

À PARTAGER

ASSIETTE DE SAUCISSON	8
Dry sausage plate	
ESCARGOT DE BOURGOGNE par 6	12
Burgundy snails x6	
HOUMOUS MAISON, basilic frais, feta, grenade,	9
olive Kalamata	
Homemade houmous, fresh basil, feta cheese, pomegranate, Kalamata	

LES ENTRÉES

OEUF POCHÉ,	10
crème de champignons, chips de Parmesan, Carpaccio de Truffe	
Poached egg, mushrooms cream, Parmesan crisps, Truffle carpaccio	
SOUPE TRADITIONNELLE À L'OIGNON	13
(supplément truffe +5€)	
Onion soup (extra truffe +5€)	
CROQUETTES DE BRIE DE MEAUX À LA TRUFFE,	15
mayo d'harissa au miel	
Camembert Croquettes with truffe, spicy and honey mayonnaise	

LES PLATS

SUPRÊME DE POULET, jus réduit, purée maison	19
Chicken supreme, homemade mashed potatoes, gravy sauce	
TARTARE DE BOEUF FRANÇAIS frites maison	21
French beef tartar, homemade French fries	
PAVÉ DE CABILLAUD sauce vierge, légumes	21
Cod piece, virgin oil sauce, vegetables	

RISOTTO et PÂTES

COQUILLETES CACIO E PEPE	23
chips de jambon Serrano, shiitake	
Pasta shell Cacio e Pepe sauce, Serrano ham crisps, shiitake mushroom	
RISOTTO VERDE, épinard frais, pesto, noix	21
Green risotto, fresh spinach, pesto and nuts	

BELLES SALADES & CROQUES

SALADE CAESAR, poulet croustillant	19
Caesar salad, crispy chicken	
CROQUE MONSIEUR, mesclun	14
Toasted sandwich with Ham and Cheese, mesclun salad	

Supplément Oeuf ou Bacon	+1,5
Supplément Truffe	+5

FROMAGES ET DESSERTS MAISON

TARTELETTE MYRTILLE-YUZU	11
Blueberry and Yuzu pie	
CRÊPES AU CHOIX (2 PIÈCES) sucre, chocolat, confitures	9
Pancake with your topic sugar, chocolate, jam served by 2	
ASSORTIMENT DE FROMAGES	13
Cheeses selection	

MENU ENFANT 13,5

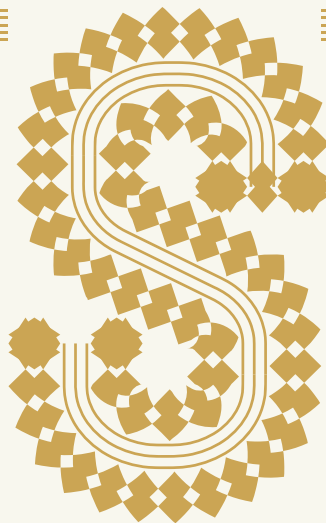
Kid's special

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)



LE SANCERRE
ABBESSES

LE SEMAINIER 19,9

LUNDI

BLANQUETTE DE VEAU légumes nouveaux
Veal Blanquette, baby vegetables
TARTE FINE AUX POMMES
Apple pie



MARDI

CORDON BLEU DU SANCERRE, sauce suprême, purée maison
Sancerre special cordon bleu, suprem sauce and homemade mashed potatoes
BROWNIE NOIX DE PÉCAN, crème fouettée
Pecan brownie, whipped cream



MERCREDI

TRADITIONNEL POT AU FEU
traditional pot-au-Feu
MILLEFEUILLE STRACCIATELLA
Stracciatella millefeuille



JEUDI

FILET MIGNON DE PORC GRILLÉ, caramel salé, gratin dauphinois
Grilled Pork tenderloin, salted caramel, gratin dauphinois
PROFITEROLES DU SANCERRE
Sancerre special profiteroles



VENDREDI

PÊCHE DU JOUR
Catch of the day
CHEESECAKE BRÛLÉ
Cheesecake crème brûlée style

HAPPY HOURS

16H00-19H00

LAGER 50CL À 8€

SPRITZ 9€, COCKTAIL 9,5€,

COCKTAIL AU CHAMPAGNE 12€, MOCKTAIL 8€

MENU DU SOIR

ENTRÉE+PLAT 29€

ENTRÉE+PLAT+DESSERT 39€

hors boisson

VOICI ICI UNE SÉLECTION DE NOS SPÉCIALITÉS,
N'HÉSITEZ PAS À ENTRER ET DÉCOUVRIR LE RESTE DE LA CARTE
Here a selection of our specialities, feel free to come and discover the menu

Service inclus, prix TTC, n'accepte pas les chèques. Service and all taxes included, we don't accept checks



@le.sancerre.paris



@lesancerreparis

LES PETITS-DÉJEUNERS

LE SANCERRE 9

JUS DE FRUITS,
BOISSON CHAUDE*,
TARTINE ET CROISSANT
Juice, Hot Drink*, Toast and Croissant

LE BRUNCH DU SANCERRE 16

JUS DE FRUITS,
BOISSON CHAUDE*,
TARTINE ET CROISSANT
ŒUFS AU PLAT OU BROUILLÉS
GRANOLA BOWL
AUX FRUIT DE SAISON
Juice, Hot Drink*, Toast and Croissant
Eggs fried or scrambled
Granola Bowl and season fruits

Suppléments : Bacon +1,5 €, Saumon +3 €
*Suppléments Cappuccino/Double Espresso +1 €,

LES OEUFS

OEUF AU PLAT NATURE	10
Fried egg	
OMELETTE NATURE/FROMAGE/BACON	10/12/13
Omelette plain, cheese or bacon	

LES DÉLICES

CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT	3
Croissant or Pain au Chocolat	
TARTINE BEURRE, CONFITURE	3
Toast, butter, jam	
BOWL DE FROMAGE BLANC 0% MIEL ET GRAINES	8
Cottage cheese fat free, honey and seeds	

LES SANCERRE À LA BOUTEILLE 75CL

BLANC		
SANCERRE La Poussie		59
ROUGE		
SANCERRE La Poussie «Ladoucette»		59

CONSULTEZ NOS VINS DU MOIS

CHAMPAGNES

	25cl	50cl	75cl
MOËT & CHANDON BRUT	15	24	89

COCKTAILS

BLUE BERRY SMASH	14
Gin Beefeater, purée de myrtille, citron vert	
BASIL MULE	14
Gin Malfy, basilic, citron-vert, sucre de canne, Ginger beer	

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl	BOUTEILLES	33cl
LAGER	5	10	NOAM	8,5

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION D'ALCOOLS