

Nos Vins d'exception

Les Blancs Aoc

	<i>14cl.</i>	<i>Bt 75cl</i>
Puligny-Montrachet « Les Folatières » 1er Cru AOC, Coche	17,80	89,00
Meursault « Goutte d'Or » 1er Cru AOC, Coche	17,80	89,00
Pernand-Vergelesses 1er Cru, Remoissenet,	13,00	68,00
Saint-Joseph AOC, Jean-Claude Marsanne	11,00	58,00

Les Rouges Aoc

Côte-Rôtie « Les Triotes », Domaine Garon	15,00	80,00
Gevrey-Chambertin AOC, Alain Jenniard	14,50	77,00
Beaune 1er Cru « En Marconnets », Remoissenet	15,00	80,00
Saint-Estèphe AOC, Château Haut-Marbuzet	15,00	80,00

Minimum CB: 10 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 Loire</i>
<i>Loire AOC</i>		
Quincy, Domaine Mardon	6,00	31,00
Menetou-Salon, Domaine de Loye	6,50	34,00
Pouilly-Fumé, Fabrice et Vincent Grébet	6,90	36,00
Sancerre, Franck Millet	6,90	36,00
Chinon « Rochette », Domaine Lambert	8,90	48,00
Côteaux du Layon (<i>moelleux/sweet</i>)	6,60	35,00
 <i>Alsace AOC</i>		
Riesling Rosenberg, Domaine Barmès-Buecher	9,00	48,00
Gewurztraminer Grand Cru, Barmès-Buecher	11,00	58,00
 <i>Bourgogne AOC</i>		
Saint-Véran, Domaine Collovray et Terrier	7,00	36,00
Givry « Le préféré du Roi Henri IV », Remoissenet	8,00	42,00
 <i>Languedoc-Roussillon</i>		
Chardonnay IGP Côtes de Thongue	6,00	31,00
 <i>Vallée du Rhône AOC</i>		
Saint-Joseph, Jean-Claude Marsanne	11,00	58,00
 <i>Vins roses</i>		
Côtes de Provence AOP, Château d'Astros	6,50	34,00

Les Rouges

	<i>Verre 14cl</i>	<i>Bt75cl</i>
<i>Loire AOC</i>		
Saumur-Champigny, Château de Targé	6,00	31,00
Menetou-Salon, Domaine de Loye	6,50	34,00
Sancerre, Franck Millet	6,90	36,00
Chinon « Les Perruches », Domaine Lambert	7,00	36,00
<i>Bourgogne AOC</i>		
Irancy, Domaine Simonnet-Febvre	9,00	48,00
Mercurey, Domaine Michel Juillot	9,00	48,00
Santenay vieilles vignes, Lucien Muzard	10,50	55,00
<i>Beaujolais AOC</i>		
Beaujolais Villages, Karim Vionnet	6,50	34,00
Chénas, Karim Vionnet	8,50	45,00
<i>Provence-Méditerranée</i>		
IGP Méditerranée « Les Auréliens », Triennes	6,00	31,00
<i>Vallée du Rhône AOC</i>		
Saint-Joseph, Jean-Claude Marsanne	9,00	48,00
Crozes-Hermitage, Domaine du Murinais	9,00	48,00
<i>Bordeaux AOC</i>		
Haut-Médoc Cru Bourgeois, Château Bel Orme	8,00	42,00
Saint-Emilion Grand Cru, «Tournelle du Pin Figeac »	9,80	52,00

*Les traditionnels casse-croustes
d'Henri Vergne*
Our typical snacks prepared with Poilâne bread

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

Nos charcuteries a la coupe,

<i>Saucisson de boeuf Salers (50g)</i>	<i>8,00</i>
<i>Saucisson aux noisettes (50g)</i>	<i>8,00</i>
<i>Saucisse fumée au Comté (50g)</i>	<i>8,00</i>
<i>Jambon de Parme (100g)</i>	<i>12,00</i>
<i>Jambon blanc du Jura fumé à l'ancienne (100g)</i>	<i>12,00</i>
<i>Jambon blanc italien à la truffe (100g)</i>	<i>12,00</i>
<i>Lardoise des trois saucissons (110g)</i>	<i>17,00</i>
<i>Lardoise des trois jambons (210g)</i>	<i>25,00</i>

