



WIFI : Login . Marmiton de Lutèce Mot de passe : 123456789

## Apéritifs **Alcohol**

<b>Kir Tradition</b> (15cl) Cassis, Mûrs , Pêche, Châtaigne, Violette	4,50€
<b>Kir Royal</b> (15cl) ,	12,00€
<b>Coupe de Champagne.</b> (15cl)	12,00€
<b>Martini</b> : rouge, blanc (5cl)	5,00€
<b>Muscato de Samos</b> (5cl), <b>Americano</b> (5cl), <b>Campari</b> (5cl),	5,00€
<b>Suze</b> (5cl) à partir des gentianes sauvages (Amères)	5,00€
<b>Ricard</b> (4cl)	5,00€
<b>Porto</b> : rouge, blanc (12cl)	5,00€
<b>Whisky J.B</b> (5cl)	6,00€
<b>Whisky Grant's</b> (5cl)	6,00€
<b>Whisky Chivas Regal</b> 12 ans d'age (5cl)	8,00€
<b>Whisky Jack Daniel's</b> (5cl)	8,00€
<b>Rhum (Negrita) ou Blanc (Havana Club)</b> (5cl)	6,00€
<b>Vodka</b> (5cl), <b>Gin</b> (5cl), <b>Tequila</b> (5cl)	6,00€
<b>Whisky Coca</b> (5+25cl)	8,00€
<b>Gin Tonic</b> (5+25cl)	8,00€
<b>Vodka Orange</b> (5+25cl)	8,00€

## Cocktails

### APEROL SPRITZ

### MOJITO

### TEQUILA SUNRISE

<b>Aperol Spritz</b> : 4cl Aperol 4clProsecco 2cleau gazeuse	8,00€
<b>Mojito</b> : Rhum Blanc,Sucre de Canne, Citron Vert, Eau gazeuse, Menthe Fraîche (18cl)	8,00€
<b>Campari Mojito</b> 4cl Campari, ½ citron Vert, Sucre de Canne,Menthe, Eau Gazeuse 18cl	8,00€
<b>Tequila Sunrise</b> : 6 cl Tequila, 10 cl Jus d'orange, 2 cl Sirop de Grenadine	8,00€
<b>Bleu Lagon</b> : 4 cl Vodka, 2 cl Curaçao Bleu, 2 cl jus de Citron	8,00€
<b>Désir d'un Soir</b> : 0,5 Jus de Citron, 2 cl crème de pêche, 1,5 cl Whisky, 10 cl Champagne	12,00€
<b>Hilton</b> : 1 cl Sirop de Pêche, 2 cl Curaçao Bleu, 3 cl Vodka, Citron Vert, 6 cl Champagne	12,00€
<b>Margarita</b> : 6 cl Tequila, 3cl Triple Sec, 2 cl citron vert	10,00€
<b>Sex on the Beach</b> : 4cl Vodka, 2cl Crème de Pêche, 6 cl jus d'Orange, 6 cl Jus de Cranberry	10,00€
<b>Dry Martini</b> : 5 cl Gin, 2 cl Martini Bianco, Glaçons, Olive	8,00€

## Boissons **Drinks**

<b>Eaux minérales</b> EVIAN ou SAINT PELEGRINO le ½ Litre 4,00€ et le Litre 6,00€
<b>Coca-Cola</b> (33cl), <b>Orangina</b> (25cl), <b>Ice Tea</b> (25cl), <b>Jus de fruits</b> (20cl), <b>Sprite</b> (33cl) 4,00€

## Bières:

<b>Heineken</b> (33cl)..4,50€ - <b>Kronenbourg 1664</b> (33cl)..4,50€ - <b>Picon Bière</b> (3cl+33cl)..6,00€
<b>Bière sans alcool</b> (25cl)..4,50€

**Paiement à table - Pagamento al tavolo**

**La maison n'accepte pas les chèques ni les tickets restaurant**

**Prix Net**



## Cafés et Thés

Café.	ou Café Allongé	ou Café Americano	2,50€
Café Noisette,	Café cortado,	macchiato	2,50€
Décaféiné,	caffè decaffeinato		2,50€
Café crème			4,00€
Cappuccino....			4,50€
Café Corretto	café espresso et Sambuca	(ou autre alcool)	5,00€
Café Frappé			4,50€
Café Frappé au Lait			5,00€
Thé, Infusion..			4,00€
Thé au lait..			5,00€

