

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

Le ceviche de daurade royale

14€

Agrumes, Figues, Radis

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

Les tomates anciennes

13€

Burratina, Pesto, Tuile de pain, Espuma chèvre

PLATS

La noix de veau

Aubergines, Poivrons confits, Jus de viande à l'estragon

27€

Le risotto aux gambas

Bisque, Chorizo ibérique, Citron confit, Parmesan
*Option végétarienne possible

24€

La poitrine de porc caramélisée

Pommes de terre mitraille, Comté
18 mois AOC, Savora, Graines de moutarde

27€

Le mi-cuit de thon rouge

Poireaux, Rhubarbe, Pamplemousses,
Gingembre confit

28€

Les rigatoni aux coques

Herbes fraîches, Tomates confits, Basilic
*Option végétarienne possible

26€

Le poulpe grillé

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

28€

La suggestion du jour

Voir ardoise

27€

La salade de saison

Voir ardoise

22€



DESSERTS ET FROMAGES :

Tous nos desserts sont faits maison

L'Assortiment de fromages 12€

Le snickers 12€

*Ganache au chocolat, Cookie, Espuma
cacahuète, Caramel*

L'Abricot 12€

Cuits et crus, Crumble, Glace Yaourt, Menthe

La tarte au citron déstructurée 11€

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

Le café gourmand 12€

Assortiment de 3 desserts maison

Les glaces et le sorbet maison 4€
la boule

SOFTS



Coca Cola / Coca zéro 33cl	5,5€
Orangeade Uma bio 33cl	5,5€
Charitea bio (<i>roïboos ou thé noir ou maté</i>) 33cl	5,5€
Kombucha Brut Bio 33cl	6€
Jus de fruit Meneau bio 25cl (<i>pomme / tomate / abricot / ananas</i>)	6€
Bière sans alcool La Parisienne (IPA ou blonde) 33cl	6€
Saint-Géron (eau pétillante) 75cl	6€
Saint-Géron (eau pétillante) 37,5cl	4€
Plancoët (eau plate) 75cl	6€
Saint-Géron (eau plate) 37,5cl	4€

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,8€
Décaféiné	2,8€
Café allongé	2,8€
Noisette	3€
Café crème ou Cappuccino	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*

33cl / 50c

6€ / 10€

"Julienne" *Blonde, typé abbaye*

10€

"Calicoba", *IPA*

10€

"Petite Lune" *Blanche*

10€

"Barracouda" *Forte, Florale, houblonnée à cru*

6€ / 10€

"Roussette" *Rousse*

10€

"Régalec" *Ambré, Fumé*

6€ / 10€

Cidre baio 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, Piètlement Renard, 0 Prétexte

(Fleurs blanches, fruit à noyau)

12 / 78

Champagne, Piètlement 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

Aïga, Domaine Attilon, 2025

vins issus de l'agriculture biologique - **PROVENCE**

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

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

48

LANGUEDOC ROUSSILLON

Amistat, 2018, Vin de France

56

VINS ROUGE

VALLÉE DE LA LOIRE

Saumur Champigny, Amateus Bobi, Bobinet, 2019

50

LANGUEDOC ROUSSILLON

Amistat, Vin de France, 2018

56

LANGUEDOC

Altramista, VDF, Domaine Amistat, 2024

32

VINS BLANCS

75cl

ALSACE

- | | | |
|---|---|----|
|  | Pinot Gris , Domaine Saint Remy, 2024 | 35 |
|  | Riesling Vieilles Vignes , Domaine ,Saint Remy, 2024 | 39 |

VALLÉE DE LA LOIRE

- | | | |
|---|---|----|
|  | Le Coude Blanc , Domaine Plou & Fils, 100% sauvignon | 28 |
| | Piak ! , Domaine Bobinet, 100% Cabernet franc | 33 |
|  | Sancerre , Domaine Michel Girard et fils, 2024 | 48 |

