

Les entrées

SOUPE À L'OIGNON TRADITIONNELLE Traditional onion soup	14
FOIE GRAS MAISON, PAIN TOASTÉ Homemade foie gras, toasted bread	29
POIREAUX VINAIGRETTE, CRÈME CITRONNÉE, SEGMENTS D'ORANGE ET OEUFS DE SAUMON Leeks with vinaigrette, lemon cream, orange segments and salmon eggs	13
HOUMOUS DE BUTTERNUT, HUILE DE CORIANDRE ET PICKLES D'OIGNONS ROUGES Butternut houmous, coriander oil and red onions pickles	13
HUITRES FINES DE CLAIRE N°3, 6/12 Oyster 6 or 12	18/36
PÂTÉ DE CAMPAGNE MAISON, PISTACHE VERTE Country style pâté with green pistachios	15
OEUF BIO MAYO À LA TRUFFE, CÉLERI RÉMOULADE AUX POMMES ET YUZU Hard boiled egg with truffile mayonnaise, grated celery with apple and yuzu	12
CHOU-FLEUR RÔTI AU ZAATAR, BURRATA, CRÈME DE TAHINI ET SAUCE AIGRE DOUCE Roasted cauliflower with zaatar, burrata, tahini cream and sweet and sour sauce	14
CAMEMBERT RÔTI, CRÈME DE TRUFFE, MIEL ROMARIN ET NOIX Roasted camembert cheese, truffile cream, Rosemary honey and walnuts	16

Risotto et Pâtes

POULPE FRIIT, PURÉE DE PIQUILLOS, HUILE DE CORIANDRE ET RISOTTO À L'ENCRE DE SÈCHE Fried octopus, piquillos purée, coriander oil and sepia ink risotto	28
COQUILLETTES CRÈME DE TRUFFE ET JAMBON Pasta shell with truffile cream and ham	21
RISOTTO AU PESTO, ET ASPERGES VERTES, ÉPINARDS Risotto with pesto and green aspergus, spinach	20

SUR LE POUCE

CLUB SANDWICH BRIOCHÉ AU POULET sauce Savora (SUPPL BACON +1€) Club sandwich with chicken, Savora sauce (extra bacon +1€)	18
CLUB SANDWICH BRIOCHÉ GAMBAS, oeufs de saumon, crème de ciboulette Club sandwich with shrimp, salmon eggs and chive cream	21
QUINOA BOWL VÉGÉTARIEN/POULET/SAUMON Quinoa Bowl Vegetarian / Chicken / Salmon	18/20/21
CROQUE MONSIEUR (œuf +1€, TRUFFE +5€)	17
CHEESEBURGER FRITES MAISON (œuf +1€, BACON +1€, TRUFFE +5€)	19
SALADE CAESAR (SUPPL BACON +1€) Caesar salad (extra bacon +1€)	19
BURRATA DI BUFFALA perles de balsamique, tomate oubliée et pêche du moment Burrata di buffalo cheese, balsamic pearls, vintage tomatoe and seasonal peach	19

LES PLATS

PIÈCE DE BOEUF GRILLÉE, sauce béarnaise, frites maison	25
SUPRÊME DE VOLAILLE, crème de curcuma, purée de pomme de terre Poultry supreme, curcuma cream and mashed potatoes	18
SAUCISSE MAISON au piment d'espelette, jus de cuisson, pomme au four à la crème Homemade sausage with espelette pepper, gravy, potatoes with cream	19
TARTARE DE BOEUF CRU OU POÊLÉ Prepared beef tartar, raw or paned	21
TIGRE QUI PLEURE, RIZ JASMIN Thai marinated beef, jasmin rice	28
BURGER DU SANCERRE "BŒUF EFFILOCHÉ" (œuf +1€, bacon +1€, cheddar +1€) Sancerre burger "pulled beef", egg +1€, bacon +1€, cheddar +1€	20
QUASI DE VEAU poêlé au romarin et ail, crème de morilles, fregola au pecorino Rump of veal paned with rosemary and garlic, morel sauce, fregola with pecorino	29
FILET DE DORADE À LA PLANCHA sauce vierge, perle de citron et tatin de tomate au caviar d'aubergine Plancha Sea bream, olive oil sauce, lemon pearl and tomatoe tatin with eggplants caviar	24
MI-CUIT DE THON AUX DEUX SESAMES, asperge verte et sauce Ponzu Yuzu Half-cooked tuna with sesams, green aspergus and Ponzu Yuzu sauce	25

