

LES ENTRÉES

CASSOLETTE D'ESCARGOTS crème d'ail et persil Snails pan with garlic cream and parsley	12
TRADITIONNELLE SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE (truffe +5€) Onion soup (extra truffe +5€)	14
OEUF MAYO À LA TRUFFE Hard-boiled egg with truffe mayo	12
GYOZAS DE CANARD, shiitaké, sauce soja Duck gyoza, shiitake and soya sauce	16
HUITRES FINES DE CLAIRE 6/12 Oyster 6 or 12	16/32
FOIE GRAS MAISON Homemade foie gras	24
CHOU-FLEUR RÔTI, et burrata Roasted cauliflower with burrata	14
TARAMA BLANC citron vert et blinis White Tarama with lime and blinis	13

RISOTTO ET PÂTES

RISOTTO DE GAMBAS AUX TRUFFES Risotto with Shrimps and truffles	26
COQUILLETES crème de truffe et pancetta grillées Pasta shell with truffe cream and roasted pancetta	23
RISOTTO MORILLES, champignons des bois et noisettes torréfiées Risotto with Morels, wild mushrooms and roasted hazelnuts	24

GRANDES SALADES ET SNACKS

SALADE CAESAR, poulet croustillant (bacon +1€) Caesar salad, crispy chicken (extra bacon +1€)	19
SALADE DU SANCERRE Chèvre chaud, pommes sautées, lardon Roasted goat cheese on salad, roasted potatoes and bacon	22
BELLE BURRATA XL, tomates cerises Burrata cheese XL, cherry tomatoes	20
CHEESEBURGER D'AUBRAC frites maison Cheeseburger from Aubrac, homemade French fries	20
CROQUE MONSIEUR (œuf +1€) Toasted sandwich with Ham and Cheese (extra egg +1€)	14
CLUB BRIOCHÉ poulet, façon hot-dog Club sandwich Hot-Dog style with chicken	19
AVOCADO TOAST SAUMON Salmon avocado toast	20
FISH AND CHIPS sauce tartare, frites Fish and Chips Tartare sauce and French fries	22
ESCALOPE À LA MILANAISE, roquette et parmesan Milanaise style filet, rocket salad and parmesan cheese	24

LES PLATS

SUPRÊME DE POULET, aux morilles, purée maison Chicken supreme, with morels, homemade mashed potatoes	24
SOURIS D'AGNEAU, confite façon gigot de 7h, pommes grenailles Lamb shank, cooked for 7hours, grenaille potatoes	26
TRAVERS DE PORC caramélisés au miel et piment d'espelette, pommes grenailles Marinated Pork ribs with honey and espelette chilli, grenaille potatoes	25
TARTARE DE BOEUF D'AUBRAC cru ou poêlé, frites maison Prepared beef tartar from Aubrac, raw or paned, homemade fries	21
SAUCISSE MAISON aligot Homemade sausage, mashed potatoes with cheese and garlic	19
TENDRE TATAKI DE BOEUF, wok de légumes Beef tataki, vegetables woked	29

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE, riz parfumé Veal stew with cream, perfumed rice	29
FILET DE BOEUF, grillé au poivre Beef filet, roasted with pepper	34

SAUMON CUIT À L'UNILATÉRAL, légumes grillés Half-cooked salmon, roasted vegetables	26
CABILLAUD CARAMÉLISÉ AU MISO ROUGE, riz jasmin Marinated cod with red miso, jasmin rice	25

PIÈCE DE BOEUF POUR 2 Piece of beef for 2	89,0
---	------

Accompagnements: frites, pommes grenailles, purée maison, salade, légumes Sides: French fries, Grenaille potatoes, homemade mashed potatoes, salad, vegetables	5
---	---

MENU ENFANT

Kid's special 14,5
STEACK HACHÉ OU NUGGETS OU JAMBON, frites Mince meat or Nuggets French or Ham, fries
UNE BOULE DE GLACÉ (vanille ou chocolat) One ice cream scoop (vanilla or chocolate)