BOURGOGNE

- | | | |
|---|---|----|
|  | Bourgogne Chardonnay , Domaine des Correaux, 2023 | 31 |
| | Mâcon-Villages , Nos Cinq Terroirs, Famille Paquet, 2024 | 35 |
|  | Petit Chablis , Domaine Louis Robin, 2024 | 41 |
| | Viré-Clessé , "Harmonie, Domaine de la Verpaille, 2024 | 47 |
| | Pouilly Fuissé , Domaine des Correaux, 2023 | 60 |
|  | Saint Véran , Les Cras, Famille Paquet, 2020 | 67 |

SAVOIE

- | | | |
|--|---|----|
|  | Silice , Maison des Ardoisières, Vin de France, 2024 | 33 |
| | Argile , Côteau de St P. de Soucy, Domaine des Ardoisières, 2023 | 47 |

VALLÉE DU RHONE

- | | | |
|--|--|----|
| | 100% Viognier , Domaine Ogier, 2024 | 28 |
| | Crozes Hermitage , Perles Ivoires, Domaine Esprit, 2024 | 45 |
| | Châteauneuf du Pape , Clos de l'Oratoire, 2022 | 88 |

LANGUEDOC ROUSSILON

- | | | |
|---|---------------------------------------|----|
|  | Chardonnay , Mas Onésime, 2024 | 28 |
|---|---------------------------------------|----|

VINS ROUGES

75cl

VALLÉE DE LA LOIRE

Jus T'Aime, Les Complices de Loire
Sancerre, Les Herses, P. Gitton, 2021

28
49

BOURGOGNE

Coteaux Bourguignon, Domaine des Correaux, 2024
Pinot noir Vieilles Vignes, Demougeot, 2024
Beaune, Epeunotes, R. Demougeot, 2023
Morey Saint Denis, Alain Michelot, 2023
Nuit-St-Georges 1er Cru "Aux Chaignots", Michelot, 2021

35
49
69
82
130

BEAUJOLAIS

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

35
46

BORDEAUX

Nature Peinture, Famille Hubert, 2023
Lalande de Pomerol, Chateau Les Annereaux, 2021

32
58

VALLÉE DU RHONE

100% Grenache, Domaine Ogier, 2025
Remède, Domaine les Aphillanthes, 2024
Crozes-Hermitage, Domaine Ogier, 2023

28
34
45

LANGUEDOC ROUSSILON

Du Côté de chez Soif, Domaine mas de Janiny, 2024
Faugères "L'insoumis", Mas Onésime, 2022
Pic Saint Loup "les calcaires", Château de Cazeneuve, 2022

28
38
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 , La Rochelle	12
Calvados Sassy XO , Normandie	11
Thoreau , <i>assemblage de rhum & cognac, France</i>	12
Rhum Eminente , Cuba, 7 ans,	16
Whisky Nikka From the Barrel, Japon.	12
Whisky Rye Lot 40 , Canada	13
Get 27	8
Ricard	4
Chartreuse	11

Liqueurs

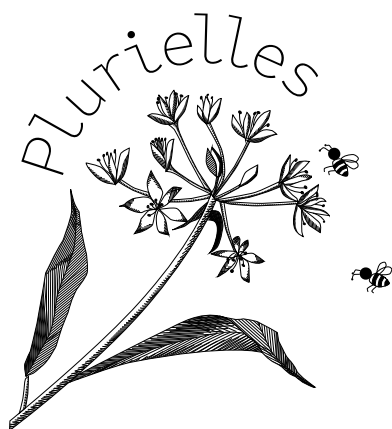
Nixta , liqueur de maïs mexicain	12
Amaretto Disaronno	10
Baileys	8
Le moine de Montmartre , liqueur de plantes, bio, by Fred	11
Lulu la nantaise , liqueur à base de pommes, bio, by Fred	11

