

LES ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON (truffe +5€) Onion soup (extra truffe +5€)	14
DUCK ROLLS effiloché de canard sauce Hoisin, shiitaké, vermicelles Duck rolls with pulled duck meat, Hoisin sauce, shiitake mushrooms and vermicelli	16
SALADE THAI Boeuf mariné, coriandre, carotte, gingembre, citron vert, citronnelle Thai salad: marinated beef, coriander, carrot, ginger, lime and lemongrass	15
CHOU-FLEUR RÔTI , crème de zaatar, burrata Roasted cauliflower with zaatar cream and burrata	14
HUITRES FINES DE CLAIRE n°3, 6/12 Oyster 6 or 12	16/32
CAMEMBERT RÔTI , miel, truffe et noix Roasted camembert cheese, honey, truffe and walnuts	16
FOIE GRAS MAISON Homemade foie gras	24
OEUF MEURETTE aux cèpes et lard grillé et chips de pain Poached egg in red wine with boletus and fried bacon, bread crisp	14

RISOTTO et PÂTES

RISOTTO DE GAMBAS AUX TRUFFES , bisque de crustacés Risotto with shrimp and truffe, shellfish bisque	25
RIGATONI AUX TRUFFES et jambon blanc de Paris Rigatoni with truffe and ham from Paris	21
RISOTTO CÈPES ET SHIITAKÉ noisettes torréfiées et jus corsé Risotto with Ceps and shiitake, roasted hazelnuts and spicy gravy	22

SUR LE POUCE

BURGER DU SANCERRE Effiloché de boeuf (bacon +1€, œuf +1€, cheddar +1€, truffe +5€) Burger with pulled beef (extra bacon +1€, extra egg +1€, extra cheddar +1€, extra truffe +5€)	19
CROQUE MONSIEUR Jambon de Paris, Emmental et Comté (œuf +1€) Toasted sandwich with Ham from Paris, Emmental and Comté cheese (extra egg +1€)	16,9
SALADE CAESAR , poulet croustillant (bacon +1€) Caesar salad, crispy chicken (extra bacon +1€)	19
BO BUN nem de canard, nouilles, gambas, boeuf mariné Bo Bun duck's nem, noodles, shrimps, marinated beef	20
CLUB BRIOCHÉ au poulet ou gambas Club sandwich with chicken or shrimps	18/21
AVOCADO TOAST SAUMON Salmon avocado toast	20
BURRATA et légumes grillés Burrata cheese and grilled vegetables	19
QUINOA BOWL VEGETARIEN / POULET / SAUMON Quinoa Bowl Vege / Chicken / Salmon	18/19/20

LES PLATS

SOURIS D'AGNEAU DE 7H jus de cuisson, purée maison Lamb shank cooked for 7 hours, gravy, homemade mashed potatoes	25
PAVÉ DE VEAU crème de morilles et shiitaké Filet of veal morel cream, shiitake	29
SUPRÊME DE POULET , jus corsé, purée maison Chicken supreme, spicy gravy, homemade mashed potatoes	18
TARTARE DE BOEUF cru ou poelé Prepared beef tartar, raw or paned	21
CÔTE DE COCHON , poêlée au romarin, ratatouille Pork chop, paned with rosemary, ratatouille	21
FILET DE BOEUF au poivre, frites Beef fillet with pepper, French fries	29
PIÈCE DE BOEUF POUR 2 Piece of beef for 2	89
BLACK COD DE CABILLAUD , ratatouille Cod fillet Black cod style, ratatouille	23
FILET DE BAR sauce vierge, purée Seabass fillet olive oil sauce, mashed potatoes	25
TATAKI DE SAUMON au sésame, riz parfumé Salmon tataki with sesams, perfumed rice	24
Accompagnements: frites, pommes grenailles, ratatouille, riz, purée maison, salade Sides: French fries, grenaille potatoes, ratatouille, rice, homemade mashed potatoes, salad	