TENDRE FILET DE BOEUF (750g env) POUR 2 PERS 89
Beef filet (750g approx) for two

CONSULTER NOS PLATS DU JOUR

AINSI QUE NOS SUGGESTIONS DE VIANDES

FROMAGES

SAINTE-MARCELIN lait cru	9	ROCAMADOUR lait cru	9
COMTÉ lait pasteurisé	9		

DESSERTS

MILLEFEUILLE à la vanille et framboise	15
BRIOCHE PERDUE, glace vanille et caramel au beurre salé	14
COOKIE MAISON, glace noisette, coulis de chocolat	14
SABLÉ BRETON façon citron merigué	14
FRAISE MELBA à notre façon	14
BEIGNET MAISON, sucre, nutella, fruit rouge seul ou à partager Homemade donut, sugar, nutella or berries alone or to share	13
CAFÉ GOURMAND Gourmet coffee with little pastry	13
CRÊPES au choix nutella, sucre, confiture servies par 2	11
PAVLOVA aux fruits du moment Pavlova with Seasonal fruit	13

LE SANCERRE

LES PETITS-DÉJEUNERS

FORMULE MATIN 7h - 11h30

LE MONTMARTROIS Jus de fruits frais, boisson chaude, tartine & croissant Fresh juice, hot drink, toast & croissant	10
LE CONTINENTAL Jus d'orange frais, boisson chaude, tartine & croissant, oeuf au plat ou brouillé	15,9
LE BRUNCH Œuf au plat ou brouillé pancake au sirop d'érable Bowl yaourt granola et fruit du moment Pancake bacon egg in maple syrup, bowl yogurt granola and fruit of the moment	17,9
PANCAKES Sirop d'érable et fruits rouges	12
GRANOLA BOWL et fruits du moment	13
BRIOCHE PERDUE Caramel beurre salé	14
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES Plate of berries	16
CROISSANT ou TARTINE beurrée et confiture	3
AVOCADO TOAST, SAUMON FUMÉ, OEUF POCHÉ	18
MUFFIN OEUF, BACON, CHEDDAR, AVOCAT	16

LES OEUFS

OEUF AU PLAT Nature ou bacon (+1€)	10
OEUFS BROUILLÉS ou OMELETTE nature/bacon (+1€) / saumon (+2€)	10
OMELETTE GOURMANDE Jambon, fromage, champignon	15,5
OMELETTE VÉGÉTARIENNE Asperges & champignons	14,5

AUTOUR DE L'APÉRO

Planche mixte, fromages ou charcuteries Plate mixte, cheese or cold meat	22	Houmous de butternut, huile de coriandre et pickles d'oignons rouges	18
Assiette de tapas Plate of tapas	22	Camembert rôti, crème de truffe, miel romarin et noix	16
Avocado toasts	18	Foie gras maison, pain toasté	29
Huitres Fine de Claire 6/12	18/36	Huitres Fine de Claire 6/12	12

COCKTAILS

SEASON SMASH Gin Tanqueray, fruit frais de saison, sirop de sucre de canne et jus de citron vert	14
DAIQUIRI PASSION Rhum Eminente, citron vert, purée de fruits de la passion, sucre de canne	
WHITE AMARETTO SOUR Amaretto blanc Adriatico, sucre de canne, jus de citron vert	
OLD FASHIONED Bulleit, Angostura, sucre	
MARGARITA ON THE ROCKS Tequila Don Julio, jus de citron vert, sirop d'agave	
THE EXPRESSO MARTINI Vodka, liqueur café, shot espresso	
MINT JULEP Menthe, sucre de canne, Haig Club	
JUANITO Rhum Bumbu, fruits rouges, citron vert, menthe, sucre	
COSMOPOLITAN Vodka, citron vert, sucre de canne, jus de cranberry, Cointreau	

- LES SPRITZ 13 -

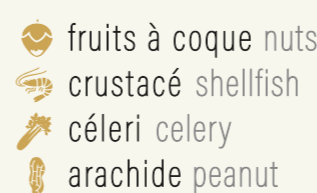
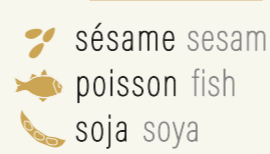
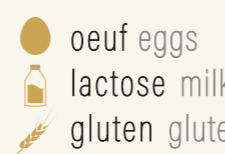
ITALICUS Liqueur Italicus, prosecco, soda	
L'ORIGINAL Apérol, prosecco, soda, orange	
SAINT GERMAIN Saint Germain, prosecco, soda, fruits	

- AU CHAMPAGNE 16 -

BELLINI Champagne Moët & Chandon, pêche	
ROSSINI Champagne Moët & Chandon, fraises	
MIMOSA Champagne Moët & Chandon, orange fraîche	
FRENCH 75 Gin citron, sucre de canne, Champagne	
PORN STAR ABSESSES Fruit de la passion, vanille, jus de citron, Skyy Vodka, Moët & Chandon	

- MOCKTAILS 11 -

VIRGIN FRUITS ROUGES Purée de fruits rouges, jus de citron vert, sucre de canne, limonade	
FREE PORN STAR Purée de passion, jus de citron vert, ananas	



Service inclus, prix TTC, n'accepte pas les chèques.

