

Vins

VINS BLANCS

	Verre 14cl	Verre 20cl	Carafe 46cl	Btl 75cl	Mag 150cl
Viognier, Pays d'oc IGP, «Maison Gayda»	6.5	9.5	23	32	
Hautes Côtes de Beaunes, Bourgogne AOP, «Philippe le Hardi»	10.5	14.9	34.5	55	
Pouilly Fumé, Loire AOC, «Domaine Dominique Guyot»	7	9.8	22.5	38	
Chardonnay, Pays d'oc IGP, «Altugnac»	6	9	21	29.5	
Sancerre, Loire AOC, «Jean Marc et Mathieu Crochet»	8.7	12.5	29.5	46	
Chablis, Bourgogne AOC, «Domaine de Chantemerle»	9.8	13.8	32.2	49.5	98
Pouilly fumé, Loire AOC, "De Ladoucette"				62	
Chablis, Bourgogne AOC, "Grand Regnard"				75	
Spumante, Vin Blanc pétillant italien, Extra Dry	7	9.8	22.5	38	

VINS ROSÉS

	Verre 14cl	Verre 20cl	Carafe 46cl	Btl 75cl	Mag 150cl
Gris Blanc, Pays d'oc IGP, «Gérard Bertrand»	6	9	21	29.5	59
Côtes de Provence BIO , «Château La Mascaronne»	9.8	13.8	32.2	49.5	98
Puech Haut, Pays d'oc IGP, «Argali»	7.5	10.7	24.7	40	80
Côtes de Provence, AOP, Caves d'Esclan, «Whispering Angel»				64	

VINS ROUGES

	Verre 14cl	Verre 20cl	Carafe 46cl	Btl 75cl	Mag 150cl
Côtes du Rhône, Delas, «Saint Esprit»	6.5	9.5	23	32	64
Lubéron, AOP, «Grand Marrenon»	6.8	9.9	24	34	
Morgon, AOC, Cru du Beaujolais, «Domaine Christophe Savoye»	7	9.8	22.5	38	
Sancerre, Loire AOC, «Jean Marc et Mathieu Crochet»	8.7	12.5	29.5	46	
Syrah BIO , Cevennes IGP, Pollinat, «Gérard Bertrand»	6	9	21	29.5	
Bourgogne, Pinot Noir AOC, «Domaine Eloy»	8.9	12.8	31	47	
Canon Fronsac, Bordeaux AOC, "Château du Gazin"	7	9.8	22.5	38	76
Les Creisses, Pays de l'Herault IGP, "Domaine des Creisses"	10.5	14.9	34.5	55	105
Les Brunes, Pays de l'Herault IGP, "Domaine des Creisses"				78	155
Pic Saint Loup, AOP, Loup du Pic, "Puech Haut"				39.5	
Haut-Médoc, AOC, "L'Héritage Chasse-Spleen", 2nd de Chasse-Spleen				59	
Pessac-Léognan, AOC, "Château Bardins"				49	
Margaux, AOC, "Baron de Brane", 2nd vin Château Brane Cantenac				68	
Saint-Julien, AOC, "Connétable Talbot", second vin du Château Talbot				75	
Saint-Estèphe, AOC, "Franck Phélan", Second vin du Château Phélan-Ségur				55	
Crozes Hermitage, AOC, «Laurent Combier»				49	
Côte Rôtie, AOC, «La Germaine», Domaine Duclaux				79	
La Clape, "Château l'Hospitalet" Gérard Bertrand				75	

Profitez de votre bouteille jusqu'au bout - demandez votre vino bag.

Champagnes Eaux minérales.....

	La Coupe 12cl	Btl 75cl		50cl	75cl	1 L
Paul Laurent Brut	14.5	70	Vittel	6		8
Champagne Langlet "Brut nature"		80	San Pellegrino	6		8
Charles Heidsieck Brut		89	Chateldon		9	
Charles Heidsieck Rosé		96				
Charles Heidsieck "Blanc de Blancs"		125				

Service inclus, prix TTC. La maison n'accepte pas les chèques.



Lorsque vous regarderez ce chalet, rappelez-vous qu'il date de l'époque où Passy et Auteuil furent rattachés à Paris pour former notre XVIème arrondissement le 3 novembre 1869.