CONSULTER NOS PLATS DU JOUR ASK FOR OUR DAILY'S SPECIALS

FROMAGES

Comté affiné 8 mois	9	Chèvre cendré	9
Camembert	9	Petit assortiment	12
		Small selection	

DESSERTS

MILLEFEUILLE VANILLE , copeaux de chocolat Vanilla millefeuille, chocolate chips	13
PAVLOVA fruits rouges Pavlova with Red berries	13
ÉCLAIR AUX DEUX CHOCOLATS MAISON Homemade double chocolate puffed pastry	13
DÉCLINAISON DE NOISETTES , glace, noisettes torréfiées et crème de noisette Hazelnut variation, ice cream, roasted hazelnuts and hazelnut cream	14
TARTELETTE MYRTILLE et fruits des bois Blueberries and berries little pie	13
CAFÉ GOURMAND Gourmet coffee with little pastry	13
CRÊPES AU CHOIX sucre, chocolat, confiture servies par 2 Pancake with your topic sugar, chocolate, jam served by 2	9

LE SANCERRE

LES PETITS-DÉJEUNERS FORMULE MATIN 7h - 11h30

LE MONTMARTRUIS 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 Fresh orange juice, hot drink, tartine & croissant, fried egg or scrambled	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 Pancakes maple syrup and berries	12
GRANOLA BOWL et fruits du moment Granola bowl and fruit of the moment	13
BRIOCHE PERDUE glace noisette et coulis de chocolat Brioche French toast hazelnut ice cream and chocolate topping	13
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES Plate of berries	16
CROISSANT ou TARTINE beurrée et confiture Croissant or Buttered bread and jam	3
AVOCADO TOAST, SAUMON Avocado toast, salmon	20
MUFFIN OEUFS, BACON, CHEDDAR, AVOCAT Muffin, egg, bacon, cheddar, avocado	16

LES OEUFS

OEUF AU PLAT Nature ou bacon (+1€) Fried egg plain or bacon (+1€)	10
OEUFS BROUILLÉS ou OMELETTE nature/bacon (+1€)/ saumon (+2€) Scrambled eggs plain/bacon (+1€) /salmon (+2€)	10
OMELETTE GOURMANDE Jambon, fromage, champignon Gourmet omelette ham, cheese, mushroom	15,5
OMELETTE VÉGÉTARIENNE Asperges & champignons Vegetarian omelette asparagus and mushroom	14,5

AUTOUR DE L'APÉRO

ASSIETTE DE TAPAS Plate of tapas	22,0	CAMEMBERT RÔTI , au miel, truffe, 16,0 thym et noix
ASSIETTE DE SAUCISSON Dry sausage plate	6,0	Roasted camembert cheese, honey, truffe, thym and walnuts
PLANCHE mixte, fromages ou charcuteries	22,0	CHOU FLEUR RÔTI au zaatar et burrata
Plate mixte, cheese or cold meat		Roasted cauliflower with zaatar and burrata
AVOCADO TOASTS saumon Salmon avocado toast	20,0	DUCK ROLLS sauce Hoisin
FOIE GRAS MAISON , Homemade foie gras	24,0	Duck's nems, Hoisin sauce
HUITRES 6/12 Fine de Claire	16,0/32,0	ACCRAIS MAISON
Oyster 6/12		Homemade saltish fritters

COCKTAILS 14

SEASON SMASH Gin Tanqueray, fruit frais de saison, sirop de sucre de canne et jus de citron vert
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 expresso
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 ABBESSES Fruit de la passion, vanille, jus de citron, Skyy Vodka, Moët & Chandon

- MOCKTAILS 11 -

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

LES VINS

CHAMPAGNES	14cl	22cl	75cl
MOËT & CHANDON Brut	15,0	24,0	89,0
MOËT & CHANDON «2015» Rosé			129,0
MOËT & CHANDON Millésimé Grand cru «2015»			119,0
DOM PERIGNON «2013»			249,0
DOM PERIGNON «P2» 2004			389,0
ARMAND DE BRIGNAC «Gold» Jay-z collection			269,0