## Digestifs

### Alcools Forts **Strong alcohol** **alcol forte** 5cl

Cognac Delaitre	8,00€
Cognac Courvoisier .V . S	10,00€
Rémy Martin V.S.O.P Fine Champagne Cognac	12,00€
Armagnac	6,00€
Brandy- V.S.O.P. NAPOLEON Chevalier Royal	8,00€
Vieux Marc de Bourgogne	8,00€
Eau de Vie - Vieille Prune vieillie en fût de chêne	9,00€
Eau de Vie – Poire	8,00€
Eau de Vie – Mirabelle	8,00€
Acqua di Vita - Grappa	6,00€
Calvados	6,00€

### Alcools doux **sweet alcohols** **alcoli dolci** 5cl

Baileys Liqueur d'Whisky	6,00€
Grand Marnier Liqueur, Cognac et Liqueur d'Orange	7,00€
Cointreau Une Harmonie des écorces d'orange douces et amères	7,00€
Génépi des Pères Chartreux	8,00€
Chartreuse Liqueur élaborée à partir de 130 plantes suivant le manuscrit reçu par les chartreux en 1605	12,00€
Sambuca	6,00€
Sambuca Con la Mosca. Flambée dans un verre à liqueur avec 3 grains de Cafés	7,00€
Limoncello	6,00€
Absinthe	8,00€

### Liqueurs à la Menthe **Liqueurs Mint** **liquori Mint** 5cl

Get 27	6,00€
Get 31	6,00€

-----  
Irish Coffee 12 cl.....8,00€  
-----

*Prix Net*

## Entrées / Starters

<b>Soupe à l'oignon gratinée</b>	<b>8,00€</b>
Onion soup - Zuppa di cipolle - Sopa de cebolla - Zwiebelsuppe gratiniert	
<b>Terrine de canard</b>	<b>9,00€</b>
Duck Paté - Terrina di anatra - Terrina de Pato - Entenleberpastetes	
<b>Escargots de Bourgogne</b>	<b>(Les 6) 7,00€ et (Les 12) 12,00€</b>
snails - lumache - los caracoles - Schnecken -	
<b>Bloc de foie gras et ses toasts</b>	<b>16,00€</b>
Foie gras with toast - Foie gras con pan tostado	
Foie gras con pane tostato - Foie gras mit Toast -	
<b>Gésiers de canard sur son lit de salade</b>	<b>9,00€</b>
Duck gizzards confit with salad - Confit mollejas de pato	
Ventricoli confit d'anatra - Ente Muskelmagen Confit mit Salat	
<b>Salade de chèvre chaud (Crottin de Chavignol)</b>	<b>12,00€</b>
Goat cheese on toast and salad Queso de cabra caliente sobre pan tostado y ensalada	
Formaggio di capra caldo su pane tostato e insalata - Ziegenkäse auf Toast und Salat	
<b>L'Assiette de Charcuterie</b>	<b>12,00€</b>
The plate of ham and sausages - El plato de jamón y embutidos	
Piatto con salumi misti - Die Teller mit Schinken und Wurst	
<b>Melon au jambon de Parme</b>	<b>12,00€</b>
Melon with smoked ham - Melón con jamón ahumado	
Melone con prosciutto affumicato - Melone mit Rohschinken	
<b>Cuisses de Grenouilles à la provençale.</b>	<b>15,00€</b>
Frog Legs Provençal - Ancas de rana provenzales	
Cosce di rana provenzali - Frog Legs provenzalischen	
<b>Camembert rôti, au Noix et au miel</b>	<b>12,00€</b>
Roasted Camembert with Nuts and Honey - Camembert asado con nueces y miel., Camembert arrosto con noci e miele -- Gebratene Camembert mit Nüssen und Honig	

