



## Semainier · Daily Specials

### Lundi · Monday

#### FRICASSÉE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS



*Chicken fricassée with mushrooms*

65 €



### Mardi · Tuesday

#### VOL-AU-VENT

58 €



### Mercredi · Wednesday

#### BŒUF WELLINGTON

*Beef Wellington*

69 €



### Jeudi · Thursday

#### NAVARIN DE HOMARD



*Lobster navarin*

89 €



### Vendredi · Friday

#### QUENELLE DE BROCHET

*Pike quenelle*

55 €



### Samedi · Saturday

#### BŒUF BOURGUIGNON

*Beef bourguignon*

55 €



### Dimanche · Sunday

#### BLANQUETTE DE VEAU DE TRADITION

*Traditional blanquette of veal*

58 €

 Sans lactose · Lactose-free

 Sans gluten · Gluten-free



## La Cave

<b>CHAMPAGNES</b>		14cl	75cl
NM Michel Reybier « Brut - 1 <sup>er</sup> Cru »		34€	170€
NM Billecart-Salmon « Blanc de Blancs »		45€	225€
NM Jeeper « Grand Rosé »		38€	180€
2017 Dom Pérignon		100€	510€
<b>VINS BLANCS · WHITE WINES</b>		14cl	75cl
2022 Bordeaux, Les Pagodes de Cos, <i>Michel Reybier</i>		32€	160€
2018 Bordeaux, Château Cos d'Estournel, <i>Michel Reybier</i>		39€	195€
2015 Bordeaux, Château Cos d'Estournel, <i>Michel Reybier</i>		60€	300€
2024 Côtes de Provence, Château La Mascaronne, <i>Michel Reybier</i>		18€	90€
2022 Tokaji Dry Furmint, Organic, Domaine Hétszölő, <i>Michel Reybier</i>		16€	80€
2023 Pouilly-Fumé « Présage », <i>Domaine Clair de Brumes</i>		24€	120€
2018 Vacqueyras « Complicité », <i>Domaine Montvac</i>			150€
2023 Meursault « La Barre Dessus », <i>Domaine Rossignol-Cornu</i>		42€	210€
2022 Chablis « Le Bas de Chapelot », <i>Domaine Vocoret</i>			90€
<b>VINS ROUGES · RED WINES</b>		14cl	75cl
2017 Saint-Estèphe, Les Pagodes de Cos		24€	140€
2016 Saint-Estèphe, Les Pagodes de Cos		28€	140€
2015 Saint-Estèphe, Les Pagodes de Cos		32€	140€
2010 Saint-Estèphe, Les Pagodes de Cos		36€	160€
2011 Saint-Estèphe, Château Cos Labory, <i>Michel Reybier</i>		28€	140€
2012 Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel, <i>Michel Reybier</i>		45€	225€
2003 Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel, <i>Michel Reybier</i>		140€	690€
2017 Côtes-du-Rhône « Inopia », <i>Domaine Rotem &amp; Mounir Saouma</i>		24€	120€
2022 Gevrey-Chambertin, <i>Domaine Sérafin</i>		38€	190€
2019 IGT Sicilia Serra Ferdinanda			80€
<b>VIN ROSÉ · ROSÉ WINE</b>		14cl	75cl
2024 Côtes de Provence, Château La Mascaronne, <i>Michel Reybier</i>		22€	110€

## Les Boissons Sans Alcool

### *Non Alcoholic Drinks*

<b>BOISSONS VÉGÉTALES</b> 14cl 24€   75cl 90€	Evian	75cl 12€
<b>Nivers N°02, France - Auvergne-Rhône-Alpes</b>	Saint-Géron / Badoit rouge	75cl 12€
Thés Verts - Verjus - Kombucha	Fever Tree Ginger Ale / Fever Tree Tonic	20cl 14€
Feuilles de Framboisier Maté - Mimosa - Fucus	Perrier	33cl 14€
Green Teas - Verjus - Kombucha - Raspberry Leaf		
Mate - Mimosa - Fucus	<b>CAFÉS &amp; CHOCOLAT CHAUD</b>	
<b>Nivers N°05, France - Auvergne-Rhône-Alpes</b>	Espresso, décaféiné, café Américain	12€
Thés Blancs - Verjus - Kombucha - Bigarade	Double espresso, Latte macchiato,	
Cédrat - Bergamote	Cappuccino	16€
White Teas - Verjus - Kombucha - Bitter Orange	Chocolat Chaud Maison	22€
Citron - Bergamot	<b>THÉS &amp; INFUSIONS</b>	
<b>JUS DÉTOX</b> 25cl 22€	Thés Verts · <i>Green Teas</i>	16€
<b>Jus rouge · Red juice</b>	Thés Noirs · <i>Black Teas</i>	16€
Betterave, citron, pomme rouge, gingembre	Thé Blanc · <i>White Tea</i>	16€
Beetroot, lemon, apple, ginger	<b>Infusions</b>	16€
<b>Jus vert · Green juice</b>	Menthe Fraîche - Verveine - Camomille	
Concombre, épinards, citron, céleri, fenouil, pomme verte	Rooibos Vanille	
Cucumber, spinach, lemon, celery, fennel, green apple	Fresh Mint - Verbena - Chamomile	
<b>EAUX &amp; SOFT</b>	Vanilla Rooibos	
Eau filtrée de La Réserve Paris,	<b>Infusion Bien-Etre</b> 24€	
plate ou pétillante 75cl 6€	Pomme, gingembre, citron	
La Réserve Paris filtered water, still or sparkling	Apple, ginger, lemon	