CONSULTER NOS PLATS DU JOUR ET LA FORMULE MIDI

(du lundi au vendredi)
ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT
22,9

Ask for the Daily's Specials
and for the Special's lunchtime (from Monday to Friday)
Starter&Dish or Dish&dessert

DESSERTS ET FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES Cheeses selection	13
MI-CUIT CHOCOLAT NOIR glace vanille Chocolate half-cooked cake vanilla ice cream	12
MILLEFEUILLE VANILLE, éclats de chocolat Vanilla millefeuille, chocolate chips	14
BRIOCHE PERDUE, glace vanille, caramel beurre salé Brioche french toast, vanilla ice cream and salted butter caramel	13
CRÈME BRÛLÉE, vanille Vanilla flavoured crème brûlée	12
TARTE TATIN GOURMANDE, crème fraîche Gourmet tarte tatin, sour cream	12
CRÊPES AU CHOIX sucre, chocolat, confiture servies par 2 Pancake with your topic sugar, chocolate, jam served by 2	9
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES Berries plate	16
CAFÉ GOURMAND Gourmet coffee with little pastry	14

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	11
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	16,9
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	18,9
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
PANCAKES oeuf, bacon, sirop d'érable Pancakes, egg, bacon, maple syrup	13
PANCAKES sirop d'érable Pancakes, maple syrup	10

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 Vegetarian omelette	14,5

AUTOUR DE L'APÉRO

PLANCHE fromage, charcuterie, mixte Cheese board, delicatessen board, mixte board	22
CHOU FLEUR RÔTI et burrata Roasted cauliflower and burrata cheese	14
CALAMAR FRIT, sauce tartare Fried squid, tartar sauce	13
GYOZAS DE CANARD, shiitaké, sauce soja Duck gyoza, shiitake and soya sauce	16
CAMEMBERT RÔTI À LA TRUFFE, miel et noix Roasted camembert cheese with truffe	16
HUITRES 6/12 Fine de Claire n°3 Oyster 6/12	16/32
FOIE GRAS MAISON Homemade foie gras	24
ASSIETTE DE SAUCISSON Dry sausage plate	9
TEMPURA DE GAMBAS MAISON Homemade shrimp tempura	14
ASSIETTE DE TAPAS Plate of tapas	22
ASSIETTE DE COMTÉ Plate of Comté cheese	9
CUISSES DE GRENOUILLES poêlées en persillade Frog's legs with parsley	15
TARAMA BLANC citron vert et blinis White Tarama with lime and blinis	13

HAPPY HOURS DE 16H30 19H30

COCKTAILS 14

SEASON SMASH Gin, fruit frais de saison, jus de citron vert
DAIQUIRI PASSION Rhum, citron vert, purée de fruits de la passion
STRAWBERRY SOUR Tequila, purée de fraise, citron vert
OLD FASHIONED Whisky, Angostura, sucre
SPICY «OR NOT» MARGARITA ON THE ROCKS Tequila, jus de citron vert, sirop d'agave
THE EXPRESSO MARTINI Vodka, liqueur café, shot espresso
CUBA LIBRE Rhum, Coca, citron vert
CAÏPIRINA MARACUJA Cachaca, citron vert, purée de passion
PIMM'S CUP Fruits frais, limonade, Pimm's original
COSMOPOLITAN Vodka, citron vert, sucre de canne, jus de cranberry, Cointreau
BASIL MULE Gin, basilic, citron vert, sucre de canne, ginger beer
GINGER GOLD RUSH Cognac, Ginger Ale, citron vert, concombre

- LES SPRITZ 13 -

LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco, soda
L'ORIGINAL Apérol, Prosecco, soda, orange
SAINT GERMAIN Saint Germain, Prosecco, soda, fruits
CAMPARI SPRITZ Campari, Prosecco, soda, orange

- AU CHAMPAGNE 16 -

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

- MOCKTAILS 11 -

NO SEX ON THE BEACH Purée pêche, citron vert, jus d'ananas, jus de cranberry
FREE PORN STAR Purée de passion, jus de citron vert, ananas