Gins

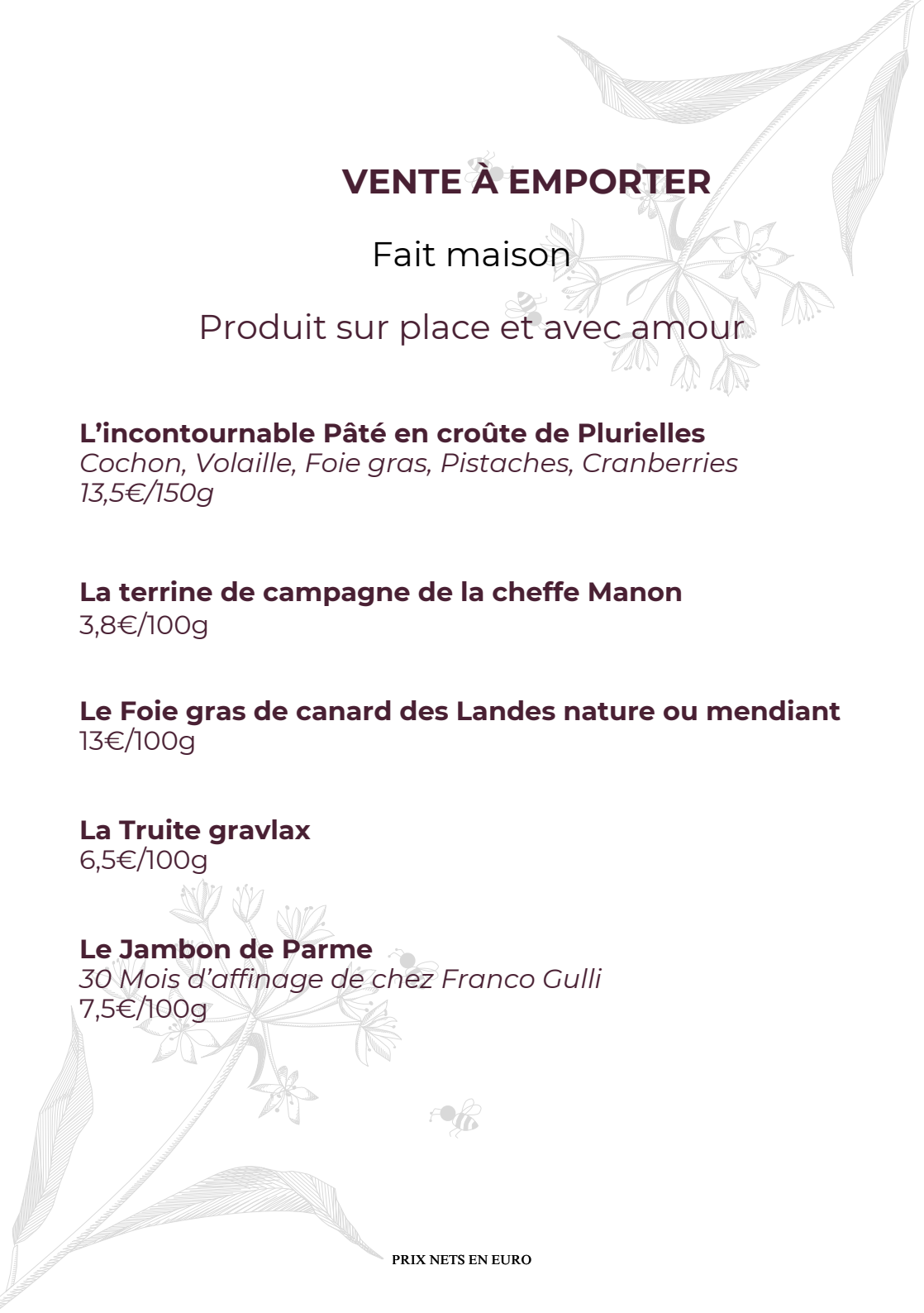


Gin L'acrobate , France, Bio	11
Gin Maloin Blé noir , Bretagne	11
Lulu la nantaise , liqueur à base de pommes, bio, by Fred	11
Summer vibes , Montmartre, bio, Gin by Fred	12
Intemporel , Montmartre, bio, Gin by Fred	12
Ginger Drop , Montmartre, bio, Gin by Fred	12

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