

# CHAMPEAUX

LES HALLES / PARIS

## POUR DÉBUTER

Couteaux en persillade, beurre d'algues

14

Buratta de Paris, gaspacho de concombre, d'autres marinés

16

Tomates à la tomate, olives noires et basilic

13

Tartare de daurade royale, leche de tigre végétal et curry rouge

15

Salade César au poulet croustillant

16

Vitello tonnato, câpres et croûtons

16

Maquereau à la flamme, ponzu et avocat grillé

15

Foie gras de canard, figues confites et fraîches

20

## À SUIVRE

Pavé de bar, fenouil fondant à l'orange

26

Lieu jaune rôti, garniture au vert, sauce grenobloise

23

Aile de raie snackée, caviar d'aubergine aux épices et grenade

22

Coquillettes jambon / Comté / truffe noire

22 // XL 28

Tartare de bœuf bien assaisonné, frites et salade

25

Côte de bœuf, pommes Pont-Neuf et sauce béarnaise

100 - POUR 2 -

Echine de cochon confite aux abricots, pomme Anna et sauge

22

Onglet de bœuf à la diable, cocos de Paimpol à la tomate

26

Poulet au citron en crapaudine, pomme purée

56 - POUR 2 -

### GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 4

HARICOTS VERTS

POMMES GRENAILLES

SALADE

POMME PURÉE

FRITES

## SOUFFLÉ RENVERSÉ !

### SALÉ

Fromage

12

## POUR BIEN TERMINER

Sorbets\* et glaces\* de saison

7

Glace vanille 'noyée' au café\* et pralin

11

Paris-les Halles

11

Figues cuites et crues, glace huile d'olive

14

Fromage blanc comme un Fontainebleau, amande, fruits rouges et muesli

13

Mousse au chocolat\*

9

Savarin au rhum, Chantilly peu fouettée

12

Soufflé au chocolat\*

12

## LES GLACÉS ARROSÉS !

MALGACHE

Suze, Chartreuse jaune, crème de pêche, glace aux trois vanilles

10

CUZCO

Grand Marnier, zestes d'orange, glace chocolat Pérou & ganache

10

MARÉCHAL

Cognac, glace praliné noisette & hibiscus

10

PRINTANIÈRE

Vodka, sirop d'agrumes, sorbet citron & citron confit

10

WONKA -SANS ALCOOL-

Cordial de sirop épicé, zestes d'orange, glace chocolat Pérou & ganache

8

## AU VERRE & EN CARAFE

### COCKTAIL SIGNATURES

LE MULE 12CL

12

CHANDON GARDEN SPRITZ 12CL

12

SUMMER HOUSE 18CL

12

GUARANI 18CL

10

### CHAMPAGNE

NM CHAMPAGNE "Impérial" Moët & Chandon

13 12CL

NM CHAMPAGNE "Blanc de blancs" Ruinart

20 12CL

NM CHAMPAGNE ROSÉ Veuve Clicquot

16 12CL

### VIN BLANC

2021 CÔTE DU RHÔNE "La Garuste" Domaine de Panéry

7 15CL / 20 45CL / 35 75CL

2020 MÂCON-FUISSÉ "Les Bruyères" Dominique Cornin

9 15CL / 26 45CL / 44 75CL

2021 IGP COLLINES RHODANIENNES

Viognier "Les Hautes Ribaudes" Lionel Faury

8 15CL / 23 45CL / 39 75CL

2019 BORDEAUX BLANC

"Le Merle blanc" Edmond De Rothschild

10 15CL / 29 45CL / 50 75CL

2020 VIN DE FRANCE

Grenache blanc "Lumière" Les Vignerons Parisiens

9 15CL / 26 45CL / 44 75CL

### VIN ROSÉ

2020 CÔTES DE PROVENCE

