

SPIRITUEUX

RHUMS 4cl

HAVANA CLUB 3 ans	13
BUMBU ORIGINAL	14
HAVANA CLUB Seleccion de Maestros	18
LA HECHICERA	18
BUMBU XO	17
EMINENTE	14

VODKA 4cl

WYBOROWA	11
ABSOLUT ELYX	14
BELVEDERE	16
SHOT BY BELVEDERE 3cl	8
Belvedere organic black	

TEQUILA & Mezcal 4cl

ALTOS BLANCO	13
818 Reposado/Anejo/Reserve	16/18/20
MEZCAL DEL MAGUEY VIDA	15

WHISKIES & Bourbon 4cl

BALLANTINE'S FINEST	11
CHIVAS REGAL 12 ans	14
ABERLOUR FOREST 10 ans	13
BOURBON FOUR ROSES	13
ABERLOUR A'BUNADH	18
FUJI SINGLE BLENDED (Japanese Whisky)	18
SIR DAVIS	17

GINS 4cl

BEEFEATER DRY	11
MALFY	15
ORIGINAL, ROSA, LIMONE, ARANCIA	
MONKEY 47	16
KI NO BI TEA JAPONNESE	18
PALMARAE OASIS	17

Sup. soda avec tous les alcools +3€

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA 33cl, COCA zéro 33cl	6,5	FEVER TREE 20cl	6,5
COCA Cherry 33cl	6,5	Ginger Beer, Ginger Ale, Tonic	
FANTA Orange 33cl	6,5	EVIAN, BADOIT 33cl	5,5
LIMONADE, SPRITE 33cl	6,5	EVIAN, BADOIT 75cl (uniquement restaurant)	7,5
FUZE TEA 25cl	6,5	Supplément sirop	0,5

JUS DE FRUITS

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

CAFÉTÉRIA

EXPRESSO MASSAYA BIO	2,9	THÉS BIO "Label Fairtrade"	6
DÉCA	2,9	Fruits rouges, Citron, Vert-menthe,	
DOUBLE EXPRESSO OU DÉCA	5,8	Vert, Earl Grey, Rooibos	
CAFÉ USA	3,3	INFUSION ET THÉ BLANC	6
CAFÉ CRÈME / CHOCOLAT	6	Camomille, Rose-Litchi,	
CAFÉ / CHOCOLAT VIENNOIS	6,5	Verveine-Menthe	
LAIT CHAUD MIEL OU VANILLE	6,5	TISANE BIO	6
CAPPUCCINO	7	Nuit folle à Montmartre	
IRISH COFFEE / GROG	14		
CAFÉ GLACÉ	5,8	Supplément Chantilly	1
		Supplément lait végétal	1

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



Le SEMAINIER 19,5

LUNDI

PARMENTIER DE CANARD jus corsé

Duck parmentier, spicy gravy

TARTE FINE AUX POMMES

Apple pie

MARDI

TRADITIONNEL POT AU FEU

Traditional Pot-au-Feu

CHARLOTTE POIRE-CHOCOLAT

Chocolate and pear charlotte cake

MERCREDI

LASAGNE VG gratinées au chèvre

Vegetarian lasagna gratinated with goat cheese

BABA AU RHUM

Rum baba

JEUDI

FILET MIGNON DE PORC GRILLÉ, caramel salé, gratin dauphinois

Grilled Pork tenderloin, salted caramel, gratin dauphinois

MI-CUIT À LA PISTACHE

Half-cooked pistachio cake

VENDREDI

PÊCHE DU JOUR

Catch of the day

CHEESECAKE BRÛLÉ

Cheesecake crème brûlée style

MENU ENFANT 13,5

Kid's special

STEACK HACHÉ ou NUGGETS, ou JAMBON, frites

Patty Steak or Nuggets or Ham, French fries

UNE BOULE DE GLACE (vanille ou chocolat)

One Ice cream scoop (vanilla or chocolate)

