

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

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
CAILLOU BLANC DE CHÂTEAU TALBOT «St Julien»	-	-	85

VALLÉE DU RHÔNE ET LANGUEDOC

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	-	-	75
ST JOSEPH «Delas Frères» «Les Challeys»	-	-	64

BOURGOGNE

HAUTES CÔTES DE BEAUNE Nuits Beaunay «Le Prieuré»	9,9	16	49
MERCUREY Philippe Le Hardi	-	-	69
GEVREY-CHAMBERTIN Philippe Le Hardi	-	-	79
VOSNE-ROMANÉE «Domaine Cheillon Chezeaux»	-	-	89

VALLÉE DE LA LOIRE & BEAUJOLAIS

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

BORDEAUX

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
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. Minimum CB 10€

LES ENTRÉES

TRADITIONNELLE SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE (supplément truffe +5€)	14
Traditional French onion soup (truffle supplement +5€)	

PASTILLA DE CHÈVRE, compote d'oignons noix et miel	12
Goat cheese pastilla, onions chutney, nuts and honey	

HOUMOUS CRÉMEUX, citron confit, fêta, grenade, pistache, falafel	13
Creamy humus, preserved lemon, feta cheese, pomegranate, pistachios, falafel	

VELOUTÉ DE PETITS POIS, oeuf parfait	12
Peas soup, perfect egg	

TARAMA BLANC, oeuf de truite, mouillette wasabi	13
White tarama, trout roe, wasabi-toasted bread	

TEMPURA DE GAMBAS	15
Prawn tempura	

FOIE GRAS MAISON, confiture d'oignons, pain de campagne	25
Homemade foie gras, chutney, country bread	

BELLES SALADES ET SNACKS

SALADE CAESAR, poulet croustillant	19
Caesar salad, crispy chicken	

BURRATA CRÉMEUSE, légumes poelés, pignons de pin, pesto	20
Creamy Burrata, grilled vegetables, pine nuts and pesto	

AVOCADO TOAST BÉNÉDICTE oeuf poché, hollandaise, saumon/bacon	19/18
Avocado Toast benedict style, poached egg with hollandaise sauce, salmon / bacon	

STEACK HACHÉ, oeuf à cheval, frites maison	19
Minced meat, egg on top, homemade fries	

CROQUE GOURMAND, frites maison	19
Gourmet Croque, homemade fries	

FISH AND CHIPS sauce tartare	21
Fish and chips, tartar sauce	

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

Supplément Truffe	+5
-------------------	----

Prices are in euros, taxes and service included.

We do not accept checks. Minimum credit card payment: €10

LES PLATS

VÉRITABLE BOEUF BOURGUIGNON Traditional Beef Bourguignon	28
POULET SAUCE SUPRÊME AUX MORILLES, purée de pommes de terre Chicken with creamy morel mushroom sauce, mashed potatoes	19
AGNEAU CONFIT façon gigot de 7h boulgour tomate, crème yaourt aux herbes Seven-hour slow-cooked lamb, tomato bulgur, yogurt sauce with fresh herbs	26
FILET DE BOEUF D'AUBRAC, sauce secrète, frites maison Aubrac beef fillet, signature sauce, homemade French fries	39
BLANQUETTE DE LOTTE riz safrané Monkfish in a creamy white sauce, saffron rice	28
PAVÉ DE SAUMON gremolata d'olive, légumes grillés Salmon fillet, olive and herbs gremolata, grilled vegetables	27
TARTARE DE BOEUF EN AUBRAC, frites maison Aubrac Beef tartare, homemade French fries	22
SAUCISSE DES MONTS LAGAST aligot, jus corsé Monts Lagast sausage, aligot(mashed potatoes with cheese and garlic), rich meat jus	21
MILANAISE D'AUBERGINE coulis de tomate, raïta, roquette Breaded aubergine Milanese-style, tomato coulis, raïta sauce, rocket salad	19
GNOCCHIS VERDE, épinard frais, edamame, pignons de pin torréfiés Green gnocchi, fresh spinach, edamame, toasted pine nuts	22
ACCOMPAGNEMENTS: frites maison, purée de pommes de terre, salade, légumes, riz safrané Sides: homemade French fries, mashed potatoes, salad, vegetables, saffron rice	5
SUPPLÉMENTS: oeuf +1,5€, bacon +1,5€, jalapenos +1,5€ Extra: egg +€1,5, bacon +€1,5, jalapenos +€1,5	

LES PLATS SIGNATURE

RISOTTO CRÈMEUX À LA TRUFFE gambas snackées Creamy truffle risotto, seared king prawns	26
CÔTE DE BOEUF FRANÇAISE pour 2 personnes French bone-in rib steak for two	89
SMASH BURGER DU SANCERRE sauce secrète Sancerre's signature smash Burger, secret sauce	21

Service inclus, prix TTC, n'accepte pas les chèques. Minimum CB 10€

FROMAGES ET DESSERTS MAISON

ASSORTIMENT DE FROMAGES Cheese selection	13
TARTE TATIN CRÈME FRAÎCHE Tarte tatin, crème fraîche	13
CHEESECAKE oreo praliné Oreo praline cheesecake	12
TARTE CHOCOLAT NOIR 70% fleur de sel, noisette torréfiée 70% dark chocolate tart, fleur de sel, roasted hazelnut	13
BRIOCHE PERDUE, glace vanille, caramel au beurre salé French toast, vanilla ice cream, salted butter caramel	12
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES Fresh berry platter	16
CRÊPES AU CHOIX (2 PIÈCES) chocolat, sucre, confitures Crêpes (2 pieces) with your choice of sugar, chocolate or jam	9
CAFÉ GOURMAND (supp thé/cappuccino) Coffee served with assorted mini desserts (tea or cappuccino +€1)	13

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans 15,5

Kids' menu under 12 years old

STEACK HACHÉ ou NUGGETS, ou FISH & CHIP'S, frites
Beef patty, nuggets or fish and chip's, served with French fries

UNE BOULE DE GLACE (vanille ou chocolat)
One scoop of ice cream (vanilla or chocolate)

Prices are in euros, taxes and service included.

We do not accept checks. Minimum credit card payment: €10

SPIRITUEUX

RHUMS 4cl

HAVANA CLUB 7 ans	13
LA HECHICERA	16
ICONICA Selection de Maestros	17
BUMBU XO	17
EMINENTE 7/14	16/19

VODKA 4cl

ABSOLUT	12
ELYX	16
BELVEDERE	16

GIN 4cl

MALFY Original ou Arancia	14
BEEFEATER	11
MONKEY 47 ou SLOE 47	16
KI NO BI SEI	18
PALMARAE	17

WHISKIES & Bourbon 4cl

BALLANTINE'S FINEST	11
CHIVAS REGAL XV	17
BOURBON FOUR ROSES	13
ABERLOUR A'BUNADH	18
FUJI SINGLE BLENDED (Japanese Whisky)	19
SIR DAVIS	17
SCAPA 10 ans	16
GREEN SPOT	18
GLENLIVET 15 ans	17

TEQUILA, Mezcal

Cachaça 4cl	
ALTOS BLANCO	13
CODIGO ROSA	18
CODIGO REPOSADO	19
MEZCAL VIDA	16
JANEIRO CACHAÇA	13
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 25cl	6,5	EVIAN, BADOIT 33cl	5,5
LIMONADE, SPRITE 25cl	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 / DÉCA	2,9	IRISH COFFEE / GROG	12
DOUBLE EXPRESSO OU DÉCA	5,8	VIN CHAUD	7,9
CAFÉ USA	3,3	THÉS BIO "Label Fairtrade"	6
CAFÉ CRÈME / CHOCOLAT CHAUD	5,8	Fruits rouges, Citron, Vert-menthe, Vert, Earl Grey,	
CAFÉ / CHOCOLAT VIENNOIS	6,9	Rooibos, Jasmin	
LAIT CHAUD Vanille ou Miel	5,9	INFUSION ET THÉ BLANC	6
CAPPUCCINO	6,9	Camomille, Rose-Litchi, Verveine-Menthe	

CAFÉ LAB

MATCHA LATTE	6,9	ICE COFFEE LATTE OR NOT	6,9
NUTELLA HOT CHOCOLATE	6,9	STRAWBERRY ICE MATCHA LATTE	7,5
LATTES GOURMANDS BASE COFFEE & CREAM	7,5	ICE COFFEE NUTELLA OU SPECULOOS	7,5
Pistache // Vanille // Speculoos // Nutella			

Prices are in euros, taxes and service included.
We do not accept checks. Minimum credit card payment: €10

À PARTAGER

PLANCHE fromage, charcuterie	22
Cheese board, Charcuterie board	
PLANCHE mixte	23
Mixed charcuterie and cheese board	
CHOUFLEUR FRIT, crème de truffe, pickles d'oignon rouge, grenade	14
Fried Cauliflower, truffle cream, pickled red onion, pomegranate	
CROQUETTES DE BRIE À LA TRUFFE, mayo d'harissa	16
Truffle Brie Croquettes, harissa mayonnaise	
CUISSES DE GRENOUILLES, persillade	14
Frog legs, parsley butter	
ESCARGOT DE BOURGOGNE PAR 6	12
Burgundy Snails 6 pieces	
HUÎTRES FINES DE CLAIRE 6/12	15/30
Oysters-6 / 12 pieces	
FRITURE DE CALAMAR sauce tartare	14
Fried calamari, tartar sauce	
ASSIETTE DE SAUCISSON	9
French dry-cured sausage	
ASSIETTE DE FRITES PARMESAN ET TRUFFE	9
French Fries platter with parmesan cheese and truffle	
BELLE ASSIETTE DE SAUMON GRAVLAX	22
Gravlax salmon	

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
		NEGRONI	13

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl	BOUTEILLES	33cl
LAGER PARISIENNE	5	10	CORONA	8,5
KOBUS Blanche	6	11	CORONA CERO (sans alcool)	8,5
BAP BAP PARIS IPA	6	11	CINZANO SPRITZ (sans alcool)	8,5
MARGUERITE ABBEY	6	11		
MARGUERITE BLONDE	6	11		

CIDRE

LE GOËLLAN BRUT, Rosé 33cl 7,5

Service inclus, prix TTC, n'accepte pas les chèques. Minimum CB 10€

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 MAI THAI	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. Minimum CB 10€

LANGUEDOC & PROVENCE

	12cl	20cl	75cl
PIC SAINT-LOUP Puech Haut	8,5	14	45
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE «Fantastique» Cru classé	-	-	49

ROSÉS AOP

PROVENCE

	12cl	20cl	75cl
CHÂTEAU ESTOUBLON SOURCE	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
JOSEPH PERRIER Brut nature	-	-	89
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

ROUGES

SANCERRE La Poussie «Ladoucette»	59
----------------------------------	----

CONSULTEZ NOS VINS DU MOIS

DIGESTIFS 4cl

ARMAGNAC ARMIN 2 ans / 10 ans	11 / 13	ARMIN menthe verte	12
PRUNE DE SOUILLAC	13	CHARTREUSE VERTE	13
POIRE WILLIAM	12	BUMBU CREAM	12
LIMONCELLO	12	COGNAC MARTELL COHIBA EXTRA	24
CALVADOS, COGNAC	13	COGNAC HENNESSY XO	24
BAILEYS	12	AMARETTO ADRIATICO BRUN	13

@le sancerre paris

@lesancerreparis