

## *Nos Vins d'exception*

### *Les Blancs*

	<i>14cl.</i>	<i>Bt 75cl</i>
Puligny-Montrachet « Les Folatières » 1er Cru AOC, Coche	14,80	79,00
Meursault « Goutte d'Or » 1er Cru AOC, Coche	14,80	79,00
Pouilly-Fuissé vieilles vignes AOC, Pierre Vessigaud	11,00	58,00
Saint-Joseph, Jean-Claude Marsanne	11,00	58,00

### *Les Rouges*

Côte-Rôtie « Côte Brune » AOC, Gilles Barge	14,50	77,00
Gevrey-Chambertin, Alain Jenniard	14,50	77,00
Vosne-Romanée « Les Beaux Monts » 1er Cru AOC, D.Rion	16,00	85,00
Saint-Estèphe, 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 75cl</i>
<i>Loire</i>		
Quincy AOC, Domaine Mardon	6,00	31,00
Menetou-Salon AOC, Domaine de Loye	6,50	34,00
Pouilly-Fumé AOC, F. et V. Grébet	6,50	34,00
Sancerre AOC, Franck Millet	6,90	36,00
Côteaux du Layon AOC ( <i>moelleux/sweet</i> )	6,60	35,00
<i>Bourgogne</i>		
Saint-Bris AOC, Domaine Goisot	7,00	36,00
Saint-Véran AOC, Collovray et Terrier	7,00	36,00
<i>Alsace</i>		
Riesling Grand Cru AOC, Barmès-Buecher	11,00	58,00
Gewurztraminer Grand Cru AOC, Barmès-Buecher	11,00	58,00
<i>Languedoc-Roussillon</i>		
Chardonnay IGP Côtes de Thongue	6,00	31,00
<i>Vallée du Rhône</i>		
Saint-Joseph AOC, Jean-Claude Marsanne	11,00	58,00
<i>Vins roses</i>		
Côtes de Provence AOC «Les Trois Terroirs »	6,50	34,00

# *Les Rouges*

	<i>Verre 14cl</i>	<i>Bt75cl</i>
<i>Loire</i>		
Saumur-Champigny AOC, Château de Targé	6,00	31,00
Chinon AOC, Pascal Lambert	7,00	36,00
Menetou-Salon AOC, Domaine de Loye	6,50	34,00
<i>Bourgogne</i>		
Irancy AOC, Simonnet-Febvre	9,00	48,00
Mercurey AOC, Michel Juillot	9,00	48,00
Santenay vieilles vignes, Lucien Muzard	10,50	55,00
<i>Beaujolais</i>		
Beaujolais Villages, Karim Vionnet	6,50	34,00
Chénas, Karim Vionnet	8,50	45,00
<i>Vallée du Rhône</i>		
Côtes-du-Rhône AOC, Château d'Aqueria	6,50	34,00
Saint-Joseph AOC, Jean-Claude Marsanne	9,00	48,00
Crozes-Hermitage AOC , Luc Tardy	9,00	48,00
<i>Provence-Méditerranée</i>		
IGP Méditerranée « Les Auréliens « , Triennes	6,90	36,00
<i>Languedoc-Roussillon</i>		
Côteaux du Languedoc Terrasse du Larzac AOC	6,90	36,00
<i>Bordeaux :</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 different Pain Poilâne sandwiches</i>	
Assiette complète avec cantal .....	25,00
<i>A mix of our different 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,  
selon arrivage*

*Saucisson de boeuf Salers (50g) 8,00*

*La Jurasserie Fine*

*Saucisson aux noisettes (50g) 8,00*

*La Jurasserie Fine*

*Jambon Tzigane, Jura (100g) 12,00*

*La Jurasserie Fine*

*Jambon de Parme (100g) 12,00*

*Pastavino*

*Jambon blanc à la truffe (100g) 12,00*

*Pastavino*

*Lardoise des trois jambons (210g) 25,00*

*Nos Fromages affinés,  
Servis avec Pain Poilâne*

<i>La part de Tour de Montot (chèvre du Mâconnais), 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*