## Salades / Salads

<b>Salade Gourmande</b>	<b>18,00€</b>
(Salade verte, tomates, concombre, maïs, gésier, magret fumé, foie gras, haricots verts)	
Lettuce, tomatoes, cucumber, corn, gizzards, smoked duck, foie gras, green beans	
Lattuga, pomodori, cetrioli, mais, ventrigli, anatra affumicata, foie gras, fagiolini	
<b>Salade Savoyarde</b> (Salade verte, tomates, lardons, emmental, croutons)	<b>14,00€</b>
Salade verte, tomates, lardons, emmental - Lettuce, tomatoes, bacon, Emmental	
Lattuga, pomodori, pancetta, Emmental - Lechuga, tomate, bacon, queso emmental	
<b>Salade d'Avocat</b> (Avocat, Tomates, concombre, Salade verte )	<b>12,00€</b>
Avocado, Tomato, Cucumber, Lettuce - Aguacate, tomate, pepino, lechuga	
Avocado, pomodori, cetrioli, lattuga	
<b>Avocat cocktail de crevettes</b> (Avocat, crevettes, tomates, sauce cocktail et salade verte)	<b>12,00€</b>
Avocado, shrimps, tomatoes, cocktail sauce - Camarones aguacate, tomate, salsa rosa -	
Avocado, gamberetti, pomodoro, salsa cocktail	
<b>Salade Fraîcheur</b> (Salade verte, tomates, concombre, melon, oignons, haricots verts, maïs)	<b>12,00€</b>
Lettuce, tomatoes, cucumber, melon, onions corns - Lattuga, pomodori, cetrioli, molone, fagioli verdi, cipolle, mais Lechuga, tomate, pepino, melón, cebollas, judías verdes, maíz.	
<b>Salade Piémontaise</b> (Salade verte, tomates, pomme de terre, jambon, œufs durs, cornichons)	<b>12,00€</b>
Lettuce, tomatoes, potatoes, ham, boiled eggs, pickles - Lattuga, pomodori, patate, prosciutto, uova sode, sottaceti Lechuga, tomate, papas, huevos duros, jamón, encurtidos	
<b>Salade Italienne</b> (Salade verte, tomates, mozzarella, jambon, olives, huile d'olive au basilic)	<b>12,00€</b>
Lettuce, tomatoes, mozzarella, olives, ham - Lechuga, tomate, mozzarella, aceitunas, jamón	
Lattuga, pomodori, mozzarella, olive, prosciutto	<b>PRIX NETS</b>

## Viandes / Meats

<b>Entrecôte Grillée (Black Angus) Rib Steak grilled</b>	28,00€
Bistecca alla griglia,-- Rib Steak gegrillt	
<b>La Côte de Boeuf (Black Angus) pour 2 Pers</b>	68,00€
The prime rib boneless with the marrow - Das Prime Rib mit der Mark - Il costolette di manzo senza osso con il midollo-La costilla de ternera (Black Angus)	
<b>Pavé de rumsteck sauce au poivre vert</b>	20,00€
Rump steak with green pepper sauce - Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce Costata di manzo con salsa al pepe verde - Lomo de ternera con salsa de pimiento verde	
<b>Bœuf Bourguignon</b>	20,00€
Beef cook with red wine - Rindfleisch Koch mit Rotwein - Manzo cotto nel vino rosso - Cocinero de ternera con vino tinto	
<b>Confit de canard</b>	22,00€
Duck Confit - Confit d'anatra - Enten-Confit Confit de pato	
<b>Magret de canard au miel</b>	22,00€
Duck breast with honey, Entenbrust mit Honig Petto d'anatra al miele Pechuga de pato con miel	
<b>Côtes d'agneau grillées</b>	25,00€
Grilled Lamb chops Gegrillte Lammkoteletts - costolette di agnello alla griglia - Chuletas de cordero a la parrilla	
<b>Filet Mignon de porc et sa sauce au pain d'épices et miel</b>	20,00€
Pork filet mignon with spices and honey sauce Filetto di maiale con spezie e miele Schweinefilet mit Gewürzen und Honig - Solomillo de cerdo con pan de jengibre y salsa de miel	
<b>Escalope de volaille aux champignons</b>	18,00€
Grilled chicken with mushrooms sauce Gegrilltes Hähnchen mit Pilzen - Pollo alla griglia e salsa di funghi, Chuleta de pollo con champiñones	

## Poissons / Fish (Selon Arrivage)

<b>Dorade royale au four</b>	22,00€
Sea bream in oven Orata al forno Dorada al horno Bream gebacken,	
<b>Saumon à l'oscille</b>	22,00€
Salmon with sorrel sauce, Lachs mit Sauerampfersauce, S Salmone con salsa di acetosa, Salmón con acedera	
<b>Gambas flambées au pastis</b>	24,00€
Prawns flambéed in pastis Garnelen flambiert in Pastis- Gamberi flambé in pastis Gambas flambeadas con pastis	
<b>Dos de Cabillaud et sa crème au basilic, Cod and basil cream</b>	22,00€
Merluzzo e crema di basilico Cod und Basilikum-Creme Filete de bacalao con crema de albahaca	

## Spécialités / Specialties

<b><u>Tartiflette</u></b>	18,00€
Potatoes, bacon, onions, cheese - Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Käse Patate, pancetta, cipolle, formaggio Patatas, tocino, cebollas, queso	
<b><u>Le Mont d'or</u></b> De Mi-Septembre à Mi-Mai	Minimum pour 2 pers 22,00€
Par pers avec des pommes de terre, sa charcuterie et sa Salade, Mont d'or Cheese with ham, sausages, potatoes and Salad Mont d'Or formaggio con salumi misti e patate e insalata Queso Mont d'or con jamón, salchichas, patatas y Ensalada	

