

## *Coups de cœur du moment*

### *Les Blancs*

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Puligny-Montrachet 1er Cru AOC, Coche        | 14,80 | 79,00 |
| Riesling Grand Cru AOC, Barmès-Buecher       | 11,00 | 58,00 |
| Gewurztraminer Grand Cru AOC, Barmès-Buecher | 11,00 | 58,00 |

### *Les Rouges*

|  |      |       |
|--|------|-------|
| Bourgogne Côtes d'Auxerre AOC, Goisot        | 8,90 | 47,50 |
| IGP Méditerranée « Les Auréliens », Triennes | 6,90 | 36,00 |
| Coteaux du Languedoc Terrasse du Larzac AOC  | 6,90 | 36,00 |

*Minimum CB: 15 euros  
Les chèques ne sont pas acceptés  
Les titres restaurant ne sont pas acceptés*

# Nos Vins de producteurs

## Les Blancs

|  | <i>Verre 14cl</i> | <i>Bt 75cl</i> |
|--|-------------------|----------------|
| <i>Vallée de la Loire</i>                          |                   |                |
| Touraine AOC, Vincent Ricard                       | 6,00              | 31,00          |
| Quincy AOC, Domaine Mardon                         | 6,00              | 31,00          |
| Pouilly-Fumé AOC, F. et V. Grébet                  | 6,50              | 34,00          |
| Sancerre AOC, Alain Gueneau                        | 6,90              | 36,00          |
| Côteaux du Layon AOC (moelleux/sweet)              | 6,60              | 34,00          |
| <i>Bourgogne</i>                                   |                   |                |
| Saint-Véran AOC, Collovray et Terrier              | 7,00              | 36,00          |
| Saint-Bris AOC, « Exogyra Virgula », Goisot        | 7,00              | 36,00          |
| Pouilly-Fuissé vieilles vignes AOC, Vessigaud      | 11,00             | 58,00          |
| Meursault « Goutte d'Or » 1er Cru AOC, Coche       | 14,80             | 79,00          |
| <i>Alsace</i>                                      |                   |                |
| Muscat sec « Ottonel » AOC, Barmès-Buecher         | 6,80              | 36,00          |
| <i>Languedoc-Roussillon</i>                        |                   |                |
| Chardonnay IGP Côtes de Thongue                    | 6,00              | 31,00          |
| <i>Vallée du Rhône</i>                             |                   |                |
| Saint-Joseph AOC, Marsanne                         | 11,00             | 58,00          |
| Condrieu AOC, Gilles Barge                         | 12,50             | 66,00          |
| <i>Vins roses</i>                                  |                   |                |
| Côtes de Provence AOC « Cuvée les Trois Terroirs » | 6,00              | 31,00          |

## *Les Rouges*

*Verre 14cl*

*BT 75cl*

### *Vallée de la Loire*

|  |      |       |
|--|------|-------|
| Saumur-Champigny AOC, Château de Targé | 6,00 | 31,00 |
| Chinon AOC, Lambert                    | 7,00 | 36,00 |
| Sancerre, Gueneau                      | 7,20 | 38,00 |

### *Bourgogne*

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Mercurey AOC, Michel Juillot            | 8,90  | 47,50 |
| Santenay vieilles vignes, Lucien Muzard | 10,40 | 55,00 |
| Gevrey-Chambertin, Alain Jenniard       | 14,50 | 77,00 |
| Vosne-Romanée 1er Cru AOC, Daniel Rion  | 16,00 | 85,00 |

### *Beaujolais*

|                                    |      |       |
|------------------------------------|------|-------|
| Beaujolais Villages, Karim Vionnet | 6,50 | 34,00 |
| Chénas, Karim Vionnet              | 8,50 | 45,00 |

### *Vallée du Rhône*

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Côtes-du-Rhône AOC, Château d'Aqueria       | 6,30  | 33,00 |
| Saint-Joseph AOC, Jean-Claude Marsanne      | 9,00  | 48,00 |
| Crozes-Hérmitage AOC, Luc Tardy             | 9,00  | 48,00 |
| Côte-Rôtie AOC « Côte Brune », Gilles Barge | 14,50 | 77,00 |

### *Languedoc-Roussillon*

|  |      |       |
|--|------|-------|
| Pic-Saint-Loup « L'Orphée », Blandine Chauchat | 7,50 | 40,00 |
|--|------|-------|

### *Bordeaux:*

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Haut-Médoc Cru Bourgeois, Château Bel Orme          | 8,00  | 42,00 |
| Saint-Emilion Grand Cru, «Tournelle du Pin Figeac » | 9,80  | 52,00 |
| Saint-Estèphe, Château Haut-Marbuzet                | 15,00 | 80,00 |

