

LES VINS

CHAMPAGNES

	Verre	Btl.
Veuve Clicquot brut	15	85
Veuve Clicquot rosé impérial	16	90
Charles Heidsieck brut		115
Ruinart Blanc de Blancs		150

NOTRE SÉLECTION

Domaine Jolivet 100% Sauvignon blanc	8	
Sancerre Millerieux rouge	10	

BORDEAUX

Médoc Château La Cardonne 2009	11	50
Saint-Émilion Grand cru Petit Corbin despagne 2014	12	65
Les Hauts de Smith Pessac Leognan 2013		70
Château Le Crock Saint Estèphe 2011		80
Château Chasse Spleen Moulis 2013		100
Château Giscours Margaux 2012		130
Château Smith Haut Lafitte Pessac Leognan 2012		150

AUTRES RÉGIONS

Pinot Noir La Petite Perrière 2016		30
Brouilly Piron 2016		35
Côtes du Rhône Mathieu Barret 2016	8	40
Saint Joseph Louis Cheze 2016	11	50
Chateauneuf du Pape « Telegramme » 2014		85
Gevrey Chambertin Burguet 2013		115

BLANCS

Chardonnay Aegerter 2016	7	35
Chablis Charlynicolle 2016	10	45
Sancerre Les Clairneaux 2016		50
Pouilly fumé Terres Blanches 2016	11	55
Saint Romain Joseph Drouhin 2014		70
Meursault « Tentation Divine » P-Chouet 2015		85

ROSÉS

Château La Coste Côteaux d'Aix 2017	7	35
Sacha Lichine « Whispering Angel » 2017	10	45





ENTRÉES ET SALADES

ŒUF BENEDICTE	19
SAUMON FUMÉ de la Maison du Caviar	21
FOIE GRAS chutney de figue et toast	22
GASPACHO brunoise concombre crouton basilic	11
BEL AVOCAT ENTIER huile d'olive citron	13
SALADE D'HARICOTS VERTS FRAIS, champignons de Paris	12
MELON jambon de parme	13
SALADE DE QUINOA tomate, concombre, mangue, menthe	15
TOMATE / BURRATA	14/17
CROUSTILLANT DE CHEVRE FRAIS miel & romarin	12
SALADE CESAR au poulet avec bacon	17
SALADE NIÇOISE comme au Marly	18
TARTARE DE THON mangue	14
CEVICHE DE DAURADE	16

FROMAGES

À L'UNITÉ chèvre / comté / bleu d'Auvergne	10
DEUX fromages	13
TROIS fromages	15

JUSQU'À 20H

ŒUF BIO AU PLAT NATURE	10
ŒUF BIO COMME VOUS LE SOUHAITEZ	14
CROQUE MONSIEUR	18
CROQUE MADAME	19

Cuisine « fait maison ». Plats élaborés sur place par nos équipes selon nos recettes. Une liste des plats avec le détail des allergènes est à votre disposition. Prix nets en euros, taxe et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés.



PLATS

PENNE A LA TOMATE légèrement épicées	16
COQUILLETES A LA PARISIENNE jambon & fromage/ truffe fraîche	16/19
FISH & CHIPS	21
BAR pousses d'épinards huile d'olive et citron	26
DOS DE SAUMON vapeur	25
THON MI-CUIT nori / sésame	28
CARPACCIO DE BŒUF roquette et parmesan	19
TARTARE DE BOEUF	19
GERMAIN BURGER / Bacon	23/26
STEAK au poivre en sautoir	28
BELLE MILANAISE	25
SUPREME DE VOLAILLE ROTIE chutney de mangue, curry	21

Tous nos plats sont accompagnés au choix : pommes frites, purée de pommes de terre, riz basmati, salade de mesclun, épinards vapeur ou haricots verts

DESSERTS

FRAISES ET FRAMBOISES	14
ASSIETTE DE CERISES	12
SALADE DE FRUITS de saison	12
TARTE CITRON FRAMBOISE de la pâtissière	12
CHEESECAKE	15
BRIOCHE PERDUE	11
MOELLEUX AU CHOCOLAT	12
GLACES & SORBETS (café/caramel au beurre salé/fraise/vanille/cerise)	5
GOURMANDISES café ou thé	11

Cuisine « fait maison ». Plats élaborés sur place par nos équipes selon nos recettes. Une liste des plats avec le détail des allergènes est à votre disposition. Prix nets en euros, taxe et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés.