DEPUIS 1954

AU SAUVIGNON

Une affaire de famille

Plus de 70 ans de passion et de tradition

Ouvert par Alice et Henri Vergne en 1954, « Au Sauvignon » reste fidèle depuis plus de 70 ans à ce qui fait son succès : les vins de producteurs dégustés autour d'un des fameux casse-croûtes au pain Poilâne jadis élaborés par Henri.

Après Marie-Françoise, qui avait succédé à ses parents, c'est aujourd'hui leur petite-fille Émilie qui fait vivre le lieu.

Quincy, Sancerre, Beaujolais et les traditionnels casse-croûtes d'Henri restent indétrônables.

La carte s'est étoffée et se renouvelle au gré des envies, faisant toujours la part belle au savoir-faire de nos producteurs.

More than 70 years of passion and tradition

Opened by Alice and Henri Vergne in 1954, "Au Sauvignon" has remained faithful for more than 70 years to what made its success: carefully selected wines enjoyed alongside the famous Poilâne bread 'casse-croûtes' once created by Henri.

After Marie-Françoise, who succeeded her parents, it is now their granddaughter Émilie who keeps the spirit of the house alive.

Quincy, Sancerre, Beaujolais and Henri's traditional 'casse-croûtes' remain timeless classics.

The menu has expanded and continues to evolve with the seasons and inspirations, while always highlighting the expertise of our producers.



Une histoire de famille, un lieu de partage

Merci à nos clients d'hier et d'aujourd'hui

CHAMPAGNES, VINS BLANCS ET ROSÉ

CHAMPAGNES

	VERRE 14 CL	BOUTEILLE 75 CL
Champagne « *L'Indigène* », Guillaume Marteaux	**17,00 €**	**85,00 €**
Blanc de Blancs « *Le Métèque* », Guillaume Marteaux	**-**	**130,00 €**
Prélude Grands Crus, Maison Taittinger	**-**	**140,00 €**

VINS BLANCS

LOIRE AOC

Quincy, Domaine Mardon	**8,00 €**	**40,00 €**
Pouilly-Fumé, Fabrice et Vincent Grebet	**8,00 €**	**40,00 €**
Menetou-Salon, Domaine de Loye	**8,00 €**	**40,00 €**
Sancerre Elisa et Alain Gueneau	**9,00 €**	**45,00 €**
Saumur *Silice* (100% chenin), Clos de l'Écotard	**8,00 €**	**40,00 €**
Saumur fines bulles *brut zéro,* Clos de l'Écotard	**12,00 €**	**60,00 €**

BOURGOGNE AOC

Bourgogne Aligoté, Domaine Charton	**10,50 €**	**53,00 €**
Saint-Véran *La Boisserole*, Domaine Delfaud	**12,00 €**	**60,00 €**
Chablis, Louis Père et Fils	**11,00 €**	**55,00 €**
Montagny 1er Cru *Les Burnins*, Château de Chamilly	**13,80 €**	**69,00 €**
Pouilly-Fuissé *vieilles vignes* Pierre Vessigaud	**14,50 €**	**73,00 €**
Santenay *Coteaux sous la Roche*, A. Olivier	**-**	**73,00 €**
Mercurey Domaine Charton	**-**	**76,00 €**
Pernand-Vergelesses 1er Cru, Charlopin-Tissier	**-**	**88,00 €**

ALSACE

Gewurztraminer *Les Princes Abbés* Domaines Schlumberger	**9,90 €**	**50,00 €**

VALLÉE DU RHÔNE – LANGUEDOC

IGP Pays d'Hérault, Domaine de Bon Augure	**8,00 €**	**40,00 €**
Saint-Joseph, *Cuvée Vania*, Guy Farge	**13,80 €**	**69,00 €**
Condrieu, Domaine Barou	**-**	**85,00 €**

