

## apéritifs

Ricard, Pastis 51 2cl	3.6
Martini rosso, bianco 6cl	5.5
Campari, Suze 5cl	6.5
Salers, Picon 5cl	6.5
Porto rouge, blanc 5cl	6.5
Kir Chardonnay 14cl	4.2
Vin de Pays d'Oc cassis, mûre, pêche, fraise des bois ou framboise	
Kir Royal 13cl	8.5
Champagne aoc cassis, mûre, pêche, framboise	

## champagnes aoc

Sélection maison coupe 12cl	8.5
Nicolas Feuillatte coupe 12cl	12.0
Millésimé, rosé	
"R" de Ruinart coupe 12cl	12.0
Nicolas Feuillatte btle 75cl	64.0
Millésimé ou rosé	
"R" de Ruinart btle 75cl	68.0
Deutz btle 75cl	65.0

## whiskies

J&B 4cl	7.0
William Lawson's 4cl	7.0
Ballantines 4cl	7.5
Old Virginia 4cl	7.5
Bourbon Four Roses 4cl	7.5
Jameson, Grant's 4cl	7.5
Johnnie Walker red label 4cl	7.5
Johnnie Walker black label 4cl	8.5
Glenfiddich 12 ans 4cl	9.0
Chivas Regal 12 ans 4cl	9.0
Glenmorangie 4cl	10.0
Cardhu 4cl	10.0
Aberlour, Oban 4cl	9.0
Jack Daniel's 4cl	9.0

## bières

PRESSION	25cl	50cl
1664	3.8	7.5
Grimbergen	4.5	8.0
BOUTEILLES		
Adelscott 33cl	5.5	
Pelforth brune 33cl	5.5	
Heineken 33cl	5.5	
Corona, Desperados 33cl	5.5	

## eaux minérales

Evian,			
San Pellegrino			
25cl 3.2	50cl 4.7	100cl 6.2	
Chateldon	50cl 5.5	100cl 7.0	

## entrées

starters

Cassolette d'escargots aux pleurotes et cèpes <i>snails, oysters mushrooms and cepes cassolette</i>	13.0
Foie gras mi cuit maison et son chutney <i>home-made foie gras terrine with a fig chutney</i>	14.0
Mille feuille de parmesan au jambon de pays et figues <i>parmesan, smoked ham and figs mille feuille</i>	9.0
Gratin de chèvre frais épinards et poireaux <i>goat cheese, spinach and leek gratin</i>	8.5
Cassolette de ravioles et champignons <i>mushrooms and ravioli cassolette</i>	8.5
Salade gourmande aveyronnaise <i>roquefort cheese, smoked ham and duck salad</i>	9.5
Œuf cocotte à la crème de foie gras <i>poached egg with foie gras cream</i>	8.5
Velouté de potimarron <i>cream of butternut</i>	7.0
Cœurs de sucrine (fromage blanc 0%) à la ciboulette <i>salads hearts with a cottage cheese and chives dip</i>	7.0

## végétariens

vegetarian dishes

Risotto de potimarron <i>butternut risotto</i>	18.0
Parmentier d'automne <i>autumn pie</i>	18.0

## poissons

fishes

Cabillaud en papillote de chou beurre blanc <i>fresh cod steamed in a cabbage leaf</i>	22.5
Thon aller-retour sauce vierge, purée maison <i>panfried tuna, vierge sauce, housemade mashed potatoes</i>	21.5
Dorade royale rôtie <i>roasted royal sea bream</i>	19.0
Penne aux coquilles St-Jacques crème d'oursin <i>scallops penne pasta, sea urchin cream</i>	24.5
Queue de langouste tagliatelles fraîches, sauce thai <i>spiny lobster with fresh tagliatelli, thai sauce</i>	32.0

Prix nets en euros (service 15% compris sur le hors taxes).  
Net prices, included service.