"Whispering Angel" Caves d'Esclans

10 15CL / 29 45CL / 50 75CL

2021 CÔTES DE PROVENCE "Prestige" Minuty

9 15CL / 26 45CL / 44 75CL

### VIN ROUGE

2021 CÔTE DU RHÔNE "La Garuste" Château de Panéry

7 15CL / 20 45CL / 35 75CL

2020 PASSETOUTGRAIN Domaine Taupenot-Merme

10 15CL / 29 45CL / 50 75CL

2021 CROZES-HERMITAGE

"Cuvée L" Laurent Combier

8 15CL / 23 45CL / 39 75CL

2016 PUISSEGUIN-SAINT-ÉMILION

"Château des Laurets" Domaines Edmond de Rothschild

9 15CL / 26 45CL / 44 75CL

2019 SANCERRE

"La Mercy-Dieu" Domaine Bailly-Reverdy

10 15CL / 29 45CL / 50 75CL

### VIN DE DESSERT

2008 SAUTERNES Castelnau de Suduiraut

10 10CL / 75 75CL

### PRIX NETS EN EURO. TAXES ET SERVICE COMPRIS

Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande. Origine Européenne de nos viandes disponible sur simple demande - ÉTÉ/AUTOMNE 2022

\* ISSUS DE NOS MANUFACTURES À PARIS

**BULLE**

BIO 75 CL

<b>CHAMPAGNE</b> .....		
NM	CHAMPAGNE BRUT "Impérial" Moët & Chandon	75
NM	CHAMPAGNE EXTRA BRUT Barons de Rothschild	82
NM	CHAMPAGNE BRUT "Le Black Reserve" Lanson	86
NM	CHAMPAGNE BRUT "Green Label" Lanson	98
NM	CHAMPAGNE BRUT "Blanc de blancs" Ruinart	120
NM	CHAMPAGNE BRUT ROSÉ Veuve Clicquot Ponsardin	98
NM	CHAMPAGNE BRUT ROSÉ Barons de Rothschild	98

**BLANC**

BIO 75 CL

<b>PARIS</b> -----		
2017	VIN DE FRANCE "An 508" Les Vignerons Parisiens	38

<b>ALSACE</b> -----		
2017	RIESLING "Clos des Frères" Loew	46

**BOURGOGNE & BEAUJOLAIS**

2019	CHABLIS Sylvain Mosnier	48
2016	MARSANNAY "Les Clos" René Bouvier	68
2018	BOUZERON "Les Cordères" Jacqueson	41
2020	RULLY "Montmorin" Jean Chartron	56
2018	MÂCON-PRISSÉ "En Chailloux" Domaine Thibert	42
2019	SAINT-VÉРАН Gilles Morat	44
2018	BEAUJOLAIS BLANC "Clos de Rochebonne" Château Thivin	42

**RHÔNE**

2021	CÔTE DU RHÔNE "La Garuste" DOMAINE DE PANÉRY	35
2020	VIN DE FRANCE Viognier "Ritou" Domaine Vallet	40
2018	CONDRIEU Lionel Faury	68

**PROVENCE**

2013	COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE "Baulieu" Villa Baulieu	66
------	---	----

**BORDEAUX & SUD-OUEST**

2019	BORDEAUX BLANC "Le Merle Blanc de Château Clarke" Domaines Edmond de Rothschild	50
------	---	----

**LOIRE**

2020	MUSCADET "Le Verger" Domaine Luneau-Papin	38
2020	IGP VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC "Attitude" Pascal Jolivet	44
2020	SANCERRE BLANC "La Mercy-Dieu" Bailly-Reverdy	48

**ROSÉ**

BIO 75 CL

2020	CÔTES DE PROVENCE "Whispering Angel" Caves d'Esclans	50
2021	CÔTES DE PROVENCE "Prestige" Minuty	44

**ROUGE**

BIO 75 CL

<b>PARIS</b> -----		
2018	VIN DE FRANCE "Turbigio" Les Vignerons Parisiens	41
2020	VIN DE FRANCE "Boooooom" Les Vignerons Parisiens	44

**BOURGOGNE & BEAUJOLAIS**

2017	SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU "Les Pevilletts" Albert Bichot	78
2018	VOLