

Les « Coups de Cœur » de l' Hiver

Winter's Suggestions / Suggestioni dell'inverno



Le lundi... Monday/Lunedì :

Filet de daurade croustillant, moussaka de légumes et sauce piperade **25 €**

Sauteed gilt-head bream with vegetables moussaka and sweet pepper sauce
Filetto d'orata saltato con moussaka di verdure e salsa ai peperoni

Le mardi... Tuesday/Martedì :

Paleron de bœuf braisé au vin rouge, polenta gratinée et légumes de cuisson **26 €**

Stewed chuck of beef in red wine with polenta and vegetables
Spezzatino di manzo brasato al vino rosso con polenta e verdure

Le mercredi... Wednesday/Mercoledì :

Duo de saint-jacques et scampi poêlés, risotto au citron **29 €**

Sauteed scallops and prawns with lemon risotto
Capesante e scampi saltati con risotto al limone

Le jeudi... Thursday/Giovedì :

Pot au feu « Café de Paris » **32 €**

Boiled meat with vegetables / Bollito misto

Le vendredi... Friday/Venerdì :

Quenelles de loup et saumon à la normande, riz pilaf **30 €**

Sea bass and salmon dumplings with rice
"Quenelles" di branzino e salmone con riso

Le samedi... Saturday/Sabato :

Coq au vin « Nuit Saint-Georges – Domaine Faiveley 2014 » et tagliatelle au beurre **35 €**

Chicken in red wine sauce with buttered fresh pasta
Pollo al vino rosso e tagliatelle al burro

Le dimanche... Sunday/Domenica :

Souris d'agneau confite, semoule et légumes mijotés **35 €**

Preserved knuckle-joint of lamb with semolina and vegetables
Cosciotto d'agnello candito, semolina e verdura

Soupes – Minestre / Soups / Супы

Crème de légumes aux croûtons.....	15
Crema di verdure con crostini / Cream of vegetable soup with croutons / Овощной Крем-суп с крутонами	
Soupe à l'oignon gratinée.....	16
Zuppa di cipolle gratinata / French onion soup / Луковый суп	
Crème de Potiron aux champignons, crème fouettée	18
Zuppa cremosa di zucca con funghi / Cream of pumpkin soup with mushrooms / Тыквенный крем - суп с грибами, взбитые сливки	
Soupe de poissons de roche à la rouille maison	20
Passato di zuppa di pesce di scoglio / Rock fish soup with « rouille sauce » / Рыбный суп с айоли с красным перцем	

Hors-d'œuvre – Primi piatti / Hors d'œuvres / Наши Закуски

Cassolette d'escargots de Bourgogne	
Lumache di Borgogna (6 o 12) / Burgundy snails pot (6 or 12) / Улитки в грибном соусе	
• Les 6	18
• Les 12	34
(*) Jambon de Parme	26
Prosciutto crudo di Parma / Parma ham / Пармская ветчина	
Cocktail de crevettes roses à l'avocat	25
Gamberi con avocado / Prawns with avocado / Салат - коктейль из розовых креветок с авокадо	
Saumon fumé Écossais et toasts	30
Salmon affumicato scozzese e « toast » / Scottish smoked salmon and toast / Шотландский копченый лосось с блинами	
Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits de saison	32
Terrina di foie gras con frutta di stagione candite / Terrine of semi-cooked foie gras with candied seasonal fruits	
Терри из утиной фуа-гра, чатни из сезонных фруктов	
- 0 -	
Caviar Oscietre Royal et blinis (Italie)	
Caviale Oscietre e blinis (10 o 30g) / Caviar Oscietre & pancakes (10g or 30 g) / Королевская осетровая икра и блины	
• Le pot de 10g.....	50
• Le pot de 30g	150
Caviar Dauricus Schrencki (Chine) (pot de 50 g)	240
Caviale e blinis (50g) / Caviar & pancakes (50 g) / Королевская и блины (порция 50 гр)	
- 0 -	
Croque-Monsieur, mesclun à l'huile d'olive.....	22
"Croque-Monsieur " con insalata / Toasted ham & cheese sandwich with salad / Крок-Месье	

