

MENU DU DÉJEUNER
(du Mardi au vendredi)

Uniquement à l'ardoise

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

***Entrée + Plat + Dessert
= 26 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



MENU DU JOUR

(Tous les soirs et le samedi midi)

Uniquement à l'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

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

L'assiette de Jambon de Parme

14€

30 Mois d'affinage de chez Franco Gulli

ENTRÉES

Les crolesquis de volaille

11€

Mayonnaise aux herbes fraîches, Chips de lard, Condiment Kalamansi, Salade Castelfranco

Le Foie gras de canard des Landes

21€

Compotée de saison, Pickles de légumes

La Truite gravlax Maison

12€

Salade frisée, Crème à l'aneth, Citron

L'Oeuf parfait bio

13€

Purée de champignons, Chanterelles, Raisins, Tuile de pain

PLATS

Les ravioles d'épaule d'Agneau

*Bouillon à la coriandre thaï, Citron confit
Olive de Kalamata, oeuf mariné*

27€

Le Risotto

Burratina, Épinards, Pleurotes, Parmesan

24€

La Poitrine de porc caramélisée

*Pommes de terre mitraille, Comté
18 mois AOC, Savora, graines de moutarde*

27€

Les Calamars en persillade

*Chorizo Ibérico, betteraves, riz noir,
gingembre confit*

27€

Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc

*Déclinaison de topinambours, Salicornes,
Grenades*

28€

Le Poulpe grillé

*Patate douce, Sucrine braisée, sauce à
l'aneth et aux œufs de truite, Agrumes*

28€

La suggestion du jour

Selon arrivage

27€



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€

Le baba au rhum

Crème semi-montée à la vanille de Madagascar

12€

La tarte au citron déstructurée

*Sablé breton, crémeux citron, espuma
citron, meringue*

10€

Le Café gourmand

Assortiment de 3 desserts maison

11€

Les Glaces et le Sorbet maison

Tonka, Vanille et Poire

**4€
la boule**

SOFTS



Coca Cola / Coca zéro 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>jasberry</i>) 33cl	6€
Jus de fruit Meneau bio (<i>pomme / tomate ou abricot</i>) 25cl	6€
Bière sans alcool La Parisienne (IPA ou blonde) 33cl	6€
Saint-Géron (eau pétillante) 75cl	6€
Saint-Géron (eau petillante) 37,5cl	4€
Plancoët (eau plate) 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
Moscow Mule
Spritz
Gin tonic
Mojito

9€
11€
10€
12€
10€

MOCKTAILS

Virgin Spritz
Virgin Mojito

8€
8€

BIÈRES ARTISANALES ET CIDRE

BIÈRES POISSON

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

"Appât" *Blonde légère*
"Dwarf" *Bonde amer*
"Calicoba", *IPA*
"Petite Lune" *Blanche*
"Barracouda" *Forte, Florale, houblonnée à cru*
"Roussette" *Rousse*
"Régalec" *Ambré, Fumé*

33cl / 50c
6€ / 10€
10€
10€
10€
10€
6€ / 10€

Cidre Barnabé Bio 33cl

6€



CARTE DES VINS



VINS AU VERRE - BULLES

12cl / 75cl

 **Pet Nat, Le Temps est Bon**, Bobinet, 2023
(Fruits blancs et fleurs) - **VALLÉE DE LA LOIRE**

8 / 39

 **Pet Nat rosé, Le Ciel est Bleu**, Bobinet, 2023
(Fruits rouges frais) - **VALLÉE DE LA LOIRE**

8 / 39

Champagne, Piètrement Renard, 0 Prétexte
(Fleurs blanches, fruit à noyau)

12 / 78

Champagne, Piètrement Renard, 1 Adepté
Blanc de blanc - (Agrumes confits, notes de viennoiseries)

86

Champagne rosé, Bruno Paillard
Rosé première cuvée

122

VINS AU VERRE - BLANC

12cl

 **Piak !**, Domaine Bobinet, 100% Cabernet franc
(Vif, juteux, désaltérant) - **VALLÉE DE LA LOIRE**

8

100% Viognier, Domaine Ogier
(Fruité, nez de fleurs blanches) - **VALLÉE DU RHONE**

7

Petit Chablis, Domaine Louis Robin, 2024
(Vif, élégant et minéral) - **BOURGOGNE**

9

VINS AU VERRE - ROSÉ



12cl / 75cl

Coteaux d'Aix, Lou Cantaï, Val de Caire 2023
vins issus de l'agriculture biologique

