

MENU DU JOUR
Uniquement au déjeuner

Voir Ardoise

***Entrée + Plat ou
Plat + Dessert
= 22 euros**

***Entrée + Plat + Dessert
= 26 euros**

*À déguster simplement, comme un beau moment
de partage*



MENU DU SOIR

Voir Ardoise

***Entrée + Plat ou
Plat + Dessert
= 28 euros**

***Entrée + Plat + Dessert
= 35 euros**

Chaque jour, nous vous proposons un menu du jour, frais et gourmand, qui change quotidiennement.

À déguster simplement, comme un beau moment de partage

CARTE

APÉRITIFS À PARTAGER (ou pas)

L'incontournable Pâté en croûte de Plurielles 18€

Cochon, Volaille, Foie gras, Pistaches, Cranberries

La terrine de campagne de Plurielles 11€

Compotée de saison, Pickles de légumes de saison

L'assiette de Jambon de Parme 14€

30 Mois d'affinage de chez Franco Gulli

ENTRÉES

Ravioles de betteraves farcies au chèvre frais 12€

Coulis de betterave au vinaigre de framboise, Framboises fraîches

Le Foie gras de canard des Landes 21€

Compotée de saison, Pickles de légumes de saison

La Truite gravelax Maison 12€

Salade frisée, Crème à l'aneth, Citron

L'Oeuf parfait bio 13€

Purée de champignons, Girolles en persillade, Raisins, Tuile de pain

PLATS

Le Filet de volaille Français

Sucrine braisée, Olives de Kalamata, Chorizo Ibérico, Jus de volaille

26€

Le Risotto

Burratina, Pleurotes, Épinards, Parmesan

24€

La Poitrine de porc caramélisée

Mille-feuilles de pommes de terre, Pickles de mûres fraîches, Comté

26€

Les Rigatoni

Homard Breton, Gambas, Basilic, Citron

31€

Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc

Déclinaison de Topinambour, Salicornes, grenade

28€

Thon rouge

Chou pointu, sésame, fumet au gingembre

29€

Magret de canard des Landes

Coings rôtis, Purée de coing au poivre de Sichuan, Jus à l'orange

29€



DESSERTS ET FROMAGES :

Tous nos desserts sont faits maison

L'Assortiment de fromages

De Ben et Marine, Fromagerie du bas-Montmartre

12€

Le snickers

Ganache au chocolat, Cookie, Espuma cacahuète, Caramel

11€

Baba au rhum

Crème semi-montée à la vanille de Madagascar

12€

La Figue

La figue rôtie et crue, Crumble noisette, Glace Yaourt, Espuma thym

12€

Le Café gourmand

Assortiment de 3 desserts

9€

Les Glaces et Sorbets maison

Tonka, Vanille, Melon et Poire

4€
la boule

SOFTS



Coca Cola / Coca zéro 33cl	5,5
Lemonaid bio (<i>citron vert ou fruit de la passion</i>) 33cl	5,5
Charitea bio (<i>roïboos ou thé noir ou maté</i>) 33cl	5,5
Orangeade Uma bio 33cl	5,5
Kombucha Loven bio (<i>l'original ou jasberry</i>) 33cl	6
Jus de fruit Meneau bio (<i>pomme / tomate ou abricot</i>) 25cl	6
Bière sans alcool La Parisienne 33cl	6
Saint-Géron (eau pétillante) zéro <i>nitrate</i> , zéro <i>pesticide</i> 75cl	6
Saint-Géron (eau petillante) 37,5cl	4
Plancoët (eau plate) zéro <i>nitrate</i> , zéro <i>pesticide</i> 75cl	6
Plancoët (eau plate) 37,5cl	4

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,8
Décaféiné	2,8
Café allongé	2,8
Noisette	3
Café crème ou Cappucino	5
Infusions et Thés	5

COCKTAILS

Ti-punch

Rhum "Planteray"

Moscow Mule

Vodka Renaissance, citron vert, ginger beer, Angostura

Spritz

Aperol, Prosecco

Gin tonic

Gin "L'Acrobate", gin de France issu de l'agriculture biologique

Mojito

Rhum "Charrette"

MOCKTAILS

Virgin Spritz

BTRTR, Tonic, Orange

Virgin Mojito

Tonic, Eau gazeuse, menthe, sirop de sucre de canne, citron vert

BIÈRES ARTISANALES ET CIDRE

BIÈRES POISSON (bouteille 50cl)

Brassées à la main en Normandie par **Arthur Poisson**

"Appât" Blonde légère

"Béta", Blonde

"Dwarf" Blonde amer

"Petite Lune" Blanche

"Baracouda" Forte, Florale

"Roussette" Rousse

Cidre Barnabé Bio 33cl

9

11

10

12

10

8

8

10

6

BULLES

12cl / 75cl

Pet Nat, Le Temps Est Bon , Bobinet, 2023	8 / 36
<i>vins issus de l'agriculture biologique</i>	
Pet Nat rosé, Le Ciel est Bleu , Bobinet, 2023	8 / 36
<i>vins issus de l'agriculture biologique</i>	
Champagne Erick Schreiber	12 / 78
Champagne Bruno Paillard , Rosé Première Cuvée	135

VINS NATURELS - VINS VIVANTS

12cl / 75cl

VALLÉE DE LA LOIRE (BLANC)

Piak ! , Domaine Bobinet, Vin de France, biologique	7,5 / 33
--	----------

JURA (BLANC)

Bicknell , Clos des Grives, 2022	37
---	----

Draine , Clos des Grives, 2022	45
---------------------------------------	----

ALSACE (BLANC)

