

FORMULE DÉJEUNER | 29€

12H00 À 14H00 | FROM 12PM TO 2PM

Entrée + Plat
Starter + Main

OU

Plat + Dessert
Main + Dessert

ENTRÉES | STARTERS

Velouté de Potimarron  	10
Châtaignes, éclats de maïs <i>Pumpkin soup with chestnuts and corn kernels</i>	
Marbré de Poireau  	14
Magret de canard fumé, vinaigrette à l'échalote <i>Leek terrine, smoked duck breast & shallot vinaigrette</i>	
Œuf Bio Poché  	12
Émulsion crème Zaatar, effiloché de saumon, citron combawa, salade croquante <i>Organic poached egg, zaatar cream emulsion, shredded salmon, kaffir lime and crispy salad</i>	
Entrée du Jour	10
<i>Starter of the day</i>	

PLATS | MAIN COURSES

Filet de Bœuf français*  	38
Frites, salade verte, sauce au poivre vert <i>French beef fillet, French fries, green salad, green pepper sauce</i>	
Cuisse de Volaille  	24
Estragon, pistache, panais rôti et champignons frais <i>Chicken thigh, tarragon, pistachio roasted parsnips and wild mushrooms</i>	
Pavé de Lieu Jaune  	27
Sauce Nantua, risotto verde <i>Pollock fillet, Nantua sauce, green risotto</i>	
La Caesar du Plevel  	19
Crunchy de volaille, parmesan, sauce Caesar, œuf poché, flûte grillée <i>The Caesar's Plevel, crunchy chicken, Parmesan cheese, Caesar sauce, poached egg and toasted baguette</i>	
Smash Burger 	24
Viande bovine française, mayonnaise fumée, cheddar fondant, sucrose, frites et salade verte <i>French beef, smoked mayonnaise, melted cheddar cheese, sucrose lettuce, French fries and green salad</i>	
Parmentier de Canard  	25
Confit d'oignons, cœur de laitue à l'huile de noix <i>Duck parmentier, onion confit, lettuce hearts with hazelnut oil</i>	
Gnocchetti  	22
Crème gorgonzola, crispies d'oignons <i>Gnocchetti, gorgonzola cream, crispies onions</i>	
Pinsa Romana	21
Tomates concassées, jambon de volaille, roquette, mozzarella <i>Pinsa Romana, crushed tomatoes, chicken ham, arugula, mozzarella</i>	

*Hors formule déjeuner | Excluding lunch menu

A PARTAGER OU PAS

Fromages selon MOF Xavier Thuret 	14
<i>Selection of cheeses by MOF Xavier Thuret</i>	
La Plancha 	15
Jambon de Bayonne, saucisson sec, lomo et chorizo du domaine d'Abotia <i>Bayonne ham, dry sausage, lomo, and chorizo from the domaine d'Abotia</i>	

COMPTOIR DES DESSERTS | DESSERTS STAND

Fruits Pochés aux Épices Orientales  	11
<i>Poached fruit with oriental spices</i>	
Île Flottante, infusion à l'anglaise, cardamome, cannelle  	10
<i>Floating island, English-style herbal tea, cardamom, cinnamon herbal tea</i>	
L'Arabica Café et Chocolat 	13
<i>Arabica coffee and chocolate</i>	
Mont Blanc, Marron et Cassis 	12
<i>Mont Blanc, chestnut and blackcurrant</i>	
Café Gourmand	11
<i>Gourmet coffee</i>	
Glaces et Sorbets selon MOG Hugo & Victor	10
3 boules : vanille / chocolat / fraise / caramel beurre salé / orange sanguine / abricot confit / pistache / citron vert <i>Three scoops ice cream and sorbets by MOG Hugo & Victor : vanilla / chocolate / strawberry / salted butter caramel / blood orange / candied apricot / pistachio / lime</i>	

MENU ENFANT | KID'S MENU 15€

Jusqu'à 12 ans | Maximum age of 12

Petite Pinsa Romana

Tomates concassées, jambon de volaille, roquette
Pinsa Romana, crushed tomatoes, chicken ham, arugula

Ou | Or

Fish & Chips

Glaces & sorbets des maîtres glaciers Hugo & Victor

2 boules au choix

Two scoops ice cream and sorbets by MOG Hugo & Victor

 Végétarien | Vegetarian  Sans Gluten | Gluten Free  Fait maison | Homemade

Origine des viandes à disposition. Origin of the available meats. Prix nets en euro, service et taxes compris. All prices in euro incl. service charge and VAT.
Merci de nous indiquer à la commande toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. Please indicate any allergies, intolerance, or dietary restrictions when ordering.