Salades – Insalate / Salads / Салаты

(*) Salade Parisienne (Mesclun, artichaut, bille de chèvre, fenouil, cèleri, betterave, courge, tomate, champignons de Paris, chou-fleur, radis) Insalata Parigina (<i>Insalata, carciofi, finocchio, sedano, formaggio di capra, barbabietola, zucca, pomodori, , funghi, ravanello e cavolfiore</i>) "Salade Parisienne" (<i>Salad, artichokes, fennel, celery, beetroot, gourd, goat cheese, tomatoes, cauliflower, radish and mushrooms</i>) Парижский салат (<i>ассорти из листьев молодого салата, артишок, козы сыр, укроп, сельдерей, свекла, кабачок, томаты, шампиньоны, цветная капуста, редька</i>)	19
(*) Salade Niçoise (Laitue, tomate, cèleri, poivron, concombre, thon, anchois, œuf dur, olive) Insalata Nizzarda (<i>lattuga, pomodori, sedano, peperoni, cetrioli, tonno, acciughe, uovo sodo, olive</i>) « Salade niçoise » (<i>lettuce, tomatoes, celery, green pepper, tuna, cucumber, anchovies, hard-boiled egg, olives</i>) Салат «Нисуаз» (<i>салат-латук, помидоры, перец, сельдерей, огурцы, тунец, артишоки, яйца, оливки</i>)	22
(*) Salade du Chef (Laitue, poulet, jambon, langue de bœuf, fromage, œuf dur, tomates, olives) Insalata speciale dello Chef (<i>lattuga, pollo, prosciutto, lingua di manzo, formaggio, uovo sodo, pomodori, olive</i>) Chef's special salad (<i>lettuce, chicken, ham, beef tongue, cheese hard-boiled egg, tomatoes, olives</i>) Салат от шеф-повара (<i>салат-латук, цыпленок, ветчина, язык, грийер, яйца, помидоры, оливки</i>)	23
Salade César au poulet grillé Insalata Caesar con pollo / Chicken Caesar salad / Салат Цезарь с жареной курицей	24

Pâtes – Paste / Pasta / Горячие Закуски

(*) Spaghetti napolitaine Spaghetti alla Napoletana / Spaghetti Napolitana / Спагетти под соусом «Наполитана»	18
(*) Penne all'arrabbiata Penne all'Arrabbiata / Penne « Arrabbiata » style / Пенне под соусом «Арраббьята»	19
Spaghetti bolognaise Spaghetti alla Bolognese / Spaghetti Bolognese / Спагетти под соусом «Болоньезе»	21
Tagliolini au saumon fumé Tagliolini alla panna e salmone affumicato / Tagliolini with smoked salmon and cream sauce / Тальюлини с копченым лососем	24
Lasagne de légumes Lasagne di verdure / Vegetables lasagne / Овощная лазанья	23
Ravioli à la ricotta, cèpes et coulis de potiron Ravioli alla ricotta e funghi porcini con crema di zucca / Ravioli filled with ricotta and ceps, pumpkin cream sauce / Равиоли с сыром риккота, грибами и тыквенным соусом	24

Poissons – Pesce / Fish / Рыбные Блюда

Escalope de saumon sautée, crème à l'oseille et trenette fraîches au beurre (Ecosse) Scaloppina di salmone in padella con crema all'acetosella e tagliatelle al burro Sautéed salmon slice with sorrel cream and tagliatelle pasta with butter Эскалоп жареного лосося со сметанным соусом, макароны с маслом	29
(*) Brochette de gambas à la plancha, poêlée de légumes (Guatemala / Madagascar/Niger) . Spiedino di gamberi alla piastra e verdure / King prawns on skewer and vegetables / Шашлык из креветок с греческим рисом	42
(*) Loup de la Méditerranée grillé au fenouil (France) Branzino del Mediterraneo ai ferri con finocchi / Grilled sea bass with fennel / Средиземноморский волк : На гриле с укропом	45
Sole entière petit bateau meunière ou grillée (France) Sogliola alla mugnaia o lessata o alla griglia / Meunière or grilled or poached sole (fish) Морской язык : В панировке или на гриле или припущенный в кипятке	52

Viandes Grillées – Carni alla griglia / Grilled meat / Мясные Блюда На Гриле

Hamburger steak sandwich / Cheeseburger	29
Hamburger o Cheeseburger / Hamburger or Cheeseburger / Гамбургер-Стейк (или в сэндвиче)	
(*) Demi-coquelet aux aromates	31
Mezzo galletto ai ferri alle erbe aromatiche / Grilled half chicken with herbs / Половинка зажаренного молодого петушка с травами	
Faux filet.....	33
Sottofiletto alla griglia / Grilled sirloin steak/ Жареный стейк	
(*) Paillard de veau	34
Paillard di vitello alla griglia / Plain grilled veal steak / Телятина на гриле	
(*) Côtelettes d'agneau	41
Braciola d'agnello alla griglia con erbe aromatiche / Grilled lamb cutlets « Vert Pré » / Баранья отбивная на гриле	
(*) Filet de bœuf, sauce Béarnaise.....	44
Filetto di manzo con salsa « Béarnaise » / Grilled fillet steak with « béarnaise sauce » / Говяжье филе на гриле под соусом «Бернез»	
Côte de bœuf, sauce Béarnaise (1 pers.)	50
Fiorentina di manzo ai ferri (1 pers.) / Grilled rib of beef (1 pers.) / Говяжья отбивная с косточкой на гриле (на 1 чел.)	

Les Classiques – I classici / The Classics / Классическая Кухня

Tartare de boeuf, pommes frites	31
Tartara di manzo con patatine fritte / Tartare of beef, french fried potatoes / Стейк-тартар с картофелем-фри	
Escalope de veau panée, pommes frites ou spaghetti napolitaine.....	36
Scaloppina di vitello impanata e patate fritte / Sautéed veal escalope with french potatoes / Венский эскалоп с жареным картофелем или Спагетти под соусом «Наполитана»	
Foie de veau sauté, bacon et pomme purée	37
Fegato di vitello con pancetta e purée di patate / Calf's liver with bacon and mashed potatoes / Телячья печенка по-английски	
Filet de bœuf sauté, sauce au poivre vert ou sauce Roquefort	46
Filetto di manzo con salsa al pepe / Pan-fried fillet steak with pepper sauce / Говяжье филе с перцем	

Toutes nos grillades sont garnies de pommes frites ou salade verte

Tutte le nostre grigliate sono accompagnate da patatine fritte o insalata

All our grilled meat are served with french fried potatoes or salad

Все наши блюда-грильподаются с картофелем-фри или зеленым салатом

Supplément garniture : 3 €

Cambio di contorno : 3 € / Other side dishes : 3 € / Замена гарнира овощами : 3 €

Toutes nos viandes sont de provenances : Françaises, Allemandes, Irlandaises ou Anglaises

Tutte le nostre carni sono d'origine Francese, Tedesca, Irlandese ed Inglese

All our meats are French, German, Irish or English

Les Plats « Canaille »

I piatti canaille / Typical Brasserie dishes / Блюда «Канай»

Andouillette de Troyes AAAAA et pommes frites	27
Salsiccia di trippa con patatine fritte / Baked « Andouillette » (tripe sausage), French fries / Запеченные сосиски с картофелем-фри	
Daube de bœuf mijotée à la Provençale et trenette	29
Spezzatino di manzo alla provenzale con pastafresca / Beef stew provençal-style with fresh past / Тушеная говядина по-провансальски с па стой	
Tête de veau tiède sauce Gribiche et pommes vapeur	30
Testina lessata di vitello, salsa Gribiche e patate al vapore / Poached calf's head, Gribiche sauce & steamed potatoes / Голова телянка с теплым соусом из яйца и зелени и картофелем на пару	

