

AUX CRUS DE BOURGOGNE

menu



Été 2024 Jeux Olympiques

Le Pâté en Croûte du Chef 15€
Saumon Fumé à l'Aneth 18€
Vol-au-Vent aux Champignons 16€
Œufs Pochés aux Morilles 16€
Artichaut Mimosa 12€
Œufs Mayonnaise 7,50€
Haricots Verts, Champignons Frais 13€
Gros Escargots de Bourgogne 6/9/12 : 14/20/26€
Œufs en Meurette 14€

** DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS DU JOUR **

Linguine aux Morilles 24€
Pithiviers de Canard & Foie Gras 32€
Bœuf Bourguignon 28€
Poulet au Vin Jaune et Morilles 35€
Entrecôte, beurre « Café de Paris » 29€
Châteaubriand Sauce Béarnaise 39€
Filet de Bœuf au Poivre 35€
Cœur de Filet de Bœuf aux Morilles 45€
Tartare de Bœuf 24€

→ Les plats sont accompagnés d'une garniture au choix :
frites, purée, haricots verts, épinard frais ou laitue

Garniture supplémentaire : 6€

Poisson du Jour *Prix selon arrivage*

DESSERTS A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS A PARTIR DE 22H00

Assiette de Fromages Affinés 14€
Profiteroles 14 € Babà au Rhum 13€
Mousse au Chocolat, Pralin & Madeleine 12€
Omelette Norvégienne 15 €
Crème Brûlée 10€
Cerises à l'Eau-de-Vie 12€
Granités au choix :
Vodka Citron / Poire Williams / Calvados / Mandarine 15€
Glaces Vanille, Chocolat Sorbets Pomme cidrée, Framboise, Citron, Poire
2 Boules 10€
Café Madeleine 6€

La maison n'est pas responsable des objets perdus, volés, ou tachés.
Prix nets en euros, service et taxes comprises.

« Un plat par personne Minimum ! »

Nos vins de Desserts	
Mas Amiel, MAURY	
Vintage 2018	8€
30 Ans d'Age	12€
Niepoort, PORTO	
Ruby	8€
Tawny	8€
20 Ans	15€

3, rue Bachaumont / 75002 Paris / Tél. : 01 42 33 48 24
MAISON SÉRIEUSE / DEPUIS 1932



MENU

Summer 2024
Olympic Games



Le Paté en Croûte, *Chef's paté* 15€
Mushroom Vol-au-Vent, *pastry sauce* 16€
Smoked Salmon 18€
Poached eggs with Morels 16€
Eggs Mayonnaise 7,50€
Green Beans & Fresh Mushrooms 13€
Artichoke Mimosa 12€
Gros Escargots de Bourgogne 6/9/12 : 14/20/26€
Eggs Meurette (*poached eggs in a red wine sauce*) 14€

** ASK FOR OUR SPECIALS **

Linguine with Morels sauce 24€
Duck & Foie Gras Pithiviers, *puff Pastry* 32€
Bœuf Bourguignon 28€
Chicken with Yellow Wine Sauce and Morels 35€

Ribeye Steak, Butter sauce 29€
Châteaubriand Sauce Béarnaise 39€
Pepper Steak (*beef filet*) 35€
Beef Filet, Morels Sauce 45€
Beef Tartare 24€

Sides: French fries, mashed potatoes, green beans, spinach or green salad
Additional side: 6€

Fish of the Day Price on demand

Sweet Wines

Mas Amiel, MAURY
Vintage 2018 8€
30 Ans d'Age 12€

Niepoort, PORTO
Ruby 8€
Tawny 8€
20 Ans 15€

ORDER DESERTS AT THE BEGINNING OF YOUR MEAL AFTER 10PM

Cheese Plate 14€
Profiteroles 14 € Rhum Baba 13 €
Chocolate Mousse, Nuts & Madeleine 12 €
Omelette Norvégienne 15 €
Crème Brulée 10€
Cerises à l'Eau-de-Vie 12 €
Sorbet & Alcohol:
Vodka Citron / Poire Williams / Calvados / Mandarine 15€
Ice-Cream *Vanille, Chocolat Sorbets Pomme cidrée, Framboise, Citron, Poire*
2 Scoops 10 €
Café Madeleine 6€

La maison n'est pas responsable des objets perdus, volés, ou tachés.
Prix nets en euros, service et taxes comprises.

« Please, order one dish per person ! »

AUX CRUS DE BOURGOGNE

3, RUE BACHAUMONT - PARIS 2 - TELEPHONE : 01 42 33 48 24

BON ACCUEIL / CUISINE SOIGNEE / MAISON SERIEUSE / DEPUIS 1932