7 / 30

VINS AU VERRE - ROUGE



12cl

Coteaux Bourguignon, Domaine des Correaux
*(Léger, gourmand, fruits rouges frais) - **BOURGOGNE***

8

100% Grenache, Domaine Ogier
*(Fruits rouges mûrs et épices douces) - **VALLÉE DU RHÔNE***

7

Crozes-Hermitage, Domaine Ogier
*(Fleurs blanches, fruit à noyau) - **VALLÉE DU RHÔNE***

9

 **Altramista**, VDF, Domaine Amistat
*Frais, soyeux, petits fruits rouges) - **LANGUEDOC***

8

VINS DU MOMENT



12cl

Rouge ou Blanc, sélection de la semaine par la cheffe

7



VINS NATURELS - VINS VIVANTS

VINS BLANC

JURA

Bicknell, Clos des Grives, 2022

41

Draine, Clos des Grives, 2022

49

ALSACE

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

43

LANGUEDOC ROUSSILLON

Amistat, 2018, Vin de France

56

VINS ROUGE

VALLÉE DE LA LOIRE

Saumur Champigny, Amateus Bobi, Bobinet, 2019

50

LANGUEDOC ROUSSILLON

Amistat, 2018, Vin de France

56

LANGUEDOC

Altramista, VDF, Domaine Amistat

32

VINS BLANCS

75cl

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre, Les Belles Dames, P. Gitton, 2023 48

 **Le Coude Blanc**, Domaine Plou & Fils, 100% sauvignon 28

 **Piak !**, Domaine Bobinet, 100% Cabernet franc 33

BOURGOGNE

Bourgogne Chardonnay, Domaine des Correaux, 2023 31

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

Pouilly Fuissé, Domaine des Correaux, 2023 60

 **Saint Véran**, Les Cras, Famille Paquet, 2020 67

Petit Chablis, Domaine Louis Robin, 2024 41

SAVOIE

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

 **Argile**, Côteau de St P. de Soucy, Domaine des Ardoisières, 2022 45

VALLÉE DU RHONE

Crozes Hermitage, Perles Ivoires, Domaine Esprit 2022 45

Châteauneuf du Pape, Clos de l'Oratoire, Domaine des Papes, 2022 88

100% Viognier, Domaine Ogier 28

PROVENCE

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

VINS ROUGES

75cl

VALLÉE DE LA LOIRE

	Jus T'Aime , Les Complices de Loire	28
	Sancerre , Les Romains, P. Gitton, 2020	48

BOURGOGNE

	Bourgogne Pinot noir Vieilles Vignes , Demougeot, 2022	47
	Beaune, Epeunotes , R. Demougeot, 2022	64
	Morey Saint Denis , Alain Michelot, 2021	82
	Nuit-St-Georges 1er Cru "Aux Chaignots" , Michelot, 2016	130

BEAUJOLAIS

	Chénas , A. Thevenet, 2019	35
	Morgon Leveque , Famille Gauthier, 2023	46

BORDEAUX

	Nature Peinture , Famille Hubert	32
---	---	----

VALLÉE DU RHONE

	Remède , Domaine les Aphillanthes	29
---	--	----

LANGUEDOC ROUSSILON

	Du Côté de chez Soif , Domaine mas de Janiny	26
	Faugères "L'insoumis" , Mas Onésime, 2022	38
	Pic Saint Loup "les calcaires" , Château de Cazeneuve, 2022	58

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

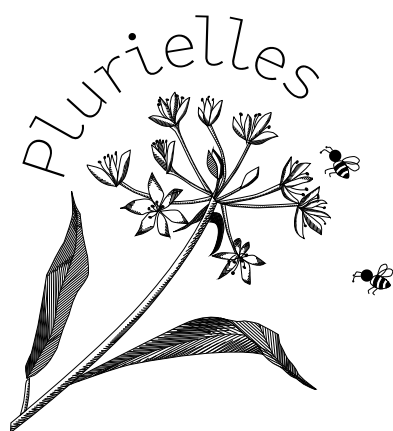
Nixta , liqueur de maïs mexicain	12
Amaretto Disaronno	10
Baileys	8
Le moine de Montmartre , liqueur de plantes, bio, by Fred	11
Lulu la nantaise , liqueur à base de pommes, bio, by Fred	11