Garnitures — Contorni / side dishes / гарнир

Riz blanc	10
Riso i / rice / Белый рис	
Pommes frites	11
Patatine Fritte / French fried potatoes / картофель фри	
Pommes de terre grenaille sautées	12
Patate saltate / Sautéed potatoes / жареный картофель	
Pomme purée (recette traditionnelle)	12
Purea di patate / Mashed potatoes (the original recipe) / Картофельное пюре	
(* Epinards en branches	13
Spinaci al burro / Buttered spinaches / Стебли шпината в масле	
(* Haricots verts extra fins	15
Fagiolini finissimi al burro / Buttered fresh french beans / Зеленая стручковая фасоль в масле	
Ratatouille Niçoise	16
Peperonata nizzarda / Ratatouille Niçoise / Рататуй «Нисуаз»	
(* Bouquetière de légumes à l'anglaise	18
Misto di verdura / Selection of steamed vegetables / Овощи по-английски	

Fromages — Formaggi / Cheese / Сыромолочные

(* Faisselle de fromage blanc au miel ou au coulis de framboise	11
Formaggio fresco magro con miele o salsa di lampone / White cheese with honey or raspberry sauce / Творог со сметаной	
Assiette de fromages affinés	14
Assortimento di formaggi / Selection of cheese / Сырная тарелка	

(* Si vous souhaitez composer un « menu allégé »
choisissez parmi les plats marqués d'un astérisque (servis sans beurre et sans sauce)

T.V.A & service (15 %) inclus
I.V.A e servizio (15 %) inclusi / V.A.T & service charge (15 %) included

CHAMPAGNE

BRUTS		150 CL	BT	½ BT
4	Mumm Brut SA.....		90	
21	Taittinger Cuvée Prestige.....	190	98	
15	Perrier Jouët Grand Brut.....		98	
5	Moët & Chandon Brut Impérial		125	70
3	« R » de Ruinart.....		125	70
20	Veuve Clicquot Ponsardin		130	
BRUTS ROSES				
8	Taittinger Cuvée Prestige		145	
6	Ruinart		175	
GRANDES CUVEES				
9	Comtes de Champagne - Blanc de Blancs - Taittinger 2006		360	
10	Comtes de Champagne - Rosé - Taittinger 2005.....		390	
14	Dom Pérignon - Moët & Chandon 2006		490	
11	Cristal – Roederer 2007.....		490	

PROVENCE

ROSES				
32	Château Trians Coteaux Varois en Provence 2015 - VIN BIO		40	
39	Château de l'Aumerade – Cuvée Elégance – Côtes de Provence 2015.....		42	
35	Domaine Toasc – Bellet 2015.....		60	
33	Château Ste Roseline « Cuvée Lampe de Méduse » - Côtes de Provence 2015		55	
23	Château de Selle - Domaine Ott - Côtes de Provence 2015.....	145	75	
50	Château la Tour de l'Evêque - Pétales de Rose 2015 - 50 cl.....		36	
BLANCS				
28	Château de Trians « Blanc de Blancs » Coteaux Varois en Provence 2015 - VIN BIO		42	
27	Château La Font du Broc - Côtes de Provence 2015.....		50	
70	Clos Mireille - Blanc de Blancs - Domaine Ott - Côtes de Provence 2015.....	145	75	40
66	Saint-André de Figuière « Cuvée Valérie » - Côtes de Provence 2015 - 50 cl.....		32	
ROUGES				
18	Château Sainte-Béatrice – Cuvée Vaussière - Côtes de Provence 2013.....		42	23
55	Château Trians Coteaux Varois en Provence - VIN BIO 2012.....		44	
22	Château Sainte-Marguerite « Grande Réserve » - Côtes de Provence VIN BIO 2015 - 50 cl		39	

BEAUJOLAIS

ROUGES				
24	Juliéas - Domaine des Mouilles – Depagneux 2015		42	25
25	Brouilly - Domaine Demiane – Depagneux 2015		45	27