# *Les traditionnels casse-croustes d'Henri Vergne*

*Our typical snacks prepared with Poilâne bread*

|   |       |
|---|-------|
| Assiette Complète .....   | 25,00 |
| A mix of our different Pain Poilâne sandwiches                                |       |
| Assiette complète avec cantal .....   | 25,00 |
| A mix of our different Pain Poilâne sandwiches with cheese from Cantal region |       |
| Jambon d'Auvergne .....   | 5,50  |
| Sandwich with cured ham from Auvergne region                                  |       |
| Saucisse sèche d'Auvergne .....   | 5,50  |
| Sandwich with dry sausage from Auvergne region                                |       |
| Terrine de campagne .....   | 5,50  |
| Sandwich with countryfarm pork pâté   |       |
| Rillettes pur porc du Mans .....  | 5,50  |
| Sandwich with fatty and tender pork pâté from the city of Le Mans             |       |
| Andouille de Guéméné .....  | 5,50  |
| Sandwich with peppered and seasoned sausage from the city of Guéméné          |       |
| Salers au lait de Salers .....  | 5,50  |
| Sandwich with Salers cheese   |       |

*Nos charcuteries a la coupe,  
selon arrivage*

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Bresaola Punta d'Anca (50g)</i>         | <i>12,00</i> |
| <i>Saucisson de boeuf Salers (50g)</i>     | <i>8,00</i>  |
| <i>Saucisse sèche fumée au Comté (50g)</i> | <i>8,00</i>  |
| <i>Saucisson aux noisettes (50g)</i>       | <i>8,00</i>  |
| <i>Jambon Tzigane, Jura (100g)</i>         | <i>12,00</i> |
| <i>Jambon de Parme (100g)</i>              | <i>12,00</i> |
| <i>Jambon blanc à la truffe (100g)</i>     | <i>12,00</i> |
| <i>L'ardoise des trois jambons (210g)</i>  | <i>25,00</i> |

*Nos Fromages affinés,  
Servis avec Pain Poilâne*

|   |              |
|---|--------------|
| <i>La part de Tour de Montot (chèvre du Mâconnais),<br/>Nicole Barthélémy</i> | <i>9,40</i>  |
| <i>Saint-Marcellin, Nicole Barthélémy</i>                                     | <i>9,60</i>  |
| <i>Brie de Meaux, Nicole Barthélémy</i>                                       | <i>8,40</i>  |
| <i>Saint-Nectaire, Nicole Barthélémy</i>                                      | <i>8,40</i>  |
| <i>Comté (18 mois minimum), La Jurasserie Fine</i>                            | <i>8,40</i>  |
| <i>L'assortiment de trois fromages</i>  | <i>26,00</i> |

## Nos Assiettes

*Le saumon fumé d'Écosse, tranché main:* 19,50

Assiette de saumon fumé, toasts de pain Poilâne

*Plain smoked salmon from Scotland, toasted Poilâne bread*

*La formule avec verre de vin:* 23,50

Assiette de saumon fumé, toasts de pain Poilâne,  
verre de Chardonnay IGP (14cl)

*Plain smoked salmon from Scotland, glass of Chardonnay IGP (14cl)*

*Le petit pot de tarama blanc à la truffe d'été (90 g)* 15,50

*L'assiette de sardines à l'huile*

15,50

*Le foie gras de canard maison:* 18,00

Foie gras de canard maison, toasts de pain Poilâne

*Homemade duck foie gras, toasted Poilâne bread*

*La formule avec verre de vin:* 22,00

Foie gras de canard maison, toasts de pain Poilâne,  
verre de Côteaux du Layon 14cl (blanc moelleux)

*Homemade duck foie gras, glass of Côteaux du Layon 14cl (sweet white)*

*Chèvre et Saint-Nectaire fermiers toastés sur salade mesclun,*

*Jambon d'Auvergne 16 mois et raisins secs* 16,80

*Goat and Saint-Nectaire cheese on toasts, mesclun salad, 16 months old  
cured ham and raisins*

*Le demi-camembert de chez Barthélémy rôti,* 15,50

*pommes de terre, chiffonnade de jambon blanc à la truffe*

## Nos tartines composées, sur pain Poilâne toasté

### Other snacks on toasted Poilane bread

Tartine de Crevettes bio de Madagascar, chair de tourteau,  
oeuf dur bio et mayonnaise maison, avocat 18,80

*Organic Madagascar shrimps on toast, crab flesh,  
hard-boiled egg and homemade mayonnaise, avocado*