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

LES VINS

BLANCS AOP

BOURGOGNE

	12cl	20cl	75cl
POUILLY FUISSÉ l'Ancien Prieuré «Domaine Regnard»	-	-	69
CHABLIS Cyril Gautheron	9,9	16	49
IGP GARD CHARDONNAY Domaine Chartreux	7,9	13	41

VALLÉE DE LA LOIRE

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

BORDEAUX

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

VALLÉE DU RHÔNE & PROVENCE

CHÂTEAUNEUF DU PAPE Clos de l'Oratoire	-	-	69
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE «Fantastique» Cru classé	-	-	49

ROUGES AOP

VALLÉE DU RHÔNE

	12cl	20cl	75cl
CÔTE DU RHÔNE Domaine des Chartreux	6,9	12	36
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Clos de l'Oratoire	-	-	69

BOURGOGNE

HAUTES CÔTES DE BEAUNE Nuiton Beaunay «Le Prieuré»	9,9	16	49
CÔTE DE NUIT Marsannay Louis Jadot	-	-	59
MERCUREY Philippe Le Hardi	-	-	69
GEVREY-CHAMBERTIN Philippe Le Hardi	-	-	79

VALLÉE DE LA LOIRE & BEAUJOLAIS

MORGON Château des Jacques	9,9	16	49
PINOT NOIR Villebois	7,9	13	41

LANGUEDOC & PROVENCE

PIC SAINT-LOUP Puech Haut	7,9	13	41
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE «Fantastique» Cru classé	-	-	49

BORDELAIS

BORDEAUX James Deschartrons	7,9	13	41
SAINT ÉMILION GRAND CRU Château "Haut Saint Brice"	9,9	16	49
SAINT JULIEN Amiral de Beychevelle	-	-	89
PAUILLAC La Chapelle de Haut-Bages	-	-	69

ROSÉS AOP

PROVENCE

	12cl	20cl	75cl
CHÂTEAU MAÏME PROMISE	7,9	13	41
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE «Fantastique» Cru classé	-	-	49
WHISPERING ANGEL	-	-	45

IGP GARD

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

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

À PARTAGER

CALAMAR FRIT, SAUCE TARTARE

Fried squid, tartar sauce

13

CAMEMBERT RÔTI, miel, noix et truffe

Roasted camembert cheese with honey, nuts and truffle

16

ASSIETTE DE SAUCISSON

Dry sausage plate

8

CHOUFLEUR RÔTI, burrata, grenade, tahini, Sweet & Chili sauce

Roasted Cauliflower, burrata cheese, granada, tahin, Sweet & Chili sauce

14

ESCARGOT DE BOURGOGNE par 6 Burgundy snails x6

12

GRAVLAX DE SAUMON MAISON, crème aux fines herbes

Homemade gravlax salmon, herbs cream

14

PLANCHE fromage, charcuterie

Cheese board, delicatessen board,

22

PLANCHE mixte

Mixte board

23

HOUMOUS MAISON, basilic frais, feta, grenade, olive Kalamata

Homemade houmous, fresh basil, feta cheese, pomegrenata, Kalamata

9

LES ENTRÉES

OEUF POCHÉ, crème de champignons, chips de Parmesan, Carpaccio de Truffe

Poached egg, mushrooms cream, Parmesan crisps, Truffle carpaccio

10

FOIE GRAS MAISON, confiture d'oignons, pain de campagne

Homemade foie gras, chutney and country bread

22

SOUPE TRADITIONNELLE À L'OIGNON (supplément truffe +5€)

Onion soup (extra truffle +5€)