LES VINS

CHAMPAGNES & BULLES	14cl	22cl	75cl
MOËT & CHANDON Brut	15	24	89
MOËT & CHANDON Rosé			129
MOËT & CHANDON Millésimé Grand cru			119
MOËT & CHANDON Collection Impériale n°1			239
DOM PERIGNON Millésimé			249
DOM PERIGNON «P2» Millésimé			389
ARMAND DE BRIGNAC «Gold» Jay-z collection			269
REGION VAL DE LOIRE Nature	12	17	59
Héritage Brut Rosé			

BLANCS AOP

BOURGOGNE			
POUILLY FUISSÉ l'Ancien Prieuré «Domaine Regnard»	-	-	69
CHABLIS Cyril Gautheron	9,9	16	49
CHARDONNAY Christophe Patrice	7,9	13	41

VALLÉE DE LA LOIRE

POUILLY FUMÉ Domaine Maltaverne	9,9	16	49
SAUVIGNON Baron Briare	7,9	13	41
SANCERRE Tassin	8,5	15	46

BORDEAUX

LOUPIAC Grande Réserve	7,9	13	41
------------------------	-----	----	----

VALLÉE DU RHÔNE & LANGUEDOC

CHÂTEAUNEUF DU PAPE Clos de l'Oratoire	-	-	59
CHÂTEAU PUECH HAUT Theyron	-	-	49

ROUGES AOP

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTE DU RHÔNE Domaine Chartreux	6,9	12	36
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Clos de l'Oratoire	-	-	69

BOURGOGNE

BEAUNE CÔTEAUX BOURGUIGNONS Louis Jadot	9,9	16	49
CÔTE DE NUIT Marsannay	-	-	59
ALOXE-CORTON Philippe Le Hardi	-	-	69
GEVREY-CHAMBERTIN Philippe Le Hardi	-	-	79

VALLÉE DE LA LOIRE

SANCERRE La Poussie	-	-	59
PINOT NOIR Villebois	7,9	13	41

LANGUEDOC

CHÂTEAU PUECH HAUT Theyron	-	-	49
PIC SAINT-LOUP Puech Haut	7,9	13	41

BORDELAIS

BORDEAUX James Deschartrons	6,9	12	36
SAINT EMILION GRAND CRU Château "Haut Saint Brice"	9,9	16	49
MÉDOC Château David	7,9	13	41
ST JULIEN Les Fiefs de Lagrange	-	-	79
PAUILLAC La Chapelle de Haut-Bages	-	-	69

ROSÉS AOP

PROVENCE			
CHÂTEAUX DES BERTRANDS	7,5	12,5	39
WHISPERING ANGEL	-	-	45
CHÂTEAU GALOUPET Cru classé	-	-	59

IGP GARD

LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS	6,9	12	36
----------------------------------	-----	----	----

LES SANCERRE LA BOUTEILLE 75cl

BLANCS		
SANCERRE La Poussie	59	
SANCERRE Silex Villebois	59	
SANCERRE Comte Lafond Grande Cuvée	64	
ROUGES		
SANCERRE Comte Lafond Grande Cuvée	64	
SANCERRE Le Vallon Villebois	75	

CONSULTEZ NOS VINS DU MOIS

BI RES PRESSIONS

	25cl	50cl		25cl	50cl
Lager	5	10	Marguerite Abbaye	6	11
Kobus Blanche	6	11	Carlsberg	6	11
Hupster Hopside IPA	6	11	CIDRE Le Goëllan		7,5
			Brut IPA Rosé bt 33cl		

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

FRA CHES

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
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

DIGESTIFS 4cl

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 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 Chantilly	+1
Thés bio «Label Fairtrade»	6
Fruits rouges, Citron, Vert menthe, Earl Grey, Vert, Rooibos aux épices	
Infusion et thé blanc Bio	6
Camomille, Verveine, Verveine-Menthe, Rose-Litchi	
Tisane Bio	6
Nuit folle à Montmartre (tisane aux épices bio)	
Café Glacé	6

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION D'ALCOOLS

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



@le sancerre paris



@lesancerreparis