VIN ROSÉ

Côtes de Provence Odyssée, J&M Compeyrot	**7,80 €**	**39,00 €**

VINS ROUGES

	VERRE 14 CL	BOUTEILLE 75 CL
LOIRE AOC		
Saumur-Champigny, Château de Targé	**8,00 €**	**40,00 €**
Menetou-Salon, Domaine de Loye	**8,00 €**	**40,00 €**
Sancerre, Elisa et Alain Gueneau	**9,00 €**	**45,00 €**
BOURGOGNE AOC		
Hautes-Côtes de Nuits *Les Colombières,* P. Hudelot	**9,90 €**	**50,00 €**
Bourgogne Épineuil, Dominique Gruhier	**11,00 €**	**55,00 €**
Saint-Romain, Château de Melin	**14,50 €**	**73,00 €**
Marsannay *Les Longeroies*, Charlopin-Tissier	**14,50 €**	**73,00 €**
Mercurey 1er Cru *La Chassière*, Domaine Charton	**-**	**85,00 €**
Pernand-Vergelesses 1er Cru *Les Fichots*, Dom. Boudier	**17,20 €**	**90,00 €**
Chambolle-Musigny, Domaine de la Vougeraie	**-**	**165,00 €**
Vougeot *Clos du Prieuré*, Domaine de la Vougeraie	**-**	**170,00 €**
Corton *Clos du Roi*, Domaine de la Vougeraie	**-**	**250,00 €**
Charmes-Chambertin *Les Mazoyères*, La Vougeraie	**-**	**390,00 €**
BEAUJOLAIS AOC		
Beaujolais *Du Beur dans les pinards,* Karim Vionnet	**7,80 €**	**39,00 €**
Fleurie, Karim Vionnet	**9,00 €**	**45,00 €**
Chiroubles *Le Prieuré*, Cheysson	**-**	**50,00 €**
VALLÉE DU RHÔNE - LANGUEDOC AOC		
Côtes du Rhône *Le Caillou*, Clos du Caillou	**8,00 €**	**40,00 €**
Crozes-Hermitage, Domaine Esprit	**11,00 €**	**55,00 €**
Pic-Saint-Loup *L'Orphée*, Blandine Chauchat	**9,90 €**	**50,00 €**
Saint-Joseph, Domaine Barou	**12,00 €**	**60,00 €**
Châteauneuf-du-Pape *Les Safres*, Clos du Caillou	**-**	**90,00 €**
BORDEAUX AOC		
Haut-Médoc Cru Bourgeois, Château Haut-Madrac	**8,80 €**	**45,00 €**
Pessac-Léognan, La Réserve de Picque Caillou	**9,80 €**	**49,00 €**
Saint-Émilion Grand Cru, Château de Ferrand	**13,50 €**	**67,00 €**
Pomerol 2015, Château de Sales	**-**	**90,00 €**

BIÈRES, BULLES ET APÉRITIFS

LES BIÈRES À LA PRESSION

	25 CL	50 CL
1664	**4,90 €**	**9,80 €**
Anosteke	**5,50 €**	**11,00 €**
IPA Demory Paris	**5,50 €**	**11,00 €**

Sans alcool 1664, 0,0% 33 cl 6,90 €

LES BELLES BULLES …

Coupe de Saumur blanc fines bulles *brut zéro* (14cl) **12,00 €**
Clos de L'Écotard

Coupe de champagne « L'Indigène » (14cl) **17,00 €**
Guillaume Marteaux

Le Syracuse (14cl) **14,00 €**
Saumur blanc fines bulles *brut zéro*,
Zeste Limoncello aux citrons feuilles de Sicile, Maison Génestine

L'Impériale (14cl) **14,00 €**
Saumur blanc fines bulles *brut zéro*,
Mandarine Louis-Philippe de la Maison Génestine