*Nos Fromages affinés (lait cru),
Servis avec Pain Poilâne*

<i>Crottin de Chavignol, Nicole Barthélémy</i>	<i>9,60</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 24 Mois, La Jurasserie Fine</i>	<i>9,60</i>
<i>Demandez notre fromage du moment, de chez Nicole Barthélémy</i>	<i>9,80</i>
<i>L'assortiment de trois fromages</i>	<i>26,00</i>

Nos Assiettes

Burratina des Pouilles (au lait cru, 120 grammes environ), Truffe noire fraîche râpée minute <i>Burratina from the Pouilles (raw milk, 120 grams approximately), minute grated fresh black truffle</i>	17,90
La Salade du moment:	
Saucisse de Morteau IGP, haricots verts, artichauts marinés, tomates confites, éclats de noisette, échalote, vinaigrette au Xérès <i>Morteau sausage (smoked), green beans, marinated artichokes, caramelized tomatoes, hazelnuts, shallot, Xérès vinaigrette</i>	16,90
Le demi-camembert rôti (Nicole Barthélémy) pommes sautées, chiffonnade de jambon blanc à la truffe <i>Half a camembert (roasted), pan-fried potatoes, truffle flavored ham</i>	15,50
Toast de harengs marinés et écrasé de pomme de terre, huile d'olive, fromage blanc, ciboulette et échalote, salade mesclun <i>On toastmarinated herring, mashed potatoes in olive oil, cottage cheese, chive and shallot, mesclun salad</i>	14,50
L'assiette de saumon fumé d'Ecosse, tranché main, toasts <i>Plain smoked salmon from Scotland, toasted Poilâne bread</i>	19,50
L'assiette de saumon fumé..... servie avec un verre de Chardonnay IGP (14cl) 23,50 <i>Plain smoked salmon from Scotland, glass of Chardonnay IGP (14cl)</i>	
Le foie gras de canard maison: Foie gras de canard maison, toasts de pain Poilâne <i>Homemade duck foie gras, toasted Poilâne bread</i>	18,00
Le foie gras de canard maison.... servi avec un verre de Côteaux du Layon 14cl (moelleux) <i>Homemade duck foie gras, glass of Côteaux du Layon 14cl (sweet white)</i>	22,00
Le foie gras de canard maison... servi avec un verre de Gewurztraminer Grand Cru Barmès-Buecher (14cl) <i>Homemade duck foie gras, glass of Gewurztraminer Grand Cru (14cl)</i>	29,00

Nos tartines composées, sur pain Poilâne toasté

Other snacks on toasted Poilane bread

La Tartine de crevettes bio de Madagascar, 18,80
oeuf dur bio et mayonnaise maison comme un mimosa, chorizo ibérique, avocat
*Organic Madagascar shrimps on toast, organic hard-boiled egg and homemade
mayonnaise « mimosa style », Iberian chorizo, avocado*

Le Toast Avocat

Emincé d'avocat sur Poilâne toasté, huile d'olive, citron vert, ciboulette, 12,90
échalote, piment d'Espelette, salade mesclun et vinaigrette au citron
*Sliced avocado on toast, olive oil, lime, chive, shallot, Espelette chili,
mesclun salad and lemon vinaigrette*

Tartine de boeuf pastrami, duxelle de champignons et Tartufata, 16,90
pommes sautées
Pastrami beef on toast, creamy mash mushrooms and Tartufata, potatoes

Le Croque-Truffe

Jambon blanc italien à la truffe et emmental français fondu sur toast, 15,60
salade mesclun
Truffle flavored Italian ham and melted emmental cheese on toast, mesclun salad

La Tartine Comtoise

Comté jeune fondu et chiffonnade de jambon blanc fumé du Jura 15,80
sur toast, pommes sautées
Melted Comté cheese and smoked white ham from Jura on toast, potatoes

Pour accompagner votre repas:

Eau minérale plate « Thonon » 75cl 8,50

Eau minérale gazeuse « Châteldon » 75cl 8,50

Les Boissons Fraîches

Soft Drinks

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 « *Api* »