VALLEE DU RHONE

BLANCS				
73	Crozes Hermitage – Les Meysonniers – M. Chapoutier 2015.....		64	
29	Châteauneuf du Pape - Château Mont-Redon 2015.....		94	55
ROUGES				
53	Côtes du Rhône – Belleruche - M. Chapoutier 2015.....		45	
36	Châteauneuf du Pape - Château Mont-Redon 2012.....		104	59

VALLEE DE LA LOIRE

BLANCS				
38	Sancerre - Les Caillottes – P. Jolivet 2015.....		63	42
37	Pouilly Fumé « Les Terres Blanches » - P. Jolivet 2015.....		66	43
71	Pouilly-Fumé - Baron de L - Ladoucette 2012.....		170	
ROUGES				
42	Saumur Champigny - Domaine des Roches Neuves 2015.....		43	28
43	Sancerre - La Bondenotte - P. Jolivet 2013		62	40

ALSACE

BLANCS

67	Riesling - Duttentberg - R. Gresser 2014	47	29
68	Gewürztraminer - Andlau - R. Gresser 2015	50	32

BOURGOGNE

BLANCS

44	Bourgogne – Chardonnay « Laforêt » - J. Drouhin 2014.....	47	
47	Chablis - Saint-Martin - Domaine Laroche 2015	56	38
46	Pouilly-Fuissé « La Frérie » - Domaine Auvigue 2014	66	
75	Puligny-Montrachet - L. Latour 2014	165	85

ROUGES

48	Mercrey 1er Cru « Clos des Myglands » - Domaine de la Framboisière 2014.....	82	48
78	Nuits-Saint-Georges « Les Lavières » - Domaine Faiveley 2012	120	68

BORDELAIS

BLANCS

85	Château Brondelle – Graves 2015	45	25
82	Château Couhins Lurton – Pessac Léognan 2014.....	110	

ROUGES

65	Château Pey de la Tour – Bordeaux Supérieur 2012.....	47	26
88	Château D’Alix - Pessac Léognan 2014	60	
94	Château Belregard Figeac – Saint-Emilion 2011	70	
95	Château La Peyre – Saint-Estèphe 2012	75	
79	Château Peymartin – Saint Julien 2014	80	
96	Château La Tour D’Aspic – Pauillac 2011	95	
97	Château Bonalgue – Pomerol 2004.....	105	
98	Château De Clairefont – Margaux 2012	110	
83	Château Les Ormes De Pez – Saint-Estèphe 2008.....	140	
63	Château La Tour Haut-Brion - Pessac Léognan 2003	180	
86	Château Belair 1 ^{er} grand cru classé – Saint-Emilion 2001	195	
81	Château Beaugard – Pomerol 2000	240	
89	Château Lafleur Gazin – Pomerol 2000	410	
87	Château Latour – Pauillac 1989	950	
80	Cheval Blanc – Saint-Emilion 2004	1100	
84	Château Mouton Rothschild – Pauillac 2001.....	1200	
183	Château Les Ormes De Pez – Saint-Estèphe 2005.....		55
184	Château La Dominique – Saint-Emilion 2005.....		65
187	Château Calon Ségur – Saint Estèphe 2003.....		69
182	Château Ducru Beaucaillou – Saint Julien 2003		190

VINS DU MONDE

BLANC

90	Chardonnay Lazio IGT - Calanchi di Vaiano - D’Amico – Italie 2015.....	42	
----	--	----	--

ROUGES

91	Cortona Sangiovese “Calcinaiò” – La Calonica 2012 – Italie	65	
93	Villa Antinori – Chianti Classico 2011 – Italie	75	
92	Stellenbosch Merlot “Chalbert” - Annandale – South Africa 2005	90	

LES VINS AU VERRE

AOC Provence (Blanc, Rouge, Rosé)	12 cl	8
Muscat de Beaumes de Venise Domaine Durba	8 cl	10
Sauternes – Domaine les Justices	8 cl	13
Coupe de Champagne.....	12 cl	20
Coupe de Champagne Rosé.....	12 cl	21
Kir (<i>Bourgogne Aligoté & Crème de Cassis</i>)	12 cl	8.5
Kir Café de Paris (<i>AOC Saumur Brut méthode traditionnelle & Crème de Cassis</i>).....	12 cl	13
Kir Royal (<i>Champagne & Crème de Cassis</i>)	12 cl	22