LES APÉRITIFS ORIGINAUX MADE IN FRANCE

Le Negroni « vrai » (9cl) **15,00 €**
Gin Numéro 2 (Maison Génestine), Campari,
Vermouth « Le Gaulois de Génestine »

Pastis « Sauvage » (2cl), Maison Génestine **7,00 €**

Gin Tonic **15,00 €**
Gin Numéro 2 de la Maison Génestine (4cl),
Tonic « La French s'il vous plaît »

Verveine Tonic **15,00 €**
Liqueur de verveine fraîche « Verte de Clermont » (4cl),
cueillie à la main en Auvergne, Tonic « La French s'il vous plaît »

Pétillante Gentiane **13,00 €**
Grande Gentiane de la Maison Génestine (4cl), eau gazeuse

Les Liqueurs d'Exception de la Maison Génestine



FONDÉE EN 1845 ET RÉVEILLÉE EN 2021 À CLERMOND-FERRAND

Royal Menthe (8cl) — **14,00 €**
liqueur digestive à la menthe poivrée bio

Zeste Limoncello (8cl) — **14,00 €**
liqueur exquise aux citrons feuilles de Sicile

Verte de Clermont (8cl) — **16,00 €**
liqueur de verveine fraîche cueillie à la main en Auvergne

Mandarine Louis-Philippe (8cl) — **16,00 €**

Elixir 1845 (4cl) — **16,00 €**
Liqueur d'exception de plus de 80 plantes,
vieillissement perpétuel dans les caves magmatiques des volcans d'Auvergne

Les Whiskies Rares

SÉLECTIONNÉS AVEC LES SOMMELIERS DU COMPTOIR DES ÉLIXIRS

Glenfarclas 185th Anniversaire (4cl) — **21,00 €**
Sherry cask, Edition limitée 2021
(cacao, fruits secs, épices, gourmandise)

Glenrothes 27 Ans Single Cask Signatory Vintage (4cl) — **35,00 €**
Fût unique 247 bouteilles, vieillissement en ex-fût de Bourbon
(Floral, fruité, complexe)

Highland Park 18 Ans, Edition limitée Full Volume (4cl) — **25,00 €**
Délicatement tourbé, vieillissement en ex-fûts de Bourbon
(Fruits exotiques, agrumes confits, vanille, bois noble)

Ardbeg Grooves, Edition limitée 2018 (4cl) — **29,00 €**
Puissamment tourbé, vieillissement en ex-fûts de vin
(Epices, fruits blancs fumés, vanille, floral)

Boissons Fraîches

EAUX MINÉRALES ET SODAS — 6,20 €

Badoit rouge (33 cl) | *Sparkling mineral water*
Thonon (33 cl) | *Still mineral water*
Orangina (25 cl) | *Orangina*
Coca-Cola original, Zéro (33 cl) | *Coca-Cola Original, Zero*
Limonade artisanale « La Mortuacienne » (33 cl)
Artisanal lemonade "La Mortuacienne"

Tonic Water (25 cl) « La French s'il vous plaît » — **6,50 €**
Thé glacé Maison pêche/citron — **6,00 €**
Homemade iced tea peach/lemon

Maison Alain Milliat

LES BOISSONS DE DÉGUSTATION — 7,90 €

Jus de pamplemousse rose (33 cl) | *Pink grapefruit juice*
Jus de tomate (33 cl) | *Tomato juice*
Jus de pomme reinette (33 cl) | *Apple juice*
Nectar d'abricot Bergeron (33 cl) | *Apricot nectar*
Infusion glacée bio citron vert-gingembre (sans sucres ajoutés, 33 cl)
Organic lime-ginger iced infusion, no added sugar

Prix nets en euros, taxes et service compris *(Prices in euros, taxes and service included)*
Les chèques ne sont pas acceptés *(Cheques are not accepted)*
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
(Alcohol abuse is dangerous for your health, please drink responsibly)