BLANCS AOP

BOURGOGNE			
PULIGNY-MONTRACHET Louis Jadot	-	-	89,0
POUILLY FUISSÉ 1er Cru	-	-	59,0
CHABLIS Cyril Gautheron	9,5	16,0	46,0
CHARDONNAY Christophe Patrice	7,5	13,0	38,0
VALLÉE DE LA LOIRE			
SANCERRE Tassin	7,9	12,5	39,0
POUILLY FUMÉ Maltaverne	9,5	16,0	46,0
SANCERRE Lafond Grande Cuvée	-	-	49,0
VALLÉE DU RHÔNE			
CHÂTEAUNEUF DU PAPE CLOS DE L'ORATOIRE	-	-	59,0
LANGUEDOC			
SAUVIGNON IGP	6,9	11,5	34,0
MUSCAT IGP	7,9	12,5	39,0

ROUGES AOP

VALLÉE DU RHÔNE			
CÔTE DU RHÔNE Chevalier d'Anhelme	6,9	11,5	34,0
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Clos de l'Oratoire	-	-	59,0
BOURGOGNE			
CÔTE DE BEAUNE Louis Jadot	9,5	16,0	46,0
CÔTE DE NUIT Marsannay	-	-	54,0
VOSNE ROMANÉE Louis Jadot	-	-	89,0
VALLÉE DE LA LOIRE			
SANCERRE Lafond Grande Cuvée	-	-	49,0
LANGUEDOC			
PINOT NOIR IGP Saint Victor	6,9	11,5	34,0
PIC SAINT-LOUP Puech Haut	7,9	13,0	39,0
BORDELAIS			
BORDEAUX James Deschartrons	6,9	11,5	34,0
SAINT ÉMILION GRAND CRU Château "Haut Saint Brice"	9,6	16,0	46,0
MÉDOC Château Beauvillage	7,2	12,5	37,0
SAINT ESTEPHE Château Haut Marbuzet 2018	-	-	69,0

ROSÉS AOP

PROVENCE			
UP ULTIMATE	7,2	12,5	37,0
WHISPERING ANGEL	-	-	45,0
CHÂTEAU GALOUPET Cru classé	-	-	59,0
LANGUEDOC			
GRIS BLANC	6,9	11,5	34,0

BI RES PRESSIONS

	25cl	50cl		25cl	50cl
Kanter village	5	10	Grimbergen	6	11
1664 Blanche	6	11	Peroni	6	11
Brooklyn	6	11	CIDRE Sassy bio btl 33cl	7,5	

APÉRITIFS de 4cl à 14cl

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	Negroni	13

BOISSONS FRAICHES

COCA-COLA 33cl, COCA ZÉRO 33cl	6,5
COCA Cherry 33cl	6,5
FANTA Orange 33cl	6,5
LIMONADE, SPRITE 33cl	6,5
FUZETEA 25cl	6,5
BELVOIR 33cl Limonade bio	7,5
FEVER TREE 20cl	6,5
Ginger Beer, Ginger Ale, Tonic	
EVIAN, BADOIT 33cl	5,5
EVIAN, BADOIT 75cl	7,5
(uniquement restaurant)	
Sup Sirop	0,5

JUS DE FRUITS

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

CAFÉTERIA

Expresso Massaya bio	2,9
Déca	2,9
Double expresso ou déca	5,8
Cappuccino	7
Café crème	6
Chocolat	6
Café / Chocolat viennois	6,5
Lait chaud miel ou vanille	6,5
Supplément lait de soja	0,5
Supplément Crème	0,5
Thés bio "Label Fairtrade"	6
Fruits rouges, Citron, Vert, Vert menthe, Earl Grey	
Infusion Bio	6
Camomille, Verveine Menthe	
Tisane Bio	6
Nuit folle à Montmartre (tisane aux épices bio)	
Café Glacé	6

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION D'ALCOOLS