Service inclus, prix TTC. La maison n'accepte pas les chèques.



Pour commencer

Les 6 Huîtres du moment (Voir tableau)

Soupe gratinée à l'oignon	10
Soupe de légumes (Voir tableau)	10
Oeufs BIO Cocotte, Lardons et Crème de Parmesan	9
Petites Ravioles de Royan, Crème de Parmesan	11
Croustillants de Gambas, sauce Thai	15
Saumon Gravelax Maison, Crème acidulée à la ciboulette	16
Les 6 Escargots Géants de Bourgogne	14
Sardines à l'huile sans arêtes La Belle Iloise	16
Terrine de Campagne Maison	10

À partager

Planche de Charcuteries de Laguiole	22
Belle Planche de Fromages & Charcuteries de Laguiole	28
Rillettes aux 2 saumons et au gingembre	12
Tarama Blanc de la Maison Nordique et ses Blinis	12
Les 6 nems au poulet	15
Les 6 nems aux légumes	15
Croque Apero	12

Pour l'énergie

Green Detox Céleri, kiwi, épinard, pomme verte, concombre	13
Orange Detox Carotte, gingembre, orange	13

Menu Enfant

(- 10 ans) 17

Steack hâché, frites maison
ou Coquillettes Jambon
ou Fish & Chips, frites maison
+ 1 sirop à l'eau ou diabolo
+ 1 Pot de glace ou Cookie Maison

Les salades

Salade Detox Quinoa, concombre, grenade, graines de courge, mesclun, pommes, fromage de brebis, raisins secs, sauce au pistou	19
Salade Caesar Salade romaine, poulet snacké, parmesan, croûtons, sauce Caesar	19
Salade de lentilles Belluga Pousses d'épinard, fromage de brebis, betterave, poulet snacké, tomates séchées	19
Salade de Chèvre Chaud Mesclun, Bacon grillé, carottes râpées, toast de Chavignol	22

Les plats

Curry de légumes et son riz au lait de coco	21
Filet de Daurade à la plancha épinards et sauce vierge	26
Pavé de Saumon vapeur et ses haricots verts frais	25
Noix d'entrecôte d'Argentine (env. 300gr), beurre maître d'Hôtel, frites maison	38
Bacon Cheese Burger sauce cocktail et frites maison	21
Chicken Burger Crispy Raclette, Coppa, sauce tartare, frites maison	23
Fish & Chips sauce tartare, frites maison	20
Onglet de Boeuf mariné, sauce au poivre et purée de pommes de terre	25
Tartare de boeuf Minute ou Aller-Retour (+1€), frites maison	20
Suprême de Poulet fermier Purée d'artichauts et edamame, sauce paprika fumé, moutarde et comté	24
Changement Garniture et garniture supplémentaire	2
Assiette de Garniture Frites maison, pâtes, mesclun, purée de pommes-de-terre, haricots verts, pommes sautées, purée d'artichauts, épinards, riz	6

Pâtes

Grosses coquillettes au jambon Crème de truffes, comté de 16 mois	21
Ravioles de Royan, Crème de Parmesan	21

Sur le pouce

Croque Monsieur, frites maison	17
Croque Madame, frites maison	18
Croque Gourmand, frites maison Béchamel, crème de truffes, comté, jambon, pain de campagne	23
Omelette aux oeufs BIO Au choix : jambon, fromage, jambon/fromage, fines herbes	20

Fromages & Desserts Maison

Assiette des 3 Fromages Affinés	15
Brioche Perdue et sa boule de glace noisette	13
Tarte Tatin Maison et Crème Fraîche	15
Moelleux au chocolat et Glace Vanille	13
Crème Brûlée à la Vanille	10
Café Gourmand	11
Thé Gourmand	13

Glaces & Sorbets Berthillon

La Boule	6
Glaces : Vanille, Moka, Pistache, Noisette, Crème de citron de Sicile, caramel beurre salé.	
Sorbets: Chocolat Extra Bitter, Poire, Framboise, Mandarine	

Pour les Gourmands Supplément Chantilly ou boule de glace 3