12

RAVIOLES DE GAMBAS, shiitake, coriandre, bisque de crustacé

Shrimps raviole, shiitake mushroom, coriander, shellfish bisque

12

HUITRES FINES DE CLAIRES 6 / 12

Oster by 6 or 12

14 / 29

CROQUETTES DE BRIE DE MEAUX À LA TRUFFE, mayo d'harissa au miel

Camembert Croquettes with truffle, spicy and honey mayonnaise

15

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

LES PLATS

SOURIS D'AGNEAU façon gigot de 7h, jus réduit, purée maison Lamb shank cooked for 7hours, mashed potatoes, gravy sauce	26
SUPRÊME DE POULET , jus réduit, purée maison Chicken supreme, homemade mashed potatoes, gravy sauce	19
MAGRET DE CANARD , myrtille des bois, pommes Charlotte Duck breast, Blueberries, Charlotte potatoes	26
TARTARE DE BOEUF FRANÇAIS frites maison French beef tartar, homemade French fries	21
SAUCISSE MAISON aligot Homemade sausage, mashed potatoes with cheese and garlic	19
FILET DE BOEUF FRANÇAIS , sauce poivre ou béarnaise, frite maison French beef filet, bearnaise or pepper sauce, homemade French fries	34
VERITABLE BOEUF BOURGUIGNON gourmand et fondant The True Beef Bourguignon, gourmet and melty	23
PAVÉ DE CABILLAUD sauce vierge, légumes Cod piece, virgin oil sauce, vegetables	25
FISH & CHIP'S MAISON , sauce tartare Homemade Fishand Chips, tatar sauce	21
CHEESEBURGER DU SANCERRE , frites maison Special's Sancerre Cheeseburger, homamade french fries	20
ACCOMPAGNEMENTS : frites, pommes Charlotte, Aligot, purée maison, salade, légumes Sides: French fries, Charlotte potatoes, mashed potatoes with cheese and garlic, homemade mashed potatoes, salad, vegetables	5

CÔTE DE BOEUF FRANÇAISE POUR 2

French beef ribs for 2
89,0

RISOTTO ET PÂTES

RISOTTO CRÈMEUX DE GAMBAS AUX TRUFFES Creamy Risotto with Shrimps and truffles	26
COQUILLETES CACIO E PEPE chips de jambon Serrano, shiitake Pasta shell Cacio e Pepe sauce, Serrano ham crips, shiitake mushroom	23
RISOTTO VERDE , épinard frais, pesto, noix Green risotto, fresh spinach, pesto and nuts	21

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

BELLES SALADES ET CROQUES

SALADE CAESAR , poulet croustillant Caesar salad, crispy chicken	19
SALADE DU SANCERRE pastilla de chèvre, lardon, pommes Charlotte, poivrons grillés Goat cheese pastilla, bacon, Charlotte potatoes, roasted sweet pepper	22
BURRATTA XL , tomates d'antan, perles de balsamique Burrata cheese, vintage tomatoes, balsamic pearl	20
CROQUE MONSIEUR , mesclun Toasted sandwich with Ham and Cheese, mesclun salad	14
AVOCADO TOAST feta, grenade Avocado toast, feta cheese, pomegranate	15
Supplément Oeuf ou Bacon	+1,5
Supplément Truffe	+5

FROMAGES ET DESSERTS MAISON

TARTELETTE MYRTILLE-YUZU Blueberry and Yuzu pie	11
PAVLOVA fruits rouges Red berries Pavlova	12
CRÈME BRÛLÉE , vanille noisette Vanilla and hazelnut flavoured crème brûlée	10
MI-CUIT CHOCOLAT glace vanille Chocolate half-cooked cake vanilla ice cream	12
CRÊPES AU CHOIX (2 PIÈCES) sucre, chocolat, confitures Pancake with your topic sugar, chocolate, jam served by 2	9
AFFOGATO DU SANCERRE Vanille Ice cream in coffee	10
CAFÉ GOURMAND Gourmet coffee with little pastry	11
ASSORTIMENT DE FROMAGES Cheeses selection	13