À LA CARTE | MENU

CHAMPAGNE

	12cl	75cl
G.H. Mumm Brut	14	70
G.H. Mumm Brut Rosé	17	85
Perrier Jouet Brut		95
Perrier Jouet Blason Rosé		140
Perrier Jouet Belle Époque Brut		290

VIN MOELLEUX | SWEET WINE (15cl)

Loupiac AOC	10
-------------------	----

APÉRITIF VINTAGE (6cl)

Lillet Blanc / Lillet Rosé	8
Martini Blanc / Rouge	7
Lutèce Apéritif	11

BIÈRE BOUTEILLE | BOTTLED BEER (33cl)

Heineken 0%	6
Gallia Weiss & Versa Blanche	9
Corona	8

PRESSION | DRAFT BEER

	25cl	50cl
Gallia Nouveau Western West Coast IPA	7	12
Heineken	6	10
Bière du moment	6	10

EAU MINÉRALE | MINERAL WATER

Evian / Badoit 50cl	4
Evian / Badoit 100cl	7
Badoit rouge 33cl	5

Prix net en euro, service et taxes compris. All prices in euro incl. service charge and VAT.

Cocktails (10 / 15cl)

Laisse pas traîner ton Spritz	14
Lillet rosé, Prosecco, Badoit citron <i>Lutèce, Prosecco, Badoit limon sparkling water</i>	

93200	15
Absolut raspberry, jus de cranberry, jus de citron, sirop de Vanille, coulis de fruits rouges <i>Absolut Raspberry, cranberry juice, lemon juice, vanilla syrup, red fruit coulis</i>	

Nord sauvage	15
Gin Beefeater, liqueur Saint-Germain, sirop de cerise, Badoit fruits rouges, pulpe de fruits exotiques, citron <i>Beefeater gin, Saint-Germain liqueur, cherry syrup, Badoit red fruit sparkling water</i>	

Code Neuf-Trois	14
Campari, Picon, Cointreau, muscade <i>Campari, Picon, Cointreau, grated muscat</i>	

93 BPM	15
Cachaca Leblon, jus de citron vert, sucre cassonade, coulis passion <i>Cachaça Leblon, lime juice, brown sugar, passion fruit syrup</i>	

Mocktails

Cité Vibrante	10
Martini vibrante, jus de pamplemousse, agrumes infusés, Badoit citron <i>Vibrante martini, grapefruit juice, infused citrus fruits, Badoit limon water</i>	

Cité Florale	10
Martini Floreale, sirop de rose, infusion camomille <i>Floreale Martini, rose syrup, chamomile infusion</i>	

SODA & JUS | SOFT DRINK & JUICE

Coca-Cola, Coca-Zero 33cl	6
Sprite, Orangina, Ice-Tea Pêche 25cl	5
Limonade Bio Voilà 33cl	8
Fever Tree 20cl	6
Jus/Nectar & Boisson aux fruits 20cl	6
Orange, abricot, ananas, pomme, fraise, pamplemousse <i>Juice / nectar & fruit beverage</i>	
<i>Orange, apricot, pineapple, apple, strawberry, grapefruit</i>	

CAFÉTERIE | HOT BEVERAGE

Espresso	3
Allongé/Americano	3
Latte	4
Double Espresso	5
Cappuccino	5
Thé & Infusion	5

*BIO English. Breakfast, BIO Earl Grey, Moroccan Mint,
BIO Green Dragon, Masala Chai, Morgentau, Verveine, Sweet Berries,
Fruity Camomile, Magic Moringa*

VIN BLANC EN BOUTEILLE | WHITE WINE BOTTLE

	37,5cl	75cl
BOURGOGNE - Côte Chalonnaise AOC, Millebuis – Chardonnay		40
BOURGOGNE - Chablis AOC, La Chablisienne - Chardonnay	27	53
LOIRE - Pouilly Fumé AOC, Serge Dagueneau Tradition - Sauvignon Blanc		65
LOIRE - Cour Cheverny AOC, Domaine Loquineau - Romorantin		48
RHONE - Côtes du Rhône AOC, « Parallèle 45 » - Grenache, Viognier		44
RHONE - Crozes-Hermitage AOC, Chante Passo - Marsanne, Roussanne		47
BORDEAUX - Graves AOC, Château Pouyanne - Sauvignon Blanc, Sémillon		39
BORDEAUX - Entre Deux Mers AOC, Château Roquefort - Sauvignon Blanc		28
ALSACE - Vin d'Alsace Riesling AOC, Hans Schaeffer - Riesling		36
 ITALIE - Delle Venezie DOC, Baci Al Sole - Pinot Grigio		32

