

FORMULE DÉJEUNER | 29€

Du lundi au vendredi, de 12h00 à 14h00 | Monday to Friday, from 12pm to 2pm

Entrée + Plat
Starter + Main

ou

Plat + Dessert
Main + Dessert

ENTRÉES | STARTERS

Stracciatella di Bufala	11
Tomates anciennes marinées, fenouil, pêche de saison et son crumble de tomate <i>Marinated heirloom tomatoes, fennel, seasonal peach and tomato crumble</i>	
Gaspacho de Melon & Fraises Mara des Bois	9
Vinaigre Kalamansi <i>Melon and Mara des Bois strawberry gazpacho, Kalamansi vinegar</i>	
Cœur de Laitue	11
Pickles de radis, piment doux, artichaut bouton, noisette concassée, huile infusée à la truffe noire (Tuber Menlanosporum) <i>Lettuce heart, pickled radishes, sweet pepper, baby artichokes, crushed hazelnuts, black truffle-infused oil (Tuber Melanosporum)</i>	

PLATS | MAIN COURSES

Ribs de Bœuf Black Angus*	34
Concassé de tomates & ail doux, pommes de terre en robe des champs, crème d'Isigny <i>Black Angus beef ribs, crushed tomatoes & mild garlic, jacket potatoes, Isigny cream</i>	
Ravioles de Villenoy Bio	21
Caviar d'aubergines et tomates confites <i>Organic Villenoy ravioli, eggplant caviar and confit tomatoes</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>	
Magret de Canard Français Braisé 180g	25
Sauce cranberries, épices douces, moelleux de carottes et carottes fanes bio <i>Braised French duck breast (180g), cranberry sauce, mild spices, carrot mousseline and organic baby carrots</i>	
Dos de Saumon à l'Oseille	25
Sifflet de légumes de saison aux baies roses <i>Salmon fillet with sorrel, seasonal vegetable with pink peppercorns</i>	
Ceviche de Légumes Primeurs	20
Chips de bacon végétal <i>Spring vegetable ceviche, vegetarian bacon crisps</i>	
Tentacule de Poulpe Snackée	26
Sauce gremolata, polenta crémeuse <i>Seared octopus tentacle, gremolata sauce and creamy polenta</i>	
La Caesar du Plevel	22
Volaille panée, œuf poché minute <i>The Caesar's Plevel, breaded chicken and freshly poached egg</i>	

À PARTAGER OU PAS

Fromages du 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

Framboise Intense	13
Biscuit pistache, gel fruits rouges et baies de Batak <i>Intense raspberry, pistachio biscuit, red berry gel and Batak berries</i>	
Crème Brûlée à la Vanille	11
Pop-corn caramélisé <i>Vanilla crème brûlée with caramelized popcorn</i>	
Tarte Chocolat Grand Cru	12
Brownie cacahuète, mousse légère au chocolat au lait <i>Grand Cru chocolate tart, peanut brownie, light milk chocolate mousse</i>	
Fruits Frais	9
Sirop léger Muscovado, hibiscus et basilic <i>Fresh seasonal fruits, light Muscovado syrup, hibiscus and basil</i>	
Glaces et Sorbets du Maître Glacier Hugues Pouget	9
Vanille / chocolat / fraise / pistache / café / citron vert <i>Ice creams and sorbets by Master Ice Cream Maker Hugues Pouget: vanilla / chocolate / strawberry / pistachio / coffee / lime</i>	
Café ou Thé Gourmand	11
<i>Coffee or tea with assorted mini desserts</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

Dos de Saumon à l'Oseille

Sifflet de légumes de saison aux baies roses
Salmon fillet with sorrel, seasonal vegetable with pink peppercorns

Glaces et Sorbets du Maître Glacier Hugues Pouget

Vanille / chocolat / fraise / pistache / café / citron vert
Ice creams and sorbets by Master Ice Cream Maker Hugues Pouget:
Vanilla / chocolate / strawberry / pistachio / coffee / lime

*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.

À LA CARTE | MENU

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

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
Affligem - Bière Blonde d'Abbaye	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

CAFÉTERIE | HOT BEVERAGE

Espresso	3
Allongé/Americano	3
Latte	6
Café Crème	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

Cocktails (10/15cl)

Laisse pas traîner ton Spritz	15
Lillet rosé, Prosecco, Badoit citron, sirop de pêche <i>Lillet rose, Prosecco, Badoit lemon, peach syrup</i>	

93 Mesures	15
Vodka Absolut Raspberry infusée à la fraise Tagada, Badoit fruits rouges, coulis de fraise, citron <i>Absolut Raspberry vodka infused with Tagada strawberry candy, Badoit red berries, strawberry coulis, lemon</i>	

Le Basilic Saint-Denis	15
Gin Beefeater infusé au basilic et à la cardamome, Liqueur St-Germain, Badoit citron, sirop de bergamote, basilic <i>Beefeater gin infused basil and cardamom, St-Germain liqueur, Badoit lemon, bergamot syrup, basil</i>	

Univers-Cité	15
Baileys infusé à la fève de tonka, Amaretto, lait d'amande, sirop d'orgeat <i>Baileys infused with tonka bean, Amaretto, almond milk, orgeat syrup</i>	

Tu me Pley-iel	15
Rhum Havana Cuban Spiced, sirop spicy mango, coulis de mangue, jus de maracuja <i>Havana Cuban Spiced rum, spicy mango syrup, mango coulis, passion fruit juice</i>	

Mocktails

Cité Vibrante	10
Martini Vibrante, Badoit fruits rouges, sirop et jus mandarine <i>Martini Vibrante, Badoit red berries, mandarin syrup and juice</i>	

Cité Florale	10
Martini Floreale, Badoit citron, sirop de bergamote, infusion jasmin <i>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
Orange, abricot, ananas, pomme, fraise, pamplemousse <i>Juice/nectar & fruit beverage</i> <i>Orange, apricot, pineapple, apple, strawberry, grapefruit</i>	

PAUSE FRAÎCHEUR | FRESH BREAK

Iced Matcha Latte	8
Iced Matcha Spicy Mango	9
Iced Café Viennois Caramel	8



VIN BLANC | WHITE WINE

	15cl	37,5cl	75cl
BOURGOGNE - Côte Chalonnaise AOC, Millebuis - Chardonnay	10		40
BOURGOGNE - Chablis AOC, La Chablisienne - Chardonnay	14	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	7		28
ALSACE - Vin d'Alsace Riesling AOC, Hans Schaeffer - Riesling			36
 ITALIE - Delle Venezie DOC, Baci Al Sole - Pinot Grigio	8		32

VIN ROSÉ | ROSE WINE

	15cl	75cl
RHÔNE - Luberon AOC, Marrenon Classique - Syrah, Grenache	6	24
PROVENCE - Côtes-de-Provence AOC, Symphonie Ste Marguerite - Grenache, Cinsault		49

VIN ROUGE | RED WINE

	15cl	37,5cl	75cl
BOURGOGNE - Côte Chalonnaise AOC, Millebuis - Pinot Noir	10		40
LOIRE - Saint Nicolas de Bourgueil AOC, Javeaux - Cabernets	12	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	11		44
BORDEAUX - Haut Médoc AOC, Château Maucaillou - Merlot, Cabernets			57
BORDEAUX - Lussac Saint Emilion AOC, Grand Ricombre - Merlot, Cabernets	10		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	8		32
ARGENTINE - Bodega Piedra Negra - Malbec			33

Prix net en euro, service et taxes compris. All prices in euro, service charge and VAT.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Alcohol abuse is dangerous to your health.

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
Olmea Blanco	10