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

HAPPY HOURS

16H00-19H00

LAGER 50CL À 8€, SPRITZ 9€, COCKTAIL 9,5€,
COCKTAIL AU CHAMPAGNE 12€, MOCKTAIL 8€

COCKTAILS

BLUE BERRY SMASH Gin Beefeater, purée de myrtille, citron vert	14
STRAWBERRY DAIQUIRI Rhum Havana, citron vert, purée de fraises	14
PISTACHIO SOUR Strato Pistache, citron vert, sucre de canne	14
OLD FASHIONED Whisky Ballantine's, Angostura, sucre	14
THE EXPRESSO MARTINI Vodka Wyborowa, shot expresso, Khalua	14
COSMOPOLITAN Vodka Wyborowa, citron vert, sucre de canne, jus de cranberry, Cointreau	14
RED MEZCAL Mezcal del Maguey Vida, Cinzano Aperitivo, citron vert, sucre de canne	14
SPICY «OR NOT» MARGARITA ON THE ROCKS Tequila Altos, jus de citron vert, sirop d'agave	14
PORN STAR ABBESSES Vodka Wyborowa, Fruit de la passion, vanille, citron vert, shot de Champagne	16
BUMBU CRÈME BRÛLÉE Rhum Bumbu, cassonade caramélisée, sirop vanille	14
BASIL MULE Gin Malfy, basilic, citron-vert, sucre de canne, Ginger beer	14

- LES SPRITZ 13 -

LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco, soda
L'ORIGINAL Cinzano, Prosecco, soda, orange
SAINT GERMAIN Saint Germain, Prosecco, soda
ITALICUS SPRITZ Italicus, Prosecco, soda, orange
LILLET ROSÉ SPRITZ Lillet Rosé, Prosecco, soda

- AU CHAMPAGNE 16 -

BELLINI Champagne, purée de pêche
ROSSINI Champagne, purée de fraise
MIMOSA Champagne, orange fraîche
FRENCH 75 Gin Malfy, citron, sucre de canne, Champagne

- MOCKTAILS 11 -

PURPLE RAIN Purée de myrtille, citron vert, jus de pomme, jus de cranberry
FREE PORN STAR Purée de passion, jus de citron vert, ananas

APÉRITIFS

4cl à 14cl

PASTIS, RICARD	4,9	KIR ROYAL MOËT & CHANDON	14,9
PORTO	4,9	HENNESSY XO ON ICE	24
CAMPARI, CINZANO	5	CAMPARI SPRITZ	13
KIR AU CHARDONNAY	6,5	AMERICANO	10
PIMM'S CUP	12	NEGRONI	13

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

LES CHAMPAGNES & BULLES

	12cl	20cl	75cl
MOËT & CHANDON BRUT	15	24	89
MOËT & CHANDON MILLÉSIMÉ «2016»			119
PERRIER-JOUËT Blanc de Blanc			99
PERRIER-JOUËT Belle époque 2014			189
BILLECART SALMON Rosé			99
BILLECART SALMON Nicolas François			189
DOM PERIGNON «2015»			289
DOM PERIGNON «P2» 2006			389
RÉGION VAL DE LOIRE NATURE Héritage Brut Rosé	12	17	59

LES SANCERRE À LA BOUTEILLE 75CL

BLANCS

SANCERRE La Poussie «Ladoucette»	59
SANCERRE Silex Villebois	69
SANCERRE Comte Lafond Grande Cuvée	64

ROUGES

SANCERRE La Poussie «Ladoucette»	59
SANCERRE Comte Lafond Grande Cuvée	64

CONSULTEZ NOS VINS DU MOIS

BIÈRES

	25cl	50cl		33cl
LAGER	5	10	NOAM	8,5
KOBUS Blanche	6	11	CORONA CERO (sans alcool)	8,5
HUBSTER HOPSIDE IPA	6	11		
MARGUERITE Abbaye ou Blonde	6	11		

CIDRE

LE GOËLLAN BRUT, Rosé 33cl 7,5

DIGESTIFS

4cl

ARMAGNAC ARMIN 2 ans / 10 ans	11 / 13	BUMBU CREAM	12
PRUNE DE SOUILLAC	13	COGNAC MARTELL COHIBA EXTRA	24
POIRE WILLIAM	12	COGNAC HENNESSY XO	24
LIMONCELLO, GET 27 / 31	12	AMARETTO ADRIATICO BRUN	13
CALVADOS, COGNAC	13	IRISH COFFEE	14



@le sancerre paris



@lesancerreparis