



AUX CRUS DE BOURGOGNE

Hiver 2025

Le Pâté en Croûte du Chef 15€
 Gratin de Queues d'Écrevisses 19€
 Vol-au-Vent aux Champignons 18€
 Œufs Pochés aux Morilles 16€
 Frisée aux Lardons et Œuf Poché 14€
 Œufs Mayonnaise 7,50€
 Haricots Verts, Champignons Frais 13€
 Gros Escargots de Bourgogne 6/9/12 : 14/20/26€
 Œufs en Meurette 14€
 Foie Gras, Chutney & Toasts 28€

** DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS DU JOUR **

Linguine aux Morilles 25€
 Pithiviers de Gibiers à Plumes & Foie Gras 32€
 Bœuf Bourguignon 29€
 Poulet au Vin Jaune et Morilles 35€
 Noix d'Entrecôte, Beurre « Maître d'Hôtel » 29€
 Châteaubriand Sauce Béarnaise 39€
 Steak au Poivre (*filet de bœuf*) 35€
 Cœur de Filet de Bœuf aux Morilles 45€
 Ris de Veau aux Champignons 49€ ou Morilles 54€

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

Garniture supplémentaire : 6€

Quenelles de Brochet, sauce Nantua 28€
 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 13€
 Omelette Norvégienne 15 €
 Crème Brûlée 10€
 Cerises à l'Eau-de-Vie 12€
 Granités au choix :

Vodka Citron / Poire Williams / Calvados / Mandarine / Chartreuse 15€
 Glaces Vanille, Chocolat Sorbets Pomme cidrée, Framboise, Citron, Poire
 2 Boules 10€
 Café Madeleine 6€

« Nous vous prions de bien vouloir commander un plat par personne »

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

<i>Nos vins de Desserts</i>	
<i>Mas Amiel, MAJRY</i>	
Vintage 2013	9€
30 Ans d'Age	12€
<i>Niepoort, PORTO</i>	
Ruby	8€
Tawny	9€
20 Ans	15€

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