Gins

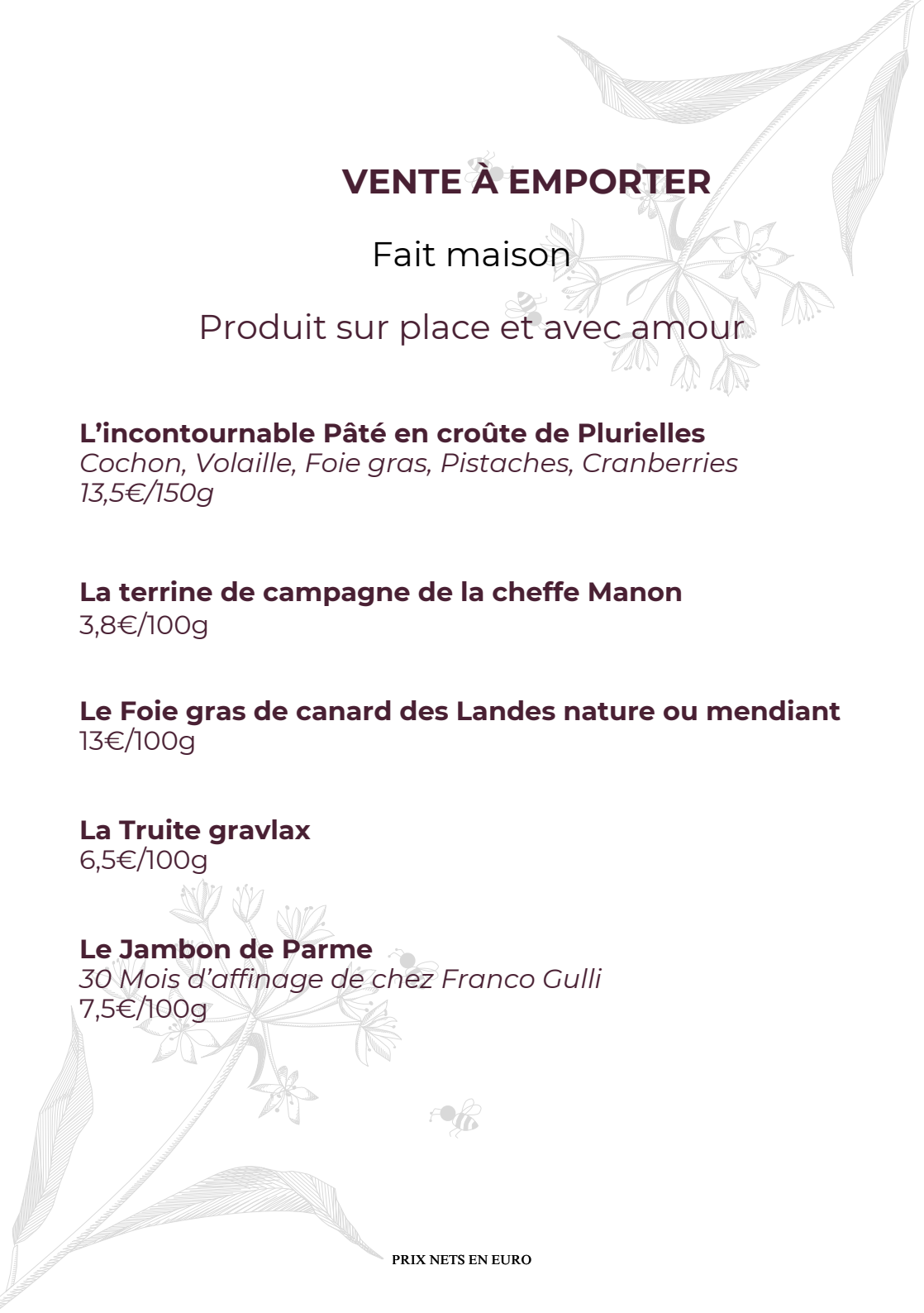


Gin L'acrobate , <i>France, Bio</i>	11
Gin Maloin Blé noir , <i>Bretagne</i>	11
Lulu la nantaise , liqueur à base de pommes, bio, by Fred	11
Summer vibes , Montmartre, bio, Gin by Fred	12
Intemporel , Montmartre, bio, Gin by Fred	12
Ginger Drop , Montmartre, bio, Gin by Fred	12

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 Plurielles

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

13€/100g

La Truite gravlax

6,5€/100g

Le Jambon de Parme

30 Mois d'affinage de chez Franco Gulli
7,5€/100g