<b>Burratina des Pouilles</b> (au lait cru, 120 grammes environ), <b>Carciofi, tomates cerise grappe, toasts de pain Poilâne</b>	15,50
<b>La Salade César:</b> <b>Salade romaine, filet de poulet, lardons, sauce César maison,</b> 16,90 <b>tomates confites, anchois marinés, croûtons de Poilâne</b> <i>« Romaine-style » salad, chicken filet, bacon, homemade Cesar sauce, caramelized tomatoes, marinated anchovy, croutons</i>	
<b>Le demi-camembert rôti</b> (Nicole Barthélémy) <b>pommes sautées, chiffonnade de jambon blanc à la truffe</b> <i>Half a camembert (roasted), pan-fried potatoes, truffle flavored ham</i>	15,50
<b>Les rillettes de thon maison,</b> beurre citronné et Poilâne toasté <i>Homemade tuna rilette, lemon butter and toasts</i>	11,50
<b>Le saumon fumé d'Ecosse, tranché main:</b> Assiette de saumon fumé, toasts de pain Poilâne <i>Plain smoked salmon from Scotland, toasted Poilâne bread</i>	19,50
<b>La formule saumon et verre de vin:</b> Assiette de saumon fumé, toasts de pain Poilâne, servi avec un verre de Chardonnay IGP (14cl) <i>Plain smoked salmon from Scotland, glass of Chardonnay IGP (14cl)</i>	23,50
<b>Le petit pot de tarama blanc à la truffe d'été (90 g)</b>	15,50
<b>L'assiette de sardines à l'huile</b>	15,50
<b>Le foie gras de canard maison:</b> Foie gras de canard maison, toasts de pain Poilâne <i>Homemade duck foie gras, toasted Poilâne bread</i>	18,00
<b>La formule foie gras avec verre de vin:</b> Foie gras de canard maison, toasts de pain Poilâne, servi avec un verre de Côteaux du Layon 14cl (blanc moelleux) <i>Homemade duck foie gras, glass of Côteaux du Layon 14cl (sweet white)</i>	22,00

## *Nos tartines composées, sur pain Poilâne toasté*

### *Other snacks on toasted Poilane bread*

**La Tartine de crevettes bio de Madagascar, céleri rémoulade à l'orange,**  
salade mesclun et vinaigrette au citron 18,80  
*Organic Madagascar shrimps on toast, « rémoulade-style » celery and orange,*  
*mesclun salad and lemon vinaigrette*

#### **Le Toast Avocat**

Emincé d'avocat sur Poilâne toasté, huile d'olive, citron vert, ciboulette, 11,50  
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*

**La Tartine de boeuf pastrami, cream-cheese, mayonnaise à l'estragon,**  
pommes sautées 16,60  
*Pastrami beef on toast, cream-cheese, tarragon mayonnaise, 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 « *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
1664 Blanche	5,20	10,00

### *Les Kirs*

*(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
La tartelette au citron	9,00
Le « Baobab », comme un baba ....	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 expresso « Gurunsi », Terroirs d'Afrique bio	2,90
Double café	5,80
Café Crème	4,90
Chocolat chaud « Ville de Paris »	4,90
Café ou Chocolat viennois	5,90

### *Le matin*

Viennoiserie	2,50
Tartine de pain Poilâne, beurre Beillevaire	2,50
Petite confiture artisanale Alain Milliat	1,80
Orange pressée à la minute (jusqu'à midi)	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)  
Thé vert à la menthe

#### *Infusions*

Verveine bio  
Menthe bio

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

### *Les omelettes (Omelets)*

<b>La Classique</b>	11,50
Jambon blanc fumé du Jura, <b>ou</b> emmental français râpé main (Barthélémy) ( <i>Omelet with smoked white ham from Jura, <b>or</b> French emmental cheese</i> ) Supplément deuxième ingrédient: 2 euros ( <i>extra cheese or ham: 2 euros</i> )	
<b>La Gourmande</b>	13,50
Jambon blanc italien à la truffe ( <i>Omelet with truffle flavoured Italian ham</i> )	
<b>L'omelette du moment :</b>	11,50

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

Oeufs brouillés, chiffonnade de jambon blanc fumé du Jura <b>ou</b> emmental français râpé main (Barthélémy) ( <i>scrambled eggs, smoked white ham from Jura, <b>or</b> French emmental cheese</i> ) Supplément deuxième ingrédient: 2 euros ( <i>extra cheese or ham: 2 euros</i> )	11,50
Oeufs brouillés au saumon fumé d'Ecosse ( <i>scrambled eggs, Scottish smoked salmon</i> )	15,50

*Assiette de salade mesclun: 4,50*