PRIX NETS

# Spécialités / Specialties

## Fondues

<b>Fondue savoyarde aux trois fromages</b>	Minimum pour 2 pers	<b>21,00€</b>	Par pers
<i>Three cheese Fondue, Fonduta ai tre formaggi, Drei-Käse-Fondue Fondue de tres quesos</i>			
<b>Fondue savoyarde aux noix et au miel</b>	Minimum pour 2 pers	<b>23,00€</b>	Par pers
<i>Cheese Fondue with Nuts and Honey - Käsefondue mit Nüssen und Honig Fonduta di formaggio con noci e miele -Fondue de Queso con Nueces y Miel</i>			
<b>Fondue Savoyarde aux cèpes</b>	Minimum pour 2 pers	<b>23,00€</b>	Par pers
<i>Cheese fondue with mushrooms - Käsefondue mit Pilzen Fonduta di formaggio con funghi - Fondue de queso con setas</i>			
<b>Fondue bourguignonne aux 4 sauces</b>	Minimum pour 2 pers	<b>24,00€</b>	Par pers
<i>Beef fondue with four sauces - Fleischfondue mit vier Saucen Fonduta di manzo con quattro salse - Fondue de ternera con cuatro salsas</i>			
<b>Pour accompagner votre Fondue au fromage l'assiette de Charcuterie ,Salade,Pommes de terre</b> <b>10,00€</b>			
<b>To accompany your cheese fondue the dish with ham, sausages, Salad, Potatoes</b> <b>10,00€</b>			
<b>Per accompagnare la vostra fonduta di formaggio,un piatto con salumi misti,insalata e patate</b> <b>10,00€</b>			

## Raclettes à l'ancienne Minimum pour 2 pers

Deux Raclettes différents c'est possible - Two different choices possible

<b>Raclette charcuterie</b>	Minimum pour 2 pers	<b>21,00€</b>	Par pers
<i>Raclette cheese with Ham , sausages and potatoes, Queso raclette con embutidos mixtos y patatas Formaggio Raclette con salumi misti e patate - Raclette-Käse mit Schinken und Wurst und Kartoffeln</i>			
<b>Raclette au jambon cru</b>	Minimum pour 2 pers	<b>19,00€</b>	Par pers
<i>Cheese with smoked ham - Raclette-Käse mit Schinken Formaggio con prosciutto affumicato Queso con jamón ahumado</i>			
<b>Raclette au jambon blanc</b>	Minimum pour 2 pers	<b>19,00€</b>	Par pers
<i>Raclette cheese with cooked ham - Raclette-Käse mit gekochtem Schinken Formaggio con prosciutto cotto - Queso raclette con jamón cocido</i>			
<b>Raclette au magret de canard fumé</b>	Minimum pour 2 pers	<b>25,00€</b>	Par pers
<i>Raclette cheese smoked duck breast, potatoes - Raclette-Käse mit geräucherte Entenbrust Formaggio con petto d'anatra affumicato e patate, Pechuga de pato ahumada con queso raclette, patatas</i>			
<b>Raclette à la viande des grisons</b>	Minimum pour 2 pers	<b>25,00€</b>	Par pers
<i>Raclette cheese with grisons meat - Raclette-Käse mit Bündner Fleisch Formaggio con carne secca dei Grigioni - Queso raclette con carne de grisones</i>			

## Pierrades Minimum pour 2 pers

Deux Choix différents c'est possible - Two different choices possible

You grilled by yourself - È alla griglia da soli - Sie selbst gegrillt

<b>Pierrade de bœuf aux 4 sauces</b>	Minimum pour 2 pers	<b>24,00€</b>	Par pers
<i>Beef grilled on the hot stone by yourself - Beef vom Grill auf den heißen Stein Manzo alla griglia da soli su pietra calda - Ternera a la parrilla en la piedra caliente por ti mismo</i>			
<b>Pierrade aux trois viandes et 4 sauces</b>	Minimum pour 2 pers	<b>27,00€</b>	Par pers
<i>(Bœuf, Magret de canard fermier, Blanc de poulet) beef, duck, chicken grilled on a hot stone - Rindfleisch, Ente, Huhn gegrillt auf einem heißen Stein manzo, anatra, pollo alla griglia su una pietra calda, ternera, pato, pollo a la plancha sobre piedra caliente</i>			