Boissons Chaudes

Hot drinks

Café Massaya — Terroirs bio des Amériques

Espresso	**3,10 €**
Double espresso	**6,20 €**
Café crème *Coffee with milk*	**5,20 €**
Chocolat chaud *Hot chocolate*	**5,90 €**
Café ou chocolat viennois	**6,50 €**
Coffee or hot chocolate with whipped cream	

Notre sélection de thés et tisanes biologiques « La Route des Comptoirs » — 5,60 €

Our selection of organic teas and herbal infusions

Thés noirs *Organic black teas*
Breakfast B.O.P
Grand Earl Grey
Thé noir Chai

Thés verts *Organic green teas*
Thé vert Sencha
Thé vert à la menthe
Thé vert citron-citron vert

Tisanes *Organic herbal infusions*
Verveine, Menthe poivrée, Relaxante (tilleul, verveine et fleur d'oranger)



À l'heure du Petit-Déjeuner

Breakfast Time

Orange pressée à la minute (jusqu'à midi) **7,50 €**
Fresh orange juice, squeezed to order (until noon)

Croissant ou pain au chocolat **2,50 €**
Croissant or pain au chocolat

Tartine de pain Poilâne grillée, beurre individuel **2,80 €**
Toasted Poilâne bread, individual butter

L'omelette gourmande (trois œufs plein air) **19,50 €**
Jambon blanc à la truffe, champignons, fines herbes, salade
Gourmet omelette (three free-range eggs)
Truffle ham, mushrooms, fresh herbs, salad

En supplément :
Mini confiture artisanale ou miel, Maison Alain Milliat **1,50 €**
Individual artisan jam or honey, Maison Alain Milliat



LES PETITS CASSE-CROÛTES

de mon grand-père

LES SAVEURS D'AUTREFOIS · PAIN POILÂNE

My grand-pa's typical snacks prepared with Poilâne bread

Jambon sec de porc fermier d'Auvergne (12–14 mois) — 5,50 €
Sandwich with farmhouse cured ham from Auvergne

Saucisse sèche artisanale d'Auvergne — 5,50 €
Sandwich with artisanal dry sausage from Auvergne

Rillettes pur porc d'Anjou — 5,50 €
Sandwich with Anjou pork rillettes

Andouille de Guémené — 5,50 €
Sandwich with Guémené andouille sausage

Cantal au lait cru — 5,50 €
Sandwich with raw-milk Cantal cheese

Assiette complète — 25,00 €
Selection of our Poilâne bread sandwiches



Nos Entrées

Cassolette d'escargots, crème à l'ail, croûtons **13,00 €**
Snails casserole, garlic cream and croutons

Poêlée de champignons, œuf mollet **15,00 €**
(pleurotes, cèpes, champignons de Paris)
Sautéed mushrooms (oyster mushrooms, boletus, button mushrooms), soft-boiled egg

Nos Grignotages

Mini camembert rôti au miel, mesclun **13,50 €**
Honey roasted mini camembert, mesclun salad

Rillettes de canard, Maison Castaing **15,50 €**
Traditional duck rillettes

Terrine de campagne, Atelier des Boucheries Nivernaises **15,50 €**
Traditional pork terrine

Assiette d'andouille de Guémené **12,50 €**
Guémené andouille sausage

Petites sardines de Galice à l'huile d'olive bio, paprika fumé **19,50 €**
Small Galician sardines in organic olive oil, smoked paprika

Uniquement le Soir

Ardoise de saucisson, nature ou aux noisettes **9,00 €**
Sliced dry-cured sausage, plain or with hazelnuts

Ardoise de jambon Serrano, Grande Réserve **16,00 €**
Sliced Serrano ham, Gran Reserva

Le Saumon Fumé *et* le Foie Gras

Le saumon fumé de Norvège tranché à la main

L'assiette de saumon fumé **23,00 €**
Toasts de pain Poilâne et mini beurre
Smoked salmon, toasted Poilâne bread and mini butter

La formule saumon fumé et vin **29,00 €**
L'assiette de saumon fumé, toasts de pain Poilâne et mini beurre, servie avec un verre de Chardonnay IGP
Smoked salmon, toasted Poilâne bread and mini butter, served with a glass of Chardonnay

Le foie gras de canard maison, origine France

L'assiette de foie gras maison **22,00 €**
Toasts de pain Poilâne
Homemade duck foie gras, toasted Poilâne bread

La formule foie gras et vin **29,50 €**
L'assiette de foie gras maison, toasts de pain Poilâne, servie avec un verre de Gewurztraminer
Homemade duck foie gras, served with a glass of Gewurztraminer (sweet white wine)

En supplément (Extra)

Poêlée de champignons de Paris *mushrooms with herbs*	**6,00 €**
Assiette de pommes sautées *Sautéed potatoes*	**6,00 €**
Assiette de salade mesclun *Mesclun salad*	**4,80 €**

Nos Tartines Gourmandes *et* Burger

LE CROQUE SAUVIGNON — 17,00 €

Supplément œuf au plat: + 3,00 €

Jambon blanc de porc franc-comtois fumé à l'ancienne, emmental français râpé, mesclun

Smoked farm pork ham and melted emmental cheese toast, mesclun salad

LE CROQUE TRUFFE — 17,00 €

Supplément œuf au plat: + 3,00 €

Jambon blanc italien à la truffe, emmental français râpé, mesclun

Italian truffle ham and melted emmental cheese toast, mesclun salad

LE TOAST AVOCAT — 17,00 €

Supplément saumon fumé: + 5,00 €

Huile d'olive, ciboulette, échalote, paprika fumé, mesclun

Avocado toast, olive oil, chives, shallot, smoked paprika, mesclun salad

LE SMASH BURGER — 22,90 €

Steak haché, cantal fondu, lard fumé, crème moutarde-miel, échalotes confites et pickles de cornichons, pommes sautées et salade

Smash Burger, melted cantal cheese, mustard and honey sauce, confit shallots and pickles, roasted potatoes and salad

En supplément (Extra)

Poêlée de champignons de Paris *mushrooms with herbs, garlic*	**6,00 €**
Assiette de pommes sautées *Sautéed potatoes*	**6,00 €**
Assiette de salade mesclun *Mesclun salad*	**4,80 €**

Prix nets en euros, taxes et service compris *(Prices in euros, taxes and service included)*

Les chèques ne sont pas acceptés *(Cheques are not accepted)*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

(Alcohol abuse is dangerous for your health, please drink responsibly)

Les Suggestions de Saison *de notre* Chef

BOUDIN NOIR DE LA FERME DU BRUEL TRANCHÉ ET SNACKÉ, **21,50 €**
purée maison, condiment poire et quatre-épices
Sliced and pan-seared black pudding from Ferme du Bruel, homemade mashed potatoes, pear condiment and four-spice blend

COUSCOUS DE POULET FERMIER, **22,00 €**
bouillon parfumé
Free-range chicken couscous, fragrant broth

COQUILLETTES DES GRANDS ENFANTS **19,50 €**
jambon blanc fumé, sauce fromagère et champignons
Coquillettes pasta with smoked ham, cheese sauce and mushrooms

BŒUF BOURGUIGNON MAISON, **22,50 €**
légumes fondants
Homemade beef bourguignon (beef cheek and chuck), tender vegetables

TARTARE CHAROLAIS DU CHEF, **21,50 €**
pommes sautées et mesclun
Charolais beef tartare prepared by our chef, sautéed potatoes and mixed salad

L'OMELETTE GOURMANDE (trois œufs plein air) **19,50 €**
jambon blanc à la truffe, champignons, fines herbes, mesclun
Gourmet omelet (three free-range eggs) with truffle ham, mushrooms, fresh herbs and mixed salad