## viandes

meats

Magret de canard laqué au miel et aux épices <i>honey and spices lacquered duck breast</i>	19.5
Pavé de veau aux girolles <i>slab of veal with chanterelle</i>	22.5
Poire de bœuf sauce aux choix "poire" <i>beef steak</i>	20.5
Civet de sanglier purée maison <i>wild boar stew, home made mashed potatoes</i>	21.0
Cocotte de ris de veau aux légumes d'automne <i>sweetbread and autumn vegetables casserole</i>	23.5
Filet mignon croustillant <i>crispy porc filet</i>	18.0
Risotto jambon de pays et roquefort <i>roquefort cheese and smoked ham risotto</i>	19.0
Cheeseburger	17.0
Magret entier nature 400/420 gr <i>plain whole duck breast</i>	23.5
Magret entier au foie gras <i>whole duck breast with foie gras</i>	28.5
Côte de bœuf ± 380/400 gr <i>T bone steak</i>	28.0

## Une Grosse Faim?

## fromages

cheese

Assortiments de fromages <i>cheese plate</i>		
petit <i>small</i>	6.5	
grand <i>big</i>	8.5	

## gourmandises

desserts

Fruits de saison en gelée d'agar <i>seasonal fruits in an agar jelly</i>	8.5
Verrine de pommes tièdes caramélisées et agrumes, crumble de palet breton <i>caramelised apples and citrus verrine, crumble of palet breton</i>	8.0
Riz au lait à la rhubarbe <i>rhubarb rice pudding</i>	7.5
Cocotte de poire au pain d'épice <i>pear and gingerbread cassolette</i>	8.0
Clafoutis pomme raisin <i>apple and grappe batter pudding</i>	7.5
Terrine d'agrumes et son coulis <i>citrus terrine</i>	8.0
Mœlleux au chocolat glace vanille <i>warm chocolate fondant</i>	8.5

## Café Gourmand 7.5

coffee with mini pastries

## glaces

ice creams

Glaces et sorbets <i>ice creams and sorbets</i>	6.5
Glaces et sorbets et alcool <i>ice creams and sorbets with alcohol</i>	9.0

Prix nets en euros (service 15% compris sur le hors taxes).  
Net prices, included service.

## softs

Coca-cola / Light, Fanta 33cl	4.0
Schweppes, Perrier 33cl	4.0
Red Bull 33cl	4.0
Jus de fruits 25cl orange, citron, mangue, banane, cranberry, tomate, pêche, ananas, litchi, pamplemousse rose, abricot, passion ...	4.0
Fruits pressés	5.5
orange, citron ou pamplemousse	

## alcools

Vodka Absolut 4cl	7.5
Vodka Zubrowska 4cl	8.0
Gin Gordon's 4cl	7.5
Gin Bombay Sapphire 4cl	8.0
Tequila San José Gold 4cl	7.5
Rhum Havana Club 4cl	7.5
Rhum St-James 4cl	7.5
Cachaça Ypioca a Paille 4cl	7.5

## digestifs

Poire William Miclo 4cl	8.0
Mirabelle, Framboise Miclo 4cl	8.0
Manzana verde 4cl	7.5
Get 27, Get 31 6cl	7.5
Amaretto, Soho, Malibu 6cl	7.5
Passoa, Bailey's 6cl	7.5
Marie-Brizard, Lemoncello 6cl	7.5
Cointreau, Grand-Marnier 6cl	8.5
Vieille prune de Souillac 4cl	8.5
Cognac Rémy Martin 4cl	9.0
Cognac Martell vsop 4cl	11.0
Cognac Courvoisier xo Impérial 4cl	18.0
Calvados Busnet 4cl	8.0
Armagnac St-Christeau 4cl	9.0
Hors d'âge	
Bas-Armagnac hors d'âge 4cl	12.0
Château de Laubade	
Armagnac Celebration 25 ans 4cl	18.0