#### Le « Croque-Truffe »

Jambon blanc italien truffé, emmental français, mesclun 15,60

*Italian Ham with a truffle flavor, french emmental cheese, mesclun salad*

#### Tartine Comtoise

Comté jeune et jambon blanc fumé du Jura, pommes sautées 15,80

*Comté cheese and smoked white ham from Jura on toast, mesclun salad*

#### Tartine Jurassienne

Raclette ail des ours, saucisse de Morteau IGP, pommes sautées 17,00

*French Raclette cheese and Morteau sausage on toast, mesclun salad*

Tartare de boeuf « au naturel » sur Poilâne, pommes sautées 15,60

*« Natural style » raw beef tartare on Poilâne bread, potatoes*

### Pour accompagner votre repas:

Eau minérale plate « Thonon » 75cl 8,50

Eau minérale gazeuse « Châteldon » 75cl 8,50



## *Les Boissons Fraîches*

*Eaux minérales et sodas* 5,20

*Badoit verte (33cl)*

*Evian (33cl)*

*Coca-Cola (33cl)*

*Coca-Cola Zéro (33cl)*

*Orangina (25cl)*

*Limonade artisanale « La Mortuacienne »*

*Cidre artisanal « Appi »*

*Jus de fruit et nectars artisanaux,*

*Maison Alain Milliat (33cl) 7,80*

*Jus de Pamplemousse Rose*

*Nectar de Litchi*

*Jus de Tomate*

*Jus de Raisin Rosé*

*Jus de Pomme Cox*

## *Bières, Bulles et autres .....*

| <i>Les Bières à la pression</i> | <i>25cl</i> | <i>50cl</i> |
|---------------------------------|-------------|-------------|
| 1664                            | 4,80        | 9,40        |
| Carlsberg « Elephant »          | 5,20        | 10,00       |
| Chouffe                         | 5,20        | 10,00       |
| Brooklyn                        | 5,20        | 10,00       |

### *Les Kirs*

*(cassis, mûre, pêche, framboise, pomme-châtaigne) 14cl*

|   |              |
|---|--------------|
| <i>Kir au vin blanc (IGP Chardonnay)</i>              | <i>6,20</i>  |
| <i>Kir Royal (Champagne Abelé « Blanc de Blanc »)</i> | <i>15,70</i> |

### *Les Champagnes Coupe 14cl Bt 75cl*

|                                   |              |              |
|-----------------------------------|--------------|--------------|
| <i>Abelé « Blanc de Blanc »</i>   | <i>15,50</i> | <i>80,00</i> |
| <i>« R » de Ruinart</i>           | <i>16,50</i> | <i>85,00</i> |
| <i>Ruinart « Blanc de Blanc »</i> | <i>-</i>     | <i>95,00</i> |

### *Les Digestifs (4cl)*

|   |              |
|---|--------------|
| <i>Armagnac Ténarèze 1974, Domaine Seailles</i>     | <i>15,00</i> |
| <i>Cognac Grande Champagne XO, Raynaud-Sabourin</i> | <i>15,00</i> |
| <i>Eau de vie de Poire William, Joseph Cartron</i>  | <i>15,00</i> |

*Les desserts de la Maison Gosselin  
258, boulevard Saint-Germain 75007*

|   |      |
|---|------|
| <i>La part de tarte fine aux pommes</i>                   | 8,00 |
| <i>La tartelette au citron</i>                            | 9,00 |
| <i>Le « Baobab », comme un baba ....</i>                  | 9,00 |
| <i>Eclair au chocolat</i>                                 | 8,00 |
| <i>Demandez notre dessert du jour,<br/>selon arrivage</i> | 9,00 |

*Les glaces artisanales de la Maison Marie-Christine Champault*

|   |       |
|---|-------|
| <i>La coupe deux boules (two scoops)</i>    | 7,00  |
| <i>La coupe trois boules (three scoops)</i> | 10,50 |
| <i>Supplément Chantilly</i>                 | 2,50  |

*Sorbet (Sherbet)*

*Chocolat (Chocolate)*

*Citron (Lemon)*

*Framboise (Raspberry)*

*Mangue (Mango)*

*Yogurt (Yoghurt)*

*Glaces (Ice Cream)*

*Vanille (Vanilla)*

*Pistache (Pistachio)*

*Noisette (Hazelnut)*

*Caramel beurre salé (Salted butter caramel)*

*Noix de coco (Coconut)*

*Café (Coffee)*

## *Les Boissons Chaudes*

### *Hot Drinks and Breakfast*

|  |      |
|--|------|
| <i>Café expresso « Gurunsi », Terroirs d'Afrique bio</i> | 2,90 |
| <i>Double café</i>                                       | 5,80 |
| <i>Café Crème</i>  | 4,90 |
| <i>Chocolat chaud « Ville de Paris »</i>                 | 4,90 |
| <i>Café ou Chocolat viennois</i>                         | 5,90 |