Eau minérale POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS : 8,50 €
plate « Thonon » 75 cl / gazeuse « Châteldon » 75 cl

Liste des allergènes disponible sur demande

FROMAGES *et* DESSERTS

NOS FROMAGES *CHEESES*

Salers de l'année, Les Montagnes de Pierre	**12,50 €**
Comté 12 mois, Maison Barthélemy	**13,50 €**
Royal Briard, Maison Barthélemy	**12,50 €**
Bethmale (tomme de vache des Pyrénées, Maison Barthélemy)	**13,50 €**
L'assortiment de trois fromages *Mix of three cheeses*	**29,50 €**
Saint-Marcellin entier affiné, Maison Barthélemy	**15,00 €**

NOS DESSERTS MAISON

HOMEMADE DESSERTS

Mousse au chocolat *Chocolate mousse*	**9,00 €**
Tartelette au citron *Lemon pie*	**9,00 €**
Tartelette amandine aux pommes *Apple almond tart*	**9,00 €**
Crème caramel *Caramel cream*	**9,00 €**
Café gourmand *Coffee with a selection of mini desserts*	**12,00 €**
Thé gourmand *Tea with a selection of mini desserts*	**13,00 €**

LES GLACES DE CHEZ ENZO ET LILY, GLACERIE LIBRE

Artisanal ice cream, Enzo et Lily

La coupe 2 boules (Two scoops) 9,00 €

Glace vanille *vanilla ice cream*
Glace crème de citron *lemon curd ice cream*
Sorbet cacao *cocoa sorbet*
Sorbet coco *coconut sorbet*
Sorbet poire *pear sorbet*
Sorbet framboise *raspberry sorbet*

ENZO & LILY
GLACERIE LIBRE

NOS PARTENAIRES

PRODUITS LOCAUX · PARTENAIRES DE CONFIANCE

Les maisons avec lesquelles nous sommes fiers de travailler

Maison Poilâne, *rue du Cherche-Midi, Paris 6ème*

Maison Barthélemy, *fromager affineur, rue de Grenelle, Paris 7ème*

Le Comptoir des Élixirs, *caviste, whiskies rares, rue du Bac, Paris 7ème*

Les Montagnes de Pierre à Malgorce, *Saint-Martin-Valmeroux (Cantal)*

La Ferme du Bruel *à Saint-Illide (Cantal)*

L'Atelier des Boucheries Nivernaises

Salaisons Laborie *à Parlan (Cantal)*

Un Comtois à Paris, *Paris 15ème*

Maison Bobosse *à Lyon*

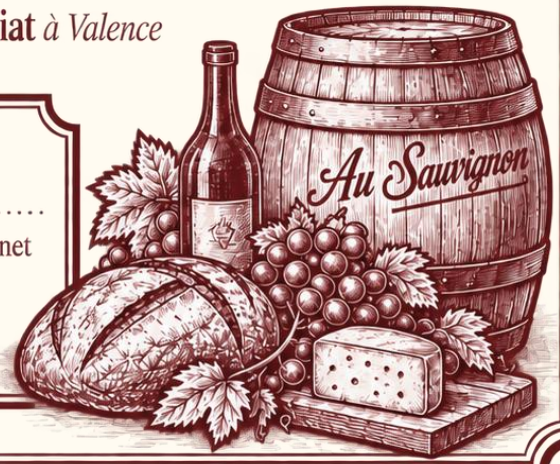
Maison Génestine,
fondée en 1845 et réveillée en 2021 à Clermont-Ferrand

Enzo et Lily, *Glacerie Libre à Paris 16ème*

Jus et confitures Alain Milliat *à Valence*

Wifi: Wifi_Au_Sauvignon
Code Etablissement : 878

Retrouvez-nous sur notre site internet ausauvignon.com, ainsi que sur Instagram et sur notre page Facebook





Une affaire de famille...

DEPUIS 1954

