



AUX CRUS DE BOURGOGNE

Avril 2024

Le Pâté en Croûte du Chef 15€
Tarte Fine aux Champignons 16€
Œufs Pochés aux Morilles 16€
Artichaut Vinaigrette 12€
Œufs Mayonnaise 7,50€
Haricots Verts, Champignons Frais 13€
Frisée aux Lardons et Œuf Poché 12€
Gros Escargots de Bourgogne 6/9/12 : 14/20/26€
Œufs en Meurette 14€
Gratin de Queues d'écrevisses façon Lucien Tendret 16€
Poireaux Mimosa 12€

** 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€
Rognons de Veau, sauce Dijonnaise 24€

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€

Quenelles de Brochet comme à Nantua, garniture au choix 27€
Poisson du Jour *Prix selon arrivage*

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

Assiette de Fromages Affinés 14€
Profiteroles 13 € Babà au Rhum 13€
Mousse au Chocolat, Pralin & Madeleine 12€
Omelette Norvégienne 15 €
Ile flottante aux Pralines Roses 12€
Cerises à l'Eau-de-Vie 12€

Granités au choix :

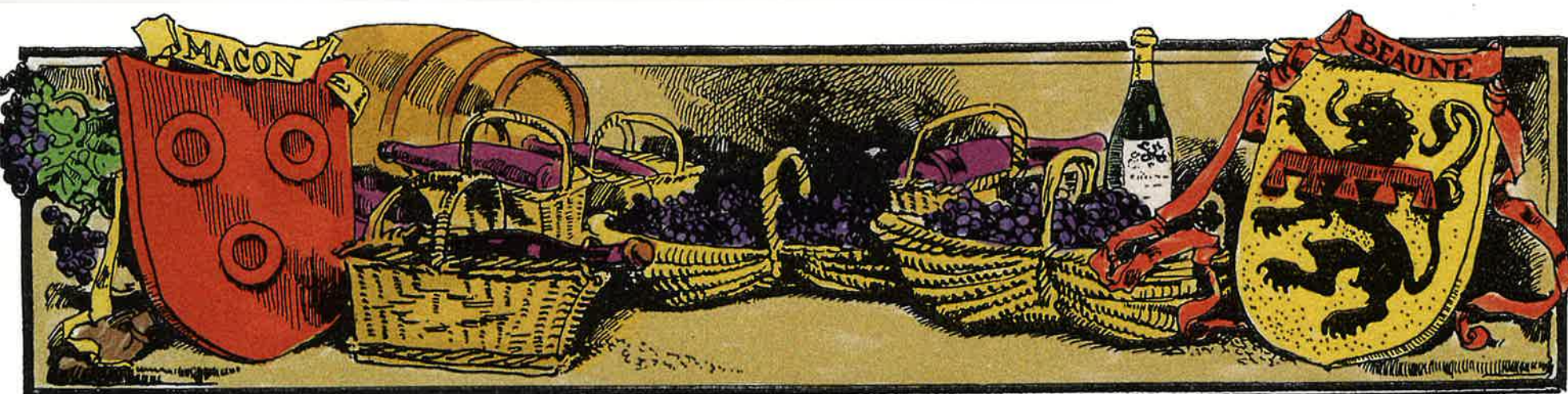
Vodka Citron / Poire Williams / Calvados / Mandarine 15€
Glaces Vanille, Chocolat Sorbets Pomme cidrée, Framboise, Citron, Poire
2 Boules 10€
Café Madeleine 6€

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

Nos vins de Desserts

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

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



MENU

April 2024



Le Paté en Croûte, *Chef's paté* 15€
 Mushroom Pie 16€
 Poached eggs with Morels 16€
 Eggs Mayonnaise 7,50€
 Green Beans & Fresh Mushrooms 13€
 Artichoke & Vinaigrette 12€
 Lyon Salad: Dandelion, Poached Egg, Bacon 12€
 Gros Escargots de Bourgogne 6/9/12 : 14/20/26€
 Eggs Meurette (*poached eggs in a red wine sauce*) 14€
 Crayfish Gratiné 16€
 Leeks with Mimosa dressing 12€

** ASK FOR OUR SPECIALS **

Linguine with Morels sauce 24€
 Duck & Foie Gras Pithiviers 32€
 Bœuf Bourguignon 28€
 Chicken with Yellow Wine Sauce and Morels 35€
 Veal Kidneys, Mustard Sauce 24€

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

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

Quenelles de Brochet (*fish dumpling*), side of your choice 27€
 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 13 € Rhum Baba 13 €
 Chocolate Mousse, Nuts & Madeleine 12 €
 Omelette Norvégienne 15 €
 Ile flottante & Pink Pralines 12€
 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.

AUX CRUS DE BOURGOGNE

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

BON ACCUEIL / CUISINE SOIGNEE / MAISON SERIEUSE / DEPUIS 1932