Jus de fruit et nectars artisanaux,
Maison Alain Milliat (33cl) 7,80

Jus de Pamplemousse Rose

Nectar d'abricot

Jus de Tomate

Nectar de pêche de vigne

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

Les Kir

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

Kir au vin blanc (IGP Côtes de Thongue)	6,20
Kir Royal (Champagne Abelé « Blanc de Blanc »)	15,70

<i>Les Champagnes</i>	<i>Coupe 14cl</i>	<i>Bt 75cl</i>
Abelé « Blanc de Blanc »	15,50	80,00
« R » de Ruinart	16,50	85,00
Ruinart « Blanc de Blanc »	—	95,00

Les Digestifs (4cl)

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

Les desserts de la Maison Gosselin

La part de tarte fine aux pommes	8,00
Tartelette au citron	9,00
Le baobab	9,00
Eclair au chocolat	8,00
Dessert du jour	9,00

Les glaces artisanales de la Maison Marie-Christine Champault

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

Café Tazamaya, Terroirs des Amériques, 100% Arabica, équitable:

Espresso	2,90
Double café	5,80
Café Crème	4,90
Chocolat chaud	4,90
Café ou Chocolat viennois	5,90
Chocolat Royal (Grand Marnier 2cl)	6,90

Le matin.....

Croissant	2,50
Pain au chocolat	2,50
Tartine de pain Poilâne grillée, beurre Beillevaire	2,50
Petite confiture artisanale Alain Milliat	1,80
Orange pressée à la minute (jusqu'à midi)	7,00

Egalement nos oeufs bio, en omelette ou en brouillade...

Notre sélection de thés et tisanes bio
« Ville de Paris », Comptoirs Richard

Thés noirs / Black teas *5,60*

« Pause gourmande Rive Droite »

Thé noir aromatisé bio, parfum bergamote et orange
(organic flavoured black tea, bergamot and orange flavors)

« Départ attendu Gare du Nord »

Thé noir bio Breakfast B.O.P (organic black tea Breakfast B.O.P)

Thés verts / Green teas *5,60*

« Balade poétique à Saint-Germain »

Thé vert bio Sencha (organic green tea Sencha)

« Douce parenthèse à Montorgueil »

Thé vert bio Menthe (organic green tea Mint)

« Visite d'exception au Champ de Mars »

Thé vert aromatisé bio, citron et gingembre
(organic flavoured green tea, lemon and ginger)

Thé vert et blanc / Green and white tea *5,60*

« Tendre rencontre au Pont des Arts »

Thé blanc et vert bio, parfum rose litchi
(organic flavoured white and green tea, rose and lychee flavours)

Tisane / Herbal tea *5,60*

« Nuit folle à Montmartre »

Tisane bio Epices (Organic herbal tea Spices)

Nos oeufs (élevés en plein air, Bio)

Les omelettes (Omelets)

La Classique 11,50

Un ingrédient au choix:

Jambon blanc fumé du Jura

ou emmental français râpé main (Barthélémy)

ou poêlée de champignons Shitaké

(Omelet with one topping: smoked white ham, or French emmental cheese, or pan-seared Shitaké mushrooms)

La Mixte 13,50

Jambon blanc fumé du Jura **et** emmental français râpé main (Barthélémy)

Supplément champignons Shitaké: 2 euros

(Omelet with smoked white ham and French emmental cheese; extra topping: Shitaké mushrooms: 2 euros)

La Gourmande 13,50

Jambon blanc italien à la truffe

Supplément champignons Shitaké: 2 euros

(Omelet with truffle flavoured Italian ham; extra topping: Shitaké mushrooms: 2,00)

Les oeufs brouillés (Scrambled eggs)

Oeufs brouillés, chiffonnade de jambon blanc fumé du Jura 11,50

ou emmental français râpé main (Barthélémy)

(scrambled eggs, smoked white ham from Jura, or French emmental cheese)

Supplément deuxième ingrédient: 2 euros

(extra cheese or ham: 2 euros)

Oeufs brouillés au saumon fumé d'Ecosse 15,50

(scrambled eggs, Scottish smoked salmon)

Assiette de salade mesclun: 4,50