## boissons chaudes

Expresso, Décaféiné	2.2
Noisette	2.3
Double café	4.4
Cappuccino	4.8
Café crème	3.6
Café viennois	4.5
Chocolat chaud	4.0
Chocolat viennois	5.5
Chocolat glace frappé	4.5
Thé et Infusion	4.5

## BETJEMAN & BARTON

Irish Coffee	7.5
Irish Coffee Spécial du 8me Arrt	9.5

## vins rouges

red wines

### Bordelais

		verre 15cl	50cl	btle 75cl
<b>Haut-Médoc aoc</b> Victoria II	2001	6.0	17.5	23.0
<b>Lussac Saint-Emilion aoc</b> Château La Claymore	2005	6.0	19.0	26.0
<b>Lalande de Pomerol aoc</b> Château de Bel Air	2005	-	-	38.0
<b>Saint-Julien aoc</b> Terrey-Gros-Cailloux, cru bourgeois	2001	-	-	62.0

### et pour le magnum... le Graves rouge !

			btle 75cl	150cl
<b>Graves aoc</b> Château Haut Selve	2004		33.0	62.0

### Bourgogne, Beaujolais

		verre 15cl	50cl	btle 75cl
<b>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits aoc</b> David Duband	2006	6.5	21.0	28.0
<b>Givry aoc</b> Michel Sarrazin Père et Fils, Champs Lalots	2006	-	-	43.0
<b>Beaune 1er Cru aoc</b> Champimonts, Maison Chanson	2003	-	-	68.0
<b>Gevrey Chambertin aoc</b> Frédéric Magnien, Vieilles Vignes	2005	-	-	75.0
<b>Chiroubles aoc</b> Château de Raousset	2007	5.5	18.0	24.5

### Vallée de la Loire, Vallée du Rhône

<b>Côtes du Rhône aoc</b> Guigal, Réserve de Lutèce	2004	5.5	17.5	24.5
---	------	-----	------	------

### Le Grand Sud

<b>Saint-Chinian aoc</b> Marc Valette, "Antonyme", culture biodynamie	2006	5.5	17.5	23.0
<b>Les Baux-de-Provence aoc</b> La Chapelle de Romanin, culture biodynamie	2004	6.0	19.5	27.0
<b>Cahors aoc</b> Château Lagrezette	2003	-	-	46.0
<b>Cahors aoc</b> Malbec, Pourpre de Grezette	2003	4.5	16.0	21.0

### Vins du Monde

<b>Chili</b> cépage Merlot, Terra Noble	-	5.5	17.5	23.0
<b>Corse</b> Sonnenta	2007	6.0	16.0	21.0

## vins blancs

white wines

		verre 15cl	50cl	btle 75cl
<b>Vin de Pays d'Oc</b> cépage Viognier, Domaine des Salices	2006	4.0	16.0	21.0
<b>Vin de Pays des Côtes de Gascogne</b> Domaine de Joy	2007	5.0	16.0	21.5
<b>Saint-Véran aoc</b> Domaine Jobert	2006	5.5	18.5	26.0
<b>Quincy aoc</b> Domaine de Maison Blanche	2006	6.0	21.0	29.0
<b>Chablis 1er Cru aoc</b> Olivier Savary	2006	-	-	44.0

## vins rosés

rose wines

		verre 15cl	50cl	btle 75cl
<b>Côtes de Provence aoc</b> Celliers de Ramatuelle	2007	4.5	15.0	19.0
<b>Vin de Corse aoc</b> Clos d'Orléa	2006	5.0	17.0	23.5
<b>Côtes de Provence aoc</b> Château Minuty, cru classé	2007	6.0	21.0	28.0

Prix nets en euros (service 15% compris sur le hors taxes). Net prices, included service.



128, bd haussman  
75008 PARIS 8<sup>e</sup> S<sup>t</sup>AUGUSTIN  
01 44 69 09 29