LE SANCERRE "AU VERRE"

ROUGES	14cl	22cl	75cl
MÉDOC Château Beurivage	7,2	12,5	37
SAINT ÉMILION GRAND CRU Château "Haut Saint Brice"	9,4	15,5	49
RÉSERVE JAMES DESCHARTRONS AOP Bordeaux	6,9	11,5	33
CARILLON D'ANGELUS "2nd du Chateau Angelus" cru classé A	-	-	119
CÔTE DE NUIT Marsannay "Louis Latour"	-	-	44
SANCERRE Comte Lafond	-	-	49
PINOT NOIR Maison Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc	6,9	11,5	33
BROUILLY Maison "Thevenet Père et fils"	-	-	34
CÔTE DU RHÔNE Chevalier d'Anthelme	6,9	11,5	33
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Clos de l'Oratoire	-	-	59
KOSMOS "Parcelle Gérard Bertrand" Grenache, Syrah, Mourvèdre	-	-	49
NUITS SAINT-GEORGES Domaine du Clos des Poulettes	-	-	199
ÉCHEZEAUX Domaine Louis Jadot	-	-	99
AMIRAL DE BEYCHEVELLE "St Julien"	-	-	99

BLANCS

POUILLY FUMÉ	9,4	15,5	49
PULIGNY-MONTRACHET Domaine Louis Jadot	-	-	149
CHABLIS Domaine Gautheron	8,9	13,5	43
CHABLIS Grand Regnard	-	-	49
MUSCAT Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc	7,9	12,5	38
SAUVIGNON "Perle de Sauvignon" IGP Pays d'Oc	6,9	11,5	33
MÂCON VILLAGE Domaine Romanin	-	-	36
SANCERRE Domaine Tassin	7,9	12,5	38
SANCERRE Comte Lafond	-	-	46
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Clos de l'Oratoire	-	-	59
YQUEM Sauternes "1999"	-	-	420

ROSÉS

CÔTE DE PROVENCE UP Ultimate	7,2	12,5	37
CÔTE DE PROVENCE Whispering Angel	-	-	45
CÔTE DE PROVENCE Château Galoupet	-	-	69
GRIS BLANC PAYS D'OC "Gérard Bertrand"	7	12	36

LES CHAMPAGNES

	14cl	22cl	75cl
MOËT & CHANDON	15	24	89
MOËT & CHANDON Millésime			119
MOËT & CHANDON Rosé Millésime			129
DOM PERIGNON Millésime			249
DOM PERIGNON Rosé			399
DOM PERIGNON «P2»			399
ARMAND DE BRIGNAC Gold			279

BI RES PRESSIONS

	25cl	50cl	25cl	50cl
Marguerite "IPA"	6	11	Klosterbräu Blonde	6
1664 Blanche	6	11		
Grimbergen	6	11	CIDRE Sassy bio btl 33cl	7,5

APÉRITIFS

Pastis, Ricard	4,9	Kir royal Moët & Chandon	14,9
Porto	4,9	Hennessy XO on ice	24
Campari	5	Aperol Spritz	13
Martini Blanc, Rouge	5	Americano	10
Kir au Chardonnay	6,5		

BOISSONS FRAICHES

COCA-COLA 33cl	6,5
COCA zéro 33cl	6,5
FANTA Orange 33cl	6,5
LIMONADE, SPRITE 33cl	6,5
FUZETEA 33cl	6,5
BELVOIR 33cl	7,5

Limonade bio	
FEVER TREE 33cl	6,5
Ginger Beer	
Ginger Ale	
Tonic	
Sup Sirop	0,5

Eaux

EVIAN, BADOIT 33cl	5,5
EVIAN, BADOIT 75cl	7,5

(uniquement restaurant)

DIGESTIFS

Armagnac, Calvados	13
Prune de Souillac	13
Poire William	12
Limoncello	12
Get 27 // 31	12
Cognac Hennessy	14
Cognac Hennessy XO	24
Amaretto adriatico blanc, brun	13
Irish Coffee	14

JUS DE FRUITS

JUS PRESSÉ 25cl	7,5
Orange ou citron	
PUR JUS DE FRUITS 25cl	6,5
MIXTE PRESSÉ 25cl	8
Orange et citron	

CAFÉTERIA

Expresso Massaya bio	2,9
Déca	2,9
Double espresso ou déca	5,8
Cappuccino	7
Café crème	6
Chocolat	6
Café viennois	6,5
Chocolat viennois	6,5
Lait chaud miel ou vanille	6,5
Supplément lait de soja	0,5

Thés bio "Label Fairtrade"	6
Fruits rouges, Vanille, Citron, Vert, Vert menthe, Earl Grey, Breakfast	
Infusion Bio	6
Menthe, Camomille, Verveine	
Tisane Bio	6
Nuit folle à Montmartre (tisane aux épices bio)	
Café Glacé	6
Supplément Crème	0,5

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION D'ALCOOLS DU MOMENT