i>	5,50 €
<i>Cappuccino</i>	6,00 €
<i>Chocolat chaud</i>	7,00 €
<i>Chocolat viennois</i>	8,00 €
<i>Café viennois</i>	7,50 €
<i>Thé / Infusion Palais des thés ☼</i>	6,50 €

Pour la cafétéria, nous travaillons en partenariat avec Café Joyeux, entreprise inclusive employant des personnes en situation de handicap.

VINS & CHAMPAGNES

VINS ROUGES RED WINES

VALLÉE DU RHÔNE

<i>Côtes-du-Rhône AOC Château Simian Combes des Avaux 2021 ☼</i>	<i>12,5cl</i> 6,50 €	<i>75cl</i> 36,00 €
<i>Gigondas Pierre Amadieu "Romane Machotte" 2021</i>	<i>12,5cl</i> 10,00 €	<i>75cl</i> 58,00 €

LANGUEDOC

<i>Faugères Frédéric Albaret 2020</i>	<i>12,5cl</i> 7,50 €	<i>75cl</i> 42,00 €
<i>Pic Saint-Loup Château Lancyre 2021</i>	<i>12,5cl</i> 8,00 €	<i>75cl</i> 45,00 €

BOURGOGNE

<i>Mercrey AOC M. Juillot Vignes de Maillonge 2021</i>	<i>12,5cl</i> 12,00 €	<i>75cl</i> 70,00 €
--	------------------------------	----------------------------

BORDEAUX

<i>Graves AOC Château Haut-Selve 2019</i>	<i>12,5cl</i> 7,50 €	<i>75cl</i> 43,00 €
<i>Saint-Emilion Grand Cru AOC Château Bellerose 2021</i>	<i>12,5cl</i> 9,00 €	<i>75cl</i> 52,00 €
<i>Margaux Château Pavil-de-Luze 2017</i>	<i>75cl</i> 79,00 €	<i>150cl</i> 155,00 €

VINS BLANCS WHITE WINES

BOURGOGNE

<i>Côte Chalonnaise AOC Vignerons de Buxy Millebuis 2022</i>	<i>12,5cl</i> 6,50 €	<i>75cl</i> 33,00 €
<i>Chablis AOC Château de Fleys 2022</i>	<i>12,5cl</i> 9,50 €	<i>75cl</i> 53,00 €

LOIRE

<i>Muscadet sur Lie Clos des Orfeuilles 2022 ☼</i>	<i>12,5cl</i> 7,00 €	<i>75cl</i> 38,00 €
--	-----------------------------	----------------------------

ALSACE

<i>Gewurztraminer AOP Hans Schaeffer 2022</i>	<i>12,5cl</i> 7,50 €	<i>75cl</i> 42,00 €
---	-----------------------------	----------------------------

VAL DE LOIRE

<i>Sancerre AOC Joseph Mellot - Les Ormeaux 2022</i>	<i>12,5cl</i> 9,00 €	<i>75cl</i> 50,00 €
--	-----------------------------	----------------------------

VINS ROSÉS

PROVENCE

<i>Côtes de Provence AOP Romain Desbastides 2022</i>	<i>12,5cl</i> 6,00 €	<i>75cl</i> 33,00 €
<i>Bandol AOC Château de Font Vive 2022</i>	<i>12,5cl</i> 8,00 €	<i>75cl</i> 44,00 €

CORSE

<i>AOC Corse Patrimoine Domaine Leccia 2022 ☼</i>	<i>75cl</i> 75,00 €
---	----------------------------

CHAMPAGNES

<i>Collet Brut</i>	<i>12,5cl</i> 14,00 €	<i>75cl</i> 72,00 €
<i>Collet Rosé</i>	<i>12,5cl</i> 16,00 €	<i>75cl</i> 85,00 €
<i>Bollinger Brut Cuvée Spéciale</i>	<i>12,5cl</i> 21,00 €	<i>75cl</i> 110,00 €
<i>Bollinger Rosé</i>	<i>75cl</i> 145,00 €	

BOISSONS FROIDES

SOFTS

SODAS

<i>Pepsi, Pepsi zéro sucres, Seven Up</i>	<i>33cl</i> 6,00 €
<i>Orangina, Lipton Ice Tea Pêche</i>	<i>25cl</i> 6,00 €
<i>Schweppes Premium Mixers Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale</i>	<i>20cl</i> 7,00 €

JUS

<i>Alain Milliat</i>	
<i>Pomme Reinette, Poire Williams, Abricot Bergeron, Tomate rouge</i>	<i>20cl</i> 6,00 €

EAUX

EAUX FILTRÉES

<i>Purezza (Plate ou Pétillante)</i>	<i>75cl</i> 2,00 €
--------------------------------------	---------------------------

EAUX MINÉRALES

<i>Evian</i>	<i>50cl</i> 4,00 €	<i>100cl</i> 6,00 €
<i>Badoit</i>	<i>50cl</i> 4,60 €	<i>100cl</i> 7,00 €

BIÈRES

PRESSION

<i>Gallia Champ Libre 5°8 (Blonde)</i>	<i>25cl</i> 5,50 €	<i>50cl</i> 9,00 €
<i>Affligem (Blanche)</i>	<i>25cl</i> 6,00 €	<i>50cl</i> 9,50 €

BOUTEILLE

<i>Gallia West IPA</i>	<i>33cl</i> 8,00 €
------------------------	---------------------------

ALCOOLS

<i>Kir Cassis, Pêche</i>	<i>12cl</i> 6,50 €
<i>Ricard original</i>	<i>2cl</i> 5,50 €
<i>Lillet Blanc, Rosé, Rouge</i>	<i>6cl</i> 5,50 €
<i>Suze</i>	<i>6cl</i> 5,50 €
<i>Calvados Père Magloire 40° Fine</i>	<i>4cl</i> 8,00 €
<i>Whisky J.Walker - Black Label</i>	<i>4cl</i> 11,00 €
<i>Whisky Yoichi</i>	<i>4cl</i> 13,00 €
<i>Rhum Bielle Marie Gallante</i>	<i>4cl</i> 8,00 €
<i>Rhum Havana Club 7 ans</i>	<i>4cl</i> 11,00 €
<i>Tequila Camino Real</i>	<i>4cl</i> 8,00 €
<i>Vodka Grey Goose</i>	<i>4cl</i> 8,00 €
<i>Vodka Fair Quinoa</i>	<i>4cl</i> 11,00 €
<i>Poire Williams Duchesse</i>	<i>4cl</i> 8,00 €
<i>Gin Citadelle</i>	<i>4cl</i> 11,00 €
<i>Gin Batch 1 - Distillerie de Paris</i>	<i>4cl</i> 13,00 €
<i>Cognac Hennessy</i>	<i>4cl</i> 11,00 €

Retrouvez nos cocktails et mocktailsà partir de **14,00 €**

 Vin issu de l'agriculture biologique

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
SSP PARIS RCS 534 704 770 - Capital : 481.609 €
Siège: Immeuble Equalia, 5 rue Charles de Gaulle 94130 Alfortville - Mai 2024