

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
MEURSAULT «Domaine De La Roche Aigue» Les Clous	-	-	79

VALLÉE DE LA LOIRE

	12cl	20cl	75cl
POUILLY FUMÉ Domaine Maltaverne	9,9	16	49
SAUVIGNON Baron Briare	7,9	13	41
SANCERRE Domaine Tassin	8,5	15	46
SANCERRE Silex Villebois	-	-	69

BORDEAUX

	12cl	20cl	75cl
LOUPIAC Grande Réserve	7,9	13	41
CAILLOU BLANC DE CHÂTEAU TALBOT «St Julien»	-	-	85
SAUTERNES «Château Roumieu» Haut Placey	-	-	55

VALLÉE DU RHÔNE ET LANGUEDOC

	12cl	20cl	75cl
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Clos de l'Oratoire	-	-	69
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE «Fantastique» Cru classé	-	-	49
CONDRIEU «DELAS FRÈRES» La Galopine	-	-	79

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
CÔTE-ROTIE «Delas Frères» Seigneur de Maugiron	-	-	109
ST JOSEPH «Delas Frères» «Les Challeys»	-	-	64

BOURGOGNE

	12cl	20cl	75cl
HAUTES CÔTES DE BEAUNE Nuits 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
VOSNE-ROMANÉE «Domaine Chevillon Chezeaux»	-	-	89
CHAMBOLLE MUSIGNY Rémi Jeanniard Vieilles Vignes	-	-	75

VALLÉE DE LA LOIRE & BEAUJOLAIS

	12cl	20cl	75cl
MORGON Château des Jacques	9,9	16	49
PINOT NOIR Villebois	7,9	13	41

BORDEAUX

	12cl	20cl	75cl
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
PETIT CHEVAL St Émilion Grand Cru	-	-	189
TEMPO D'ANGELUS Bordeaux	-	-	65
ISSAN «Margaux»	-	-	89
LA POINTE «Pomerol»	-	-	69
ARÔMES DE PAVIE «St Émilion Grand Cru»	-	-	119
DOMPIERRE «Pauillac»	-	-	86

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

LES ENTRÉES

TARTARE DE BAR, Yuzu, radis noir croquant, mousse d'avocat, oeufs de truite 15
Sea bass tartar, yuzu, crunchy black radish, avocado mousse, trout roe

ESCARGOTS DE BOURGOGNE, beurre persillé à l'ail noir 12
Burgundy snails, parsley butter with black garlic

FALAFELS DE POIS CHICHES ET PISTACHES, sauce raïta, pickles d'oignon 11
Cheakpea and pistachio falafels, raita sauce, pickles onions

GRAVLAX DE BOEUF D'AUBRAC, kimchi et perle de moutarde, oeuf miso 12
Aubrac Beef Gravlax, kimchi, mustard pearl, miso egg

SOUPE TRADITIONNELLE À L'OIGNON (supplément truffe +5€) 13
Traditional French onion soup (truffle supplement +5€)

FOIE GRAS MAISON, confiture d'oignons, pain de campagne 22
Homemade foie gras, chutney, country bread

BELLES SALADES ET SNACKS

SALADE CAESAR, poulet croustillant 19
Caesar salad, crispy chicken

BURRATA STRACCIATELLA, légumes du soleil grillés, 20
pesto et balsamique, parmesan et pignons de pin
Burrata with stracciatella, grilled Mediterranean vegetables,
pesto and balsamic glaze, Parmesan and pine nuts

SALADE THAÏ, mesclun gourmand, émincé de boeuf mariné, gambas, 22
avocat, pousses de soja, cacahuètes
Thai salad, mesclun greens, sliced marinated beef, king prawns, avocado,
bean sprouts, peanuts

AVOCADO TOAST feta, grenade 15
Avocado toast, feta, pomegranate

CROQUE MONSIEUR, mesclun 16
Croque Monsieur, mesclun salad

PAILLARD DE POULET, mesclun gourmand et parmesan 19
Chicken paillard, gourmet mesclun salad and parmesan

Supplément Oeuf ou Bacon +1,5

Supplément Truffe +5

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

LES PLATS

SUPRÊME DE VOLAILLE sauce suprême aux morilles, purée de pommes de terre Chicken suprême, morel cream sauce, mashed potatoes	20
TARTARE DE BOEUF AUBRAC , condiments croquants, pointe de wasabi, crumble de feta Aubrac Beef tartare, crunchy condiments, a hint of wasabi, feta crumble	22
MILANAISE D'AUBERGINES coulis de tomates aux piments d'Espelette, sauce yaourt aux herbes, pousses de moutardes Eggplants Milanese, tomato coulis with Espelette pepper, herbs yogurt sauce, mustard sprouts	19
FILET DE BAR GRILLÉ , beurre blanc aux agrumes, tapenade olive, purée de pommes de terre Grilled sea bass fillet, citrus beurre blanc, olive tapenade, mashed potatoes	26
CEVICHE DE DORADE lait de coco et amande, yuzu et pommes vertes Sea bream ceviche, coconut and almond milk, yuzu and green apples	25
FILET DE BOEUF D'AUBRAC , sauce au poivre, frites maison Aubrac beef fillet, pepper sauce, homemade French fries	36
TRIO DE MINI BURGER DU SANCERRE , frites maison Trio of Sancerre mini burgers, homemade french fries	20
ACCOMPAGNEMENTS : frites, purée de pommes de terre, salade, légumes Sides: French fries, 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 prawn and truffle risotto	26
RIGATONI crème de morilles Rigatoni morel cream sauce	24
GNOCCHIS MAISON , crème de Pecorino, truffes et chips de jambon Homemade gnocchis, Pecorino cream, truffles and crispy ham	23

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

FROMAGES ET DESSERTS MAISON

ASSORTIMENT DE FROMAGES Selection of cheeses	13
TARTE CITRON DESTRUCTURÉE crumble de sablé breton, sorbet citron basilic, meringue Deconstructed lemon tart, Breton shortbread crumble, lemon basil sorbet, meringue	11
PAVLOVA aux fruits exotiques Exotic fruits Pavlova	10
MI-CUIT CHOCOLAT 80% coeur coulant et ganache vanille 80% dark chocolate lava cake, vanilla ganache	12
TARTE FINE AUX ABRICOTS rôtis au romarin, brisures de pistaches Thin tart with rosemary-roasted apricot, crushed pistachios	11
MILLEFEUILLE caramélisé à la vanille et fraises Caramelized vanilla millefeuille with strawberries	12
CAFÉ GOURMAND Gourmet coffee served with assorted mini pastries	13
CRÊPES AU CHOIX (2 PIÈCES) chocolat, sucre, confitures Crêpes (2 pieces) choice of sugar, chocolate, or jam	9
BRIOCHE PERDUE , glace vanille, caramel au beurre salé Brioche French toast, vanilla ice cream and salted butter caramel	12

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.

SPIRITUEUX

RHUMS 4cl

HAVANA CLUB 3 ans	13
BUMBU ORIGINAL	14
HAVANA CLUB Seleccion de Maestros	18
LA HECHICERA	18
BUMBU XO	17
EMINENTE 3/7/10	13/15/18

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
VOLCAN	13

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
GLENMORANGIE	15
ARDBEG	14
SKREWBALL peanut butter	13

GINS 4cl

BEEFEATER DRY	11
MALFY	15
ORIGINAL, ROSA, LIMONE, ARANCIA	
MONKEY 47	16
KI NO BI TEA JAPANESE	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, Jasmin	
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	IRISH COFFEE / GROG	14
CAPPUCCINO	7	VIN CHAUD	10
MATCHA LATTE	7	Supplément Chantilly	1
CAFÉ GLACÉ	5,8	Supplément lait végétal	1

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

À PARTAGER

PLANCHE fromage, charcuterie	22
Cheese board, delicatessen board	
PLANCHE mixte	23
Mixte board	
CHOUFLEUR RÔTI, burrata, grenade, tahini, Sweet & Chili sauce	14
Roasted Cauliflower, burrata cheese, pomegranate, tahin, Sweet & Chili sauce	
HUÎTRES FINES DE CLAIRE 6/12	14/28
Oysters 6/12	
CROQUETTES DE BRIE DE MEAUX À LA TRUFFE, mayo d'harissa au miel	16
Camembert Croquettes with truffle, spicy and honey mayonnaise	
CUISSES DE GRENOUILLES, persillade maison	12
Frog legs, homemade parsley butter	
ASSIETTE DE SAUCISSON	8
Dry sausage plate	
TEMPURA DE GAMBAS	15
Prawn tempura	
CAMEMBERT RÔTI miel noix et truffes	16
Roasted camembert, honey, nuts and truffle	
TERRINE DE CAMPAGNE MAISON, éclats de pistaches	12
Homemade country terrine, pistachio chips	

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

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl	BOUTEILLES	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

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

CAÏPIRINA MARACUJA	Cachaça Janeiro, citron vert, purée passion	14
STRAWBERRY DAIQUIRI	Rhum Havana, citron vert, purée de fraises	14
PISTACHIO SOUR	Strato Pistache, citron vert, sucre de canne	14
OLD FASHIONED	Bourbon four roses, 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
MEZCAL SOUR	Mezcal, 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
SOUR MANGO SMASH	Gin Beefeater, purée de mangue, citron vert	14
BASIL MULE	Gin Malfy, basilic, citron-vert, sucre de canne, Ginger beer	14
FIRE MAÏ THAÏ	Rhum Bumbu, triple sec, citron vert, sucre de canne, sirop d'orgeat, jus d'ananas et piment	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

COCKTAILS COGNAC HENNESSY 14

HENNESSY PINEAPPLE	Jus d'ananas, citron vert, Angostura, Hennessy
HENNESSY BERRY	Jus de cranberry, citron vert, Hennessy mais aussi
HENNESSY MARGARITA, HENNESSY EXPRESSO MARTINI...	

- MOCKTAILS 11 -

ROUGE MONTMARTRE	Purée de fraises, jus d'ananas, jus de cranberry, citron vert
FREE PORN STAR	Purée de passion, jus de citron vert, ananas

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

LANGUEDOC & PROVENCE

	12cl	20cl	75cl
PIC SAINT-LOUP Puech Haut	7,9	13	41
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE «Fantastique» Cru classé	-	-	49

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
----------------------------------	-----	----	----

LES CHAMPAGNES & BULLES

	12cl	20cl	75cl
MOËT & CHANDON BRUT	15	24	89
MOËT & CHANDON Millésimé			119
PERRIER-JOUËT Blanc de Blanc			99
PERRIER-JOUËT Belle époque			189
BILLECART SALMON Rosé			99
BILLECART SALMON Nicolas François			189
DOM PERIGNON Millésimé			289
DOM PERIGNON «P2»			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

DIGESTIFS 4cl

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

@le sancerre paris

@lesancerreparis