Icare , Domaine Josmeyer, Vin de France, biodynamique et biologique	39
---	----

LANGUEDOC ROUSSILLON (BLANC)

Amistat , 2018, Vin de France	50
--------------------------------------	----

VALLÉE DE LA LOIRE (ROUGE)

Saumur Champigny , Amateus Bobi, Bobinet, 2019	50
---	----

LANGUEDOC ROUSSILON (ROUGE)

Altramista , Amista, 2024, Vin de France	7,5 / 32
---	----------

Amistat , 2018, Vin de France	50
--------------------------------------	----

VINS BLANCS

12cl /75cl

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre, Les Belles Dames, P. Gitton, 2023 46

BOURGOGNE

Bourgogne Chardonnay, Domaine des Correaux, 2023 31

Mâcon-Villages, Nos Cinq Terroirs, Famille Paquet, 2023 35

Chablis, Christophe & Fils, 2023 8 /41

Pouilly Fuissé, Domaine des Correaux, 2023 60

Saint Véran, Les Cras, Famille Paquet, 2020 67

SAVOIE

Silice, Maison des Ardoisières, 2023, Vin de France 33

Argile, Côteau de St P. de Soucy, Domaine des 45

Ardoisières, 2022

VALLÉE DU RHONE

Crozes Hermitage, Perles Ivoires, Domaine Esprit 2022 45

Châteauneuf du Pape, Clos de l'Oratoire, Domaine 88

des Papes, 2022

PROVENCE

100% Viognier, IGP Mediteranée, Ogier, 2024 7 / 28

Vent dans les voiles, IGP Pays du Gar, V. Courrèges 2023 30

VIN ROSÉ

PROVENCE

Coteaux d'Aix, Lou Cantaï, Val de Caire, 2022. 7 / 30

VINS ROUGES

12cl /75cl

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre, Les Romains, P. Gitton, 2020

46

BOURGOGNE

Côteaux Bourguignons, Vieilles vignes, Domaine des Correaux 2023

8 / 35

Bourgogne Pinot noir Vieilles Vignes,

45

R. Demougeot, 2022

Beaune, Epeunotes, R. Demougeot, 2022

60

Morey Saint Denis, Alain Michelot, 2021

82

Nuit-St-Georges 1er Cru "Aux Chaignots",

130

A. Michelot, 2016

BEAUJOLAIS

Chénas, A. Thevenet, 2019

35

Morgon Vieilles Vignes, A. Thevenet, 2020

46

VALLÉE DU RHONE

Crozes Hermitage, Domaine Ogier, 2023

8,5 / 42

PROVENCE

100% Grenache, IGP Méditerranée, Ogier, 2023

7/ 26

DIGESTIFS & LIQUEURS



Vieille prune de Souillac, Louis Roque	4cl 14
Poire Williams , Joseph Cartron 1882, <i>Produit de France</i>	10
Cognac V.S.O.P Godet , <i>La Rochelle</i>	12
Calvados Sassy XO , <i>Normandie</i>	11
Thoreau , <i>assemblage de rhum & cognac, France</i>	12
Rhum Eminente , <i>Cuba, 7 ans</i> ,	16
Whisky Nikka From the Barrel, <i>Japon</i> .	12
Whisky Rye Lot 40 , <i>Canada</i>	13
Get 27	8
Ricard	4
Chartreuse	11

Liqueurs

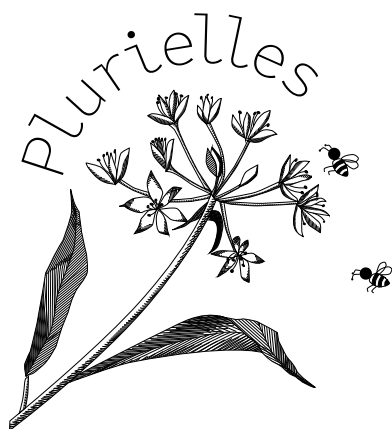
Nixta , liqueur de maïs mexicain	12
Amaretto Disaronno	10
Baileys	8
Le moine de Montmartre , liqueur de plantes, bio, by Fred	11
Lulu la nantaise , liqueur à base de pommes, bio, by Fred	11

Gins



Gin L'acrobate , <i>France, Bio</i>	11
Gin Maloin Blé noir , <i>Bretagne</i>	11
Lulu la nantaise , liqueur à base de pommes, bio, by Fred	11
Summer vibes , Montmartre, bio, Gin by Fred	12
Intemporel , Montmartre, bio, Gin by Fred	12
Ginger Drop , Montmartre, bio, Gin by Fred	12

Gin by Fred fait partie de la catégorie des Compound Gins. Sur une base d'alcool de genièvre bio, sourcée chez un maître distillateur du sud ouest de la France, le Gin prend naissance dans l'atelier à Montmartre par macération, infusion, assemblage de distillats ou extraits naturels bios en fonction des recettes exclusives.



20 rue Joseph Dijon 75018, Paris
09 81 02 86 28



VENTE À EMPORTER

Fait maison

Produit sur place et avec amour

L'incontournable Pâté en croûte de la cheffe Manon

*Cochon, Volaille, Foie gras, Pistaches,
Cranberries*
13,5€/150g

La terrine de campagne de la cheffe Manon

3,8€/100g

Le Foie gras de canard des Landes nature ou mendiant

3€/100g

La Truite gravelax

6,5€/100g



Le Jambon de Parme

7,5€/100g

30 Mois d'affinage de chez Franco Gulli