**PRIX NETS**

WIFI : Login . Marmiton de Lutèce

Mot de passe : 12345678



## Fromage Cheese

L' assiette du fromage ..... 8,50€

## Desserts Desserts

<b>Tarte Tatin et sa glace à la vanille:</b>	8,00€
Warm apple pie with ice cream Tarte Tatin mit Äpfeln und Eis	
Torta di mele calda con gelato - Tarta de manzana caliente con helado	
<b>Crème brûlée maison</b>	8,00€
Créma Catalana home made	
<b>Mousse au chocolat maison</b>	6,00€
Chocolate mousse - Schokoladenmousse	
Mousse di cioccolato - Mousse de chocolate	
<b>Profiteroles au chocolat :</b>	8,00€
Chocolate profiteroles Schokolade Kränzchen	
Profiteroles al cioccolato Profiteroles de chocolate	
<b>Moelleux au chocolat:</b>	8,00€
Chocolate cake with vanilla ice cream - Schokoladenkuchen und Eis	
Torta al cioccolato con gelato alla vaniglia –Pastel de chocolate con helado de vainilla	
<b>Salade aux fruits frais</b>	8,00€
Fruits salad - Macedonia di frutta – Obstsalat - Ensalada de fruta	

## Glaces Ice creams

<b>Café liégeois</b> (Glace café, sauce café et crème chantilly )	8,00€
coffee ice cream , coffee sauce and whipped cream	
gelato al caffè, salsa di caffè e panna montata	
Eis Kaffee, Kaffeessauce und Schlagsahne	
café helado, salsa de café y crema batida	
<b>Chocolat liégeois:</b> (Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly)	8,00€
Chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream	
Gelato al cioccolato, salsa di cioccolato e panna montata	
Eis Schokolade,, Schokoladensauce , Schlagsahne	
Helado de chocolate, salsa de chocolate y crema batida	
<b>Dame Blanche:</b> (Glace vanille, sauce chocolat, Chantilly)	8,00€
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream	
Gelato alla vaniglia, salsa di cioccolato e panna montata	
Vanilleeis Schokoladensauce , Schlagsahne	
Helado de vainilla, salsa de chocolate, batida.	
<b>Colonel :</b> (Sorbet Citron, Vodka)	9,00€
Lemon Sorbet and Vodka Zitronensorbet und Wodka	
Sorbetto al limone e vodka - Sorbete de Limón y vodka	
<b>Coupe de glace, 2 boules:</b>	6,00€
Ice cream 2 scoops – Eis 2 Kugeln	
Gelato 2 misurini - Helado 2 bolas	

Prix Nets

WIFI : Login . Marmiton de Lutèce Mot de passe : 123456789

*Le chef vous propose en suggestion du mois...*

**Entrées / Starters**

*Saumon en Gravlax maison, baies roses, éclats de noisette et crème ciboulette*

Salmon in homemade Gravlax, pink berries, hazelnut slivers and chive cream

12€

**Plats / Main Courses**

*Fondue Savoyarde 3 fromages à la truffe*

Savoyard three-cheese fondue with truffles

36€

Prix par personne – Minimum pour 2 personnes

---

*Dos de Cabillaud et son coulis de cresson, purée et chips de panais*

Cod fillet with watercress coulis, parsnip purée and chips

24€

---

*Rumsteak d'Argentine, accompagné d'une poêlée de champignons de saison*

Argentine rump steak, with a pan-fried seasonal mushrooms

22€

Accompagnement – Pommes de terre sautées et Sauce au poivre

**Desserts**

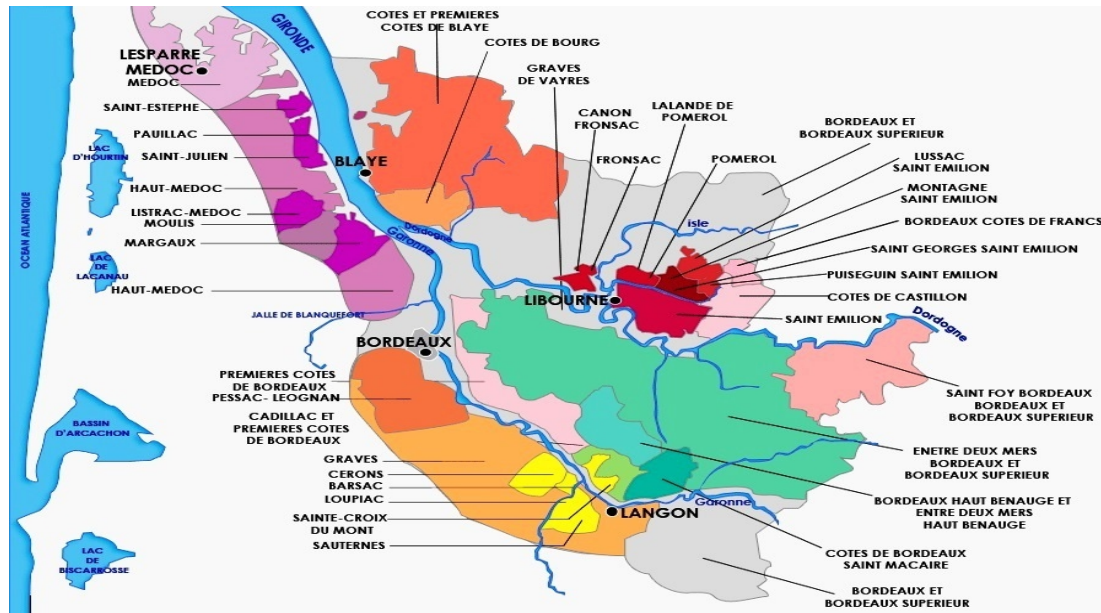
*Savarin à l'Orange et au Grand Marnier*