LES EAUX MINÉRALES

PERRIER.....	33 cl	6.5
EVIAN (Source Cachat Haute Savoie) / VITTEL (Grande Source Vosges).....	50 cl	7
SAN PELLEGRINO (Italie) / BADOIT (Source Saint Galmier Loire)	50 cl	7

BIERES

	25 cl	50 cl
BLONDES A LA PRESSION : Weihenstephan, Heineken	9	16.5
BLANCHE A LA PRESSION : Weihenstephan Hefeweissbier	10	17
EN BOUTEILLES :		
Monaco, Carlsberg, Heineken, Weihenstephan Pilsner, Corona, Desperados	33 cl	10
Pelforth (Bière Brune)	33 cl	10
Bückler (Sans Alcool)	25 cl	9.5

APÉRITIFS

Martini Blanc, Rouge, Dry, Carpano Punt & Mes, Aperol, Porto (blanc ou rouge).....	6 cl	13
Pastis 51, Ricard, Campari	4 cl	13
Bitter San Pellegrino, Crodino		9.5

BOISSONS FROIDES

Schweppes Tonic, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro.....	7.5
Seven up, Gini, Ginger Ale, Orangina	7.5
Red Bull	13
Xan Refreshing Health Drink	9.5
Xan Wellness Cramberry Refreshing Health Drink	9.5
Café ou Thé Glace.....	9

JUS DE FRUITS (20 cl) :

Orange, Tomate, Pêche, Pomme, Ananas, Banane, Pamplemousse Rose, Abricot, Passion, Poire	7.5
--	-----

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSES (20 cl) :

Pamplemousse, Orange, Citron	8.5
------------------------------------	-----

SPIRITUEUX (4 cl)

WHISKIES : Johnnie Walker Red Label, Jameson Irish, Ballantine's Finest, J& B Rare.....	18
WHISKIES SPECIAUX : Glenkinchie 10 ans, Glen Grant, Glenfiddich 12 ans, Chivas Regal 12 ans, Johnnie Walker Black Label 12 ans	20
WHISKY 60 ANS D'ÂGE : Johnnie Walker Blue Label.....	65
BOURBONS : Four Roses, Jack Daniel's	20
GIN : Gordon's	18
GIN SPECIAL : Hendrick's	20
VODKA : Absolut (Suède),.....	18
VODKA SPECIALE : Grey Goose	20
RHUM : Bacardi	18
RHUM SPECIAL : Diplomatico réserve 12 ans.....	20
TEQUILA : Sauza.....	18

Accompagnements : 3 €

LIQUEURS & DIGESTIFS (4 cl)

Eau de vie de Fruits Médallée : Mirabelle, Poire Williams, Framboise, Kirsch, Vieille Prune	18
Eau de vie de Poire Williamine Morand Suisse.....	28
Vieux Calvados du Pays d'Auge P. Huet	18
Bas Armagnac Domaine d'Ognoas	20
Cognac VSOP Remy Martin, Hennessy Fine.....	20
Cognac XO Hennessy	55
Cognac Exceptionnel « Réserve Hôtel de Paris » Conserve dans nos Caves en fût de Chêne .	65
Grand Marnier – Cuvée Louis Alexandre	18
Grappa di Moscato F.lli Marolo, Drambuie, Cointreau, Bailey's, Kalhua, Sambuca Molinari, Pippermint Get 27, Amaretto di Saronno, Limoncello di Amalfi	18

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	4.5
Café américain au lait ou chantilly ou Cappuccino.....	6
Chocolat chaud ou chantilly.....	6.5
Lait	4.5
Irish Coffee (Jameson)	18
THES : Earl Grey, Nature, Lait ou Citron	8.5
THES D'IMPORTATION : Darjeeling, Ceylan, Chine Fume, Thé vert à la Menthe	8.5
INFUSIONS : Verveine, Tilleul, Camomille, Menthe, Tilleul-Menthe	8.5