### *Le matin*

|  |      |
|--|------|
| <i>Viennoiserie</i>                                | 2,50 |
| <i>Tartine de pain Poilâne, beurre Beillevaire</i> | 2,50 |
| <i>Petite confiture artisanale Alain Milliat</i>   | 1,80 |
| <i>Orange pressée à la minute (jusqu'à midi)</i>   | 7,00 |

### *Notre sélection de thés 5,60*

#### *Thés noirs*

*Ceylan*  
*Breakfast*  
*Empereur Chen-Nung*  
*Jardins de Darjeeling*  
*Grand Earl Grey*  
*Marco Polo (fruité, fleuri)*

#### *Thés verts*

*Thé vert Sencha (nature)*  
*Au Temps des Tsarines (Agrumes)*  
*Thé vert à la menthe*

#### *Infusions*

*Verveine bio*  
*Menthe bio*  
*Tisane des Alpes (bio)*

## *Nos oeufs (élevés en plein air, BIO)*

*Fromage: emmental français de chez Barthélémy râpé main*

*Jambon: blanc fumé du Jura, La Jurasserie Fine*

### *Les omelettes (Omelets)*

|   |       |
|---|-------|
| Omelette nature ( <i>Plain omelet</i> )                     | 9,50  |
| Omelette au jambon ( <i>Ham omelet</i> )                    | 11,50 |
| Omelette au fromage ( <i>Cheese Omelet</i> )                | 11,50 |
| Omelette jambon et fromage ( <i>Ham and cheese omelet</i> ) | 13,50 |

### *Les oeufs brouillés (Scrambled Eggs)*

|  |       |
|--|-------|
| Brouillade nature ( <i>Plain scrambled eggs</i> )                                      | 9,50  |
| Brouillade au jambon ( <i>Ham scrambled eggs</i> )                                     | 11,50 |
| Brouillade au fromage ( <i>Cheese scrambled eggs</i> )                                 | 11,50 |
| Brouillade jambon et fromage<br>( <i>Ham and cheese scrambled eggs</i> )               | 13,50 |
| Brouillade au saumon fumé d'Écosse<br>( <i>Scottish smoked salmon scrambled eggs</i> ) | 15,50 |

### *Les oeufs sur le plat (fried eggs)*

|  |       |
|--|-------|
| Oeufs sur le plat nature ( <i>Plain fried eggs</i> )   | 9,50  |
| Oeufs sur le plat au jambon ( <i>Fried eggs with ham</i> )   | 13,50 |
| Oeufs sur le plat au jambon blanc truffé<br>( <i>Fried eggs, white ham with a truffle flavor</i> ) | 13,50 |
| Oeufs sur le plat au fromage ( <i>Fried eggs with cheese</i> )                                     | 13,50 |
| Oeufs sur le plat jambon et fromage<br>( <i>Fried eggs with ham and cheese</i> )                   | 15,50 |

*Assiette de salade mesclun: 4,50*

## *Les Boissons Chaudes*

### *Hot Drinks and Breakfast*

|  |      |
|--|------|
| <i>Café expresso « Gurunsi », Terroirs d'Afrique bio</i> | 2,90 |
| <i>Double café</i>                                       | 5,80 |
| <i>Café Crème</i>  | 4,90 |
| <i>Chocolat chaud « Ville de Paris »</i>                 | 4,90 |
| <i>Café ou Chocolat viennois</i>                         | 5,90 |

#### *Le matin*

|  |      |
|--|------|
| <i>Viennoiserie</i>                                | 2,50 |
| <i>Tartine de pain Poilâne, beurre Beillevaire</i> | 2,50 |
| <i>Petite confiture artisanale Alain Milliat</i>   | 1,80 |
| <i>Orange pressée à la minute (jusqu'à midi)</i>   | 7,00 |

#### *Notre sélection de thés 5,60*

##### *Thés noirs*

*Ceylan*  
*French Breakfast*  
*Empereur Chen-Nung*  
*Jardins de Darjeeling*  
*Grand Earl Grey*  
*Marco Polo (fruité, fleuri)*

##### *Thés verts*

*Thé à l'Opéra (vanillé aux fruits rouges)*  
*Thé vert à la menthe*

##### *Infusions 5,60*

*Verveine*  
*Menthe poivrée*

## *Les Huitres*

### *Fine de Claire N°3*

*Les Six: 13,30 euros / avec verre de vin: 17,80*  
*Les Neuf: 19,90 euros / avec verre de vin: 24,40*  
*Les Douze: 26,50 euros / avec verre de vin: 31,00*

### *Speciale Gillardeau N°3*

*Les Six: 23,00 euros / avec verre de vin: 27,50*  
*Les Neuf: 34,50 euros / avec verre de vin: 39,00*  
*Les Douze: 46,00 euros / avec verre de vin: 50,50*

*verre de vin en accompagnement:*  
*« le Champ des Lys », IGP Cotes de Thongue,*  
*Domaine La Croix Belle*