Orange Savarin with Grand Marnier

12€

# Notre Carte de Vins - Our Wines List

## Vins de Bordeaux



WIFI - Login : **Marmiton de Lutèce** Mot de Passe : 123456789

## Rouges - Reds

Les 14cl    Les 37,50cl    Les 75,00cl

### Vins de Bordeaux AOC

<b>Bordeaux</b> (Château Vieille Tour) <b>Tradition</b>	2021	Côtes de Bordeaux	6,00€	--	26,00€
<b>Cépage</b> : 90% Merlot - 10% Cabernet					
<b>Bordeaux</b> (Château Vieille Tour) <b>Sélection</b>	2020	Côtes de Bordeaux	6,50€	--	28,00€
<b>Cépage</b> : 80% Merlot - 20% Cabernet					
<b>Bordeaux</b> (Château Vieille Tour) <b>Exception</b>	2020	Côtes de Bordeaux	8,50€	--	38,00€
<b>Cépage</b> : 80% Merlot - 20% Cabernet					
<b>Medoc</b> (Fort Garance)	2020		7,00€	--	29,00€
<b>Cépage</b> : Merlot – Cabernet Sauvignon					
<b>Château La vallée Montagne Saint Emilion</b>	2019	VIN BIO 	8,00€	--	36,00€
<b>Cépage</b> : 100% Merlot					
<b>Lussac Saint-Emilion</b> (Château TABUTEAU)	2021		9,50€	--	46,00€
<b>Cépage</b> : 75% Merlot - 25% Cabernet Franc					
<b>Graves</b> (Château de Vimont)	2018		--	--	36,00€
<b>Cépage</b> : 80% Merlot – 20% Cabernet Sauvignon					
<b>Haut-Médoc</b> (Château Malescasse) <b>Cru bourgeois</b>	2016		--	--	60,00€
<b>Cépage</b> : 100% Merlot					
<b>Pessac Leognan</b> La Pommeraie de BROWN Gd vin de Graves	2020		--	--	66,00€
<b>Cépage</b> : Cabernet Sauvignon : 70 % Merlot : 30 %.					
<b>Saint-Emilion</b> Château Roc De Candale <b>Grand Cru</b>	2015		--	--	65,00€
Merlot et Cabernet Franc 25%, Cabernet Sauvignon 10%, Malbec 3%					
<b>Saint-Emilion</b> Château Guillemin La Gaffelière <b>Grand Cru</b>	2016		--	--	90,00€
Merlot 32%, Cabernet Fran					
<b>Margaux</b> Château La Tour de Mons	2019		--	--	82,00€
<b>Cépage</b> : 38% Cabernet Sauvignon – 6% Petit Verdot – 56% Merlot					
<b>Margaux</b> Brio de Cantenac Brown	2015 ou 2017		--	--	84,00€
<b>Cépage</b> : 65% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon – 5% Cabernet Franc					
<b>Paulliac</b> Fleur de Pedesclaux	2015		--	--	80,00€
<b>Cépage</b> : 89% Merlot, 2% Cabernet Franc - 6% Cabernet Sauvignon -3% Petit Verdot					



			Les	Les	Les
			14cl	37,50cl	75,00cl
<b>Vins de Bordeaux</b>					
<b>Pomerol</b> Benjamin de Beauregard		2016	--	--	84,00€
<b>Cépage :</b> 70% Merlot, 30% Cabernet Franc					
<b>Lalande de Pomerol</b> (Vieux château Gachet) Cuvée Éminence		2017	--	--	56,00€
<b>Cépage :</b> 70% Merlot, 20% Cabernet Franc - 10% Cabernet Sauvignon					
<b>Saint-Julien</b> Fiefs de Lagrange		2015	--	--	92,00€
<b>Cépage :</b> 65% Merlot - 5% Cabernet Sauvignon – 30% Cabernet Franc					
<b>Saint Estèphe</b> (Château Lilian Ladouys) <b>Cru bourgeois</b>		2011	--	--	64,00€
<b>Cépage :</b> 62% Merlot - 33% Cabernet Sauvignon -3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc					

### Vins de Bourgogne

<b>Maranges</b> 1er Cru Clos du Rois	2022	<b>Cépage :</b> Pinot Noir	--	--	98,00€
--------------------------------------	------	----------------------------	----	----	--------

### Vins de Beaujolais

<b>Beaujolais Village</b> (Domaine de La Mesange bleue)	2022		--	--	42,00€
<b>Cépage,</b> Gamay Noir					
<b>Brouilly</b> (Domaine de Chatelan)	2022		--	--	49,00€
<b>Cépage,</b> 85% Gamay Minimum, Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté et Melon, jusqu'à 15% du total.					

### Vins du Rhône

<b>Côtes du Rhône</b> GUILLAUME II Seigneur de Laudun	2020		7,50€	--	34,00€
<b>Cépage :</b> Grenache 50% minimum, Syrah et Mourvèdre 20% minimum					

### Rosés

<b>Côtes de Provence</b>			14cl	37,50cl	75,00cl
			9,50€	20,00€	45,00€
<b>Cépage :</b> On y trouve grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet, Carignan, Mourvèdre, Tiburen					

### Blancs - Whites

<b>Apremont</b> de Savoie <b>Cépage :</b> Jacquère			14cl	37,50cl	75,00cl
			6,00€	14,00€	26,00€
<b>Bordeaux Liquoreux</b>			7,00€	--	30,00€
<b>Bordeaux Sec</b> Cuvée Tradition			--	--	28,00€
<b>Cépage:</b> 90% Sauvignon – 10% Sémillon					
<b>Gewurztraminer</b> (Vin d'Alsace) <b>Moelleux</b>			9,50€	--	48,00€
<b>Riesling</b> (Vin d'Alsace) <b>Cépages :</b> Riesling			--	--	40,00€
<b>Chardonnay</b> (Vin de Pays d'OC) <b>Cépages :</b> 100% Chardonnay - IGP Pays d'Oc			--	--	32,00€
<b>Chablis</b> de Bourgogne <b>Cépage :</b> Chardonnay			--	--	78,00€

Champagne Brut 75 Cl Veuve Pelletier ..... 90,00€

### Vins en Pichet

<b>Rouge</b> (Bordeaux)	les 50cl=12,00€	le verre 14cl= 4,50€
<b>Rosé</b> (Ventoux)	les 50cl=12,00€	le verre 14cl= 4,50€
<b>Blanc</b> (Chardonnay)	les 50cl=12,00€	le verre 14cl= 4,50€

**Les cépages et % à titre indicatif, non exhaustif.**

**La maison n'accepte pas les chèques ni les tickets restaurant**  
**Paiement à table - Pagamento al tavolo**

**PRIX NETS**

**WIFI - Login : Marmiton de Lutèce Mot de Passe : 123456789**

# Menu 28,00€

Servi tant qu'il est affiché à l'extérieur.

## Entrées / Starters

- **Salade au copeaux de foie gras (Bloc)** -  
Salad with foie gras - Insalata con foie gras - Ensalada de foie gras - Salat mit Gänseleber
- **Chèvre chaud sur toast et salade**
- **Goat cheese on toast and salad** - Queso de cabra caliente sobre pan tostado y ensalada -  
Formaggio di capra caldo su pane tostato e insalata - Warm Ziegenkäse auf Toast und Salat
- **Salade d'avocat**  
Avocado in salad - Insalata di avocado - Aguacate en ensalada - Avocado-Salat
- **Salade Italienne-Mozzarella, tomates, salade verte, olives,huile d'olive** - mozzarella,  
pomodori, lattuga, olive, olio d'oliva-mozzarella, tomate, lechuga, aceitunas, aceite de oliva
- **Soupe à l'oignons gratinée**  
Onion soup - Zuppa di cipolle - Sopa de cebolla - Zwiebelsuppe gratiniert
- **Terrine de canard**  
Duck Paté - Terrina di anatra - Terrina de Pato - Entenleberpastetes
- **Gésiers de canard confits sur salade** - Confit duck gizzards -  
Ventrigli confit d'anatra - Confit mollejas de pato - Gizzard Confit Ente Salat
- **6 escargots de bourgogne** -snails - lumache - los caracoles - Schnecken

## Plats-Main courses-Secondi piatti

- **Pièce de bœuf au poivre vert**  
Steak with green pepper sauce - Steak mit grüner Pfeffersauce  
Bistecca con salsa al pepe verde - Bistec con salsa de pimienta verde
- **Bœuf Bourguignon**  
Beef cook with red wine - Beef Koch mit Rotwein  
Manzo cotto nel vino rosso - Carne cocida en vino tinto
- **Confit de canard**  
Duck Confit - Confit d'anatra- Confit de Pato - Ente Confit
- **Escalope de volaille aux champignons**  
Chicken escalope with mushrooms - Hähnchenschnitzel mit Champignons  
Scaloppina di pollo con funghi Escalope de pollo con setas
- **Filet de Dorade Sébaste ou filet de Cabillaud (Selon arrivage) sauce au citron vert**  
Sea bream or cod fillet with lemon sauce - Doradenfilet mit Zitronensauce  
Filetto di orata con salsa al limone - Filete de dorada con salsa de limón
- **Saumon à l'oseille** Salmon with sorrel sauce - Lachs mit Sauerampfer  
Salmone con acetosella - Salmón con acedera
- **Tartiflette** Potatoes, bacon, onion, cheese - Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Käse  
patate, pancetta, cipolla, formaggio - Las patatas, tocino, cebolla, queso
- 

## Desserts

- **Mousse au chocolat** - Chocolate mousse - Mousse di cioccolato - Schokoladenmousse
- **Salade de fruits** - Fruit salad - Macedonia - Ensalada de fruta - Obstsalat
- **Glace** - Ice cream - gelato - helado - Eis
- **Crème Brûlée** - Créma Catalana

**Le menu est fixe. Aucun changement (remplacement/supplément) ne peut être effectué**

**La maison n'accepte pas les Chèques et les Tickets Restaurant**

**PRIX NET**

# Menu Déjeuner à 18€00

Servi tant qu'il est affiché à l'extérieur.

## Entrées - Starters

- **Soupe à l'oignons**  
Onion soup - Zuppa di cipolle - Sopa de cebolla
- **Salade au Thon**  
Tuna Salad - Insalata di tonno - Ensalada de Atún
- **Salade mixte**  
Mixed Salad - Insalata Mista - ensalada mezclada
- **Tomate - Mozzarella**  
Tomato – Mozzarella, pomodoro – Mozzarella, Tomate – Mozzarella
- **Œufs dur mayonnaise**  
Boiled eggs mayonnaise - Uova sode con maionese - huevos hervidos mayonesa
- **Gésiers de canard confits sur salade**  
Gizzard of poultry - Ventriglio del pollame - Molleja de las aves de corral
- **Assiette de Charcuteries**  
Pork butcheries - macellerie di carne di maiale - carnicerías de carne de cerdo

## Plats - Main courses

- **Steak au poivre et frites**  
Steak with pepper sauce - Bistecca con salsa al pepe - Bistec con salsa de pimienta -
- **Escalope de volaille et sa sauce aux champignons et frites**  
Chicken escalope with mushrooms sauce -  
Scaloppa di tacchino con salsa di funghi - Escalope de pavo con salsa de setas
- **Le Filet Mignon de Porc et sa sauce au pain d'épices et au miel**  
Pork filet mignon with spices and honey  
Filetto di maiale con spezie e miele - Solomillo de cerdo con especias y miel
- **Le Petit Camembert rôti au miel avec sa Charcuterie et ses Pommes de Terre**  
Roasted Camembert with Honey sauce, ham, sausages, Salad, Potatoes  
Camembert arrosto con salsa al miele, salumi misti, e patate - Camembert asado con salsa de miel,
- **Omelette au fromage et frites**  
Cheese Omelette - Omelette al formaggio - Tortilla de queso
- **Filet de Dorade Sébaste avec sauce au citron**  
Sea bream fillet with lemon sauce  
Filetto di orata con salsa al limone - Filete de dorada con salsa de limón

## Desserts

- **Mousse au chocolat - Chocolate mousse - Mousse di cioccolato -**
- **Salade de fruits - Fruits salad - Macedonia - Ensalada de fruta -**
- **Glace - Ice cream - gelato – helado**

Prix Net

- **Le menu est fixe. Aucun changement (remplacement/supplément) ne peut être effectué**
  - **La maison n'accepte pas les Chèques et les Tickets Restaurant**