

FORMULE DÉJEUNER | 29€
12H00 à 14h00 | FROM 12PM TO 2PM

Entrée + Plat
Starter + Main

ou

Plat + Dessert
Main + Dessert

ENTRÉES | STARTERS

Soupe à l'Oignon Gratinée 🍴🌿	10
Comté AOP affiné 6 mois <i>French onion soup, gratinated with 6-month aged Comté PDO</i>	
Œuf Mimosa Bio 🍴🌿	10
Crèmeux de yaourt grec, chips de topinambour <i>Organic deviled egg, Greek yogurt cream, Jerusalem artichoke chips</i>	
Avocat & Crabe 🍴🌿	14
Éclats de noix de cajou & fleur d'agrumes en tartelette <i>Avocado and crab tartlet, cashew nut crumble & citrus blossom</i>	

PLATS | MAIN COURSES

Ribs de Bœuf Black Angus* 🍴🌿	34
Confits au thym, écrasé de pommes Roseval croustillantes <i>Black Angus beef ribs confit with thyme, crushed crispy Roseval potatoes</i>	
Magret de Canard Français Braisé 180g 🍴🌿	25
Sauce cranberries, épices douces, poêlée de légumes aux asperges <i>Braised French duck breast, cranberry sauce, mild spices, pan-fried vegetables with asparagus</i>	
Cocotte de Saumon à l'Oseille 🍴🌿	25
Risotti mijotés aux petits pois <i>Salmon casserole with sorrel, risotti simmered with green peas</i>	
La Caesar du Plevel	22
Volaille panée, œuf poché minute <i>The Caesar's Plevel, breaded chicken and freshly poached egg</i>	
Smash Burger 🍴	24
Bœuf limousin, mayonnaise, confit d'oignon, cheddar fondant, frites et salade <i>Limousin beef, mayonnaise, onion confit, melted cheddar, fries and salad</i>	
Tentacule de Poulpe Snackée 🍴🌿	29
Sauce gremolata, polenta au fromage de la ferme de la Tremblay <i>Seared octopus tentacle with gremolata sauce, polenta with cheese from Tremblay farm</i>	
Linguine Bio de Villenoy 🍴🌿	21
Crème d'asperges & champignons Shiitaké <i>Organic linguine from Villenoy, asparagus cream and Shiitake mushrooms</i>	
Crèmeux de Pois Chiches 🍴🌿	19
Légumes verts, menthe poivrée et chips de soja goût bacon <i>Chickpea cream, green vegetables, peppermint and bacon-flavored soy chips</i>	

À PARTAGER OU PAS

Fromages selon MOF Xavier Thuret 🌿	14
<i>Selection of cheeses by MOF Xavier Thuret</i>	
La Plancha 🌿	16
Jambon de Bayonne, lomo, coppa et chorizo du domaine d'Abotia <i>Bayonne ham, lomo, coppa and chorizo from the domaine d'Abotia</i>	

COMPTOIR DES DESSERTS | DESSERTS STAND

Fruits Frais 🍴🌿	10
Sirop léger Muscovado, hibiscus et basilic <i>Fresh fruit, light Muscovado syrup, hibiscus and basil</i>	
Crème Brulée 🍴🌿	11
À la pêche et abricot, infusée au thym <i>Peach and apricot crème brûlée, infused with thyme</i>	
Framboise Intense 🍴	13
Biscuit pistache, gel fruits rouges et baies de Batak <i>Intense raspberry, pistachio biscuit, red fruits gel and Batak berries</i>	
Riz au Lait en Tartelette 🍴	12
Caramel beurre salé, mousse légère à la vanille fumée <i>Rice pudding tartlet, salted butter caramel, light smoked vanilla mousse</i>	
Café ou Thé Gourmand	11
<i>Coffee or tea gourmand</i>	

MENU ENFANT | KID'S MENU 15€

Jusqu'à 12 ans | Maximum age of 12

Volaille Crunchy

Frites
Crunchy chicken served with fries

Ou | Or

Risoni 🌿

Tomates confites & basilic
Risoni with confit tomatoes and basil

Glaces et Sorbets selon Maître Glacier Hugues Pouget

3 boules : vanille / chocolat / fraise / pistache
Three scoops ice cream and sorbets by Master ice cream maker Hugues Pouget:
vanilla / chocolate / strawberry / pistachio

🌿 Végétarien | Vegetarian 🌿 Sans Gluten | Gluten Free 🍴 Fait Maison | Homemade

*Hors formule déjeuner | Excluding lunch menu

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.

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
-------------------	----

APPÉRITIF 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

Cocktails (10/15cl)

Laisse pas traîner ton Spritz	15
<i>Lillet rosé, Prosecco, Badoit citron, sirop de pêche Lillet rose, Prosecco, Badoit lemon, peach syrup</i>	
93 Mesures	15
<i>Vodka Absolut Raspberry infusée à la fraise Tagada, Badoit fruits rouges, coulis de fraise, citron Absolut Raspberry vodka infused with Tagada strawberry candy, Badoit red berries, strawberry coulis, lemon</i>	
Le Basilic Saint-Denis	15
<i>Gin Beefeater infusé au basilic et à la cardamome, Liqueur St-Germain, Badoit citron, sirop de bergamote, basilic Beefeater gin infused basil and cardamom, St-Germain liqueur, Badoit lemon, bergamot syrup, basil</i>	
Univers-Cité	15
<i>Baileys infusé à la fève de tonka, Amaretto, lait d'amande, sirop d'orgeat Baileys infused with tonka bean, Amaretto, almond milk, orgeat syrup</i>	
Tu me Pley-iel	15
<i>Rhum Havana Cuban Spiced, sirop spicy mango, coulis de mangue, jus de maracuja Havana Cuban Spiced rum, spicy mango syrup, mango coulis, passion fruit juice</i>	

Mocktails

Cité Vibrante	10
<i>Martini Vibrante, Badoit fruits rouges, sirop et jus mandarine Martini Vibrante, Badoit red berries, mandarin syrup and juice</i>	
Cité Florale	10
<i>Martini Floreale, Badoit citron, sirop de bergamote, infusion jasmin Martini Floreale, Badoit lemon, bergamot syrup, jasmine 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
<i>Orange, abricot, ananas, pomme, fraise, pamplemousse Juice/nectar & fruit beverage 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
<i>BIO English. Breakfast, BIO Earl Grey, Moroccan Mint, BIO Green Dragon, Masala Chai, Morgentau, Verveine, Sweet Berries, Fruity Camomile, Magic Moringa</i>	

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

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
RHÔNE - Côtes du Rhône AOC, « Parallèle 45 » - Grenache, Viognier		44
RHÔNE - 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
RHÔNE - 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
RHÔNE - Saint Joseph AOC, « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet - Syrah		59
RHÔNE - 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

VIN 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

RHÔNE - 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
RHÔNE - 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
Baileys	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 Sapphire	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