VIN ROSÉ EN BOUTEILLE | ROSE WINE BOTTLE

	75cl
RHONE- Luberon AOC, Marrenon Classique - Syrah, Grenache	24
PROVENCE - Côtes-de-Provence AOC, Symphonie Ste Marguerite - Grenache, Cinsault	49

VIN ROUGE EN BOUTEILLE | RED WINE BOTTLE

	37,5cl	75cl
BOURGOGNE - Côte Chalonnaise AOC, Millebuis - Pinot Noir		40
LOIRE - Saint Nicolas de Bourgueil AOC, Javeaux - Cabernets	19	39
LOIRE - Chinon AOC, Les Gravinières Domaine Jourdan - Cabernet Franc		48
RHONE - Saint Joseph AOC, « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet - Syrah		59
RHONE - Côtes du Rhône Village AOC, Domaine du Vallon - Syrah, Grenache, Mourvèdre		44
BORDEAUX - Haut Médoc AOC, Château Maucaillou - Merlot, Cabernets		57
BORDEAUX - Lussac Saint Emilion AOC, Grand Ricombre - Merlot, Cabernets		36
BEAUJOLAIS - Brouilly AOC, Château Des Tours - Gamay		43
SUD OUEST - Cahors AOC, Jean-Luc Baldes Noir de Casteyrac - Malbec		28
 ITALIE - Chianti DOCG, Villa Cardini - Sangiovese		32
ARGENTINE - Bodega Piedra Negra - Malbec		33

VINS AU VERRE | WINE BY GLASS (15cl)

VIN BLANC | WHITE WINE

BOURGOGNE - Côte Chalonnaise AOC, Millebuis – Chardonnay	10
BOURGOGNE - Chablis AOC, La Chablisienne - Chardonnay	14
BORDEAUX - Entre Deux Mers AOC, Château Roquefort - Sauvignon Blanc	7
 ITALIE - Delle Venezie DOC, Baci Al Sole - Pinot Grigio	8

VIN ROSÉ | ROSE WINE

RHONE- Luberon AOC, Marrenon Classique - Syrah, Grenache	6
--	---

VIN ROUGE | RED WINE

BOURGOGNE - Côte Chalonnaise AOC, Millebuis - Pinot Noir	10
LOIRE - Saint Nicolas de Bourgueil AOC, Javeaux – Cabernets	12
RHONE - Côtes du Rhône Village AOC, Domaine du Vallon - Syrah, Grenache, Mourvèdre	11
BORDEAUX - Lussac Saint Emilion AOC, Grand Ricombre - Merlot, Cabernets	10
 ITALIE - Chianti DOCG, Villa Cardini – Sangiovese	8

Prix net en euro, service et taxes compris. All prices in euro incl. service charge and VAT.



AUTRE APÉRITIF | OTHER APERITIF (6cl)

Martini Blanc	7
Martini Rouge	7
Aperol	11
Campari	12

LIQUEUR | LIQUOR (4cl)

St Germain	13
Cointreau	14
Grand Marnier	16
Bailey's	8
Get 27 & Get 31	10

RHUM | RUM (4cl)

Trois rivières	10
Havana Club 3 ans	11
Havana Club Cuban Spiced	10

GIN (4cl)

Citadelle	13
Beefeater	10
Bombay Saphir.....	14

ANIS (2cl)

Pastis 51	6
Ricard	6

VODKA (4cl)

Grey Goose	15
Absolut	11
Wyborowa	10
Absolut raspberry	11

WHISKY & WHISKEY (4cl)

Talisker Port Ruighe	18
Jameson	10
Lagavulin 16 ans	27
Chivas 12 ans	15
Johnnie Walker Black	13
Glenmorangie 10 ans	15

BOURBON (4cl)

Maker's Mark	14
Woodford Reserve	17
Jack Daniel's	12

DIGESTIF (4cl)

Armagnac Duc de Loussac VSOP	11
Cognac Hennessy VS	13
Eau-de-vie de Poire	12

TÉQUILA (4cl)

Don Julio Silver	16
Olmecca Blanco	10

Prix net en euro, service et taxes compris. All prices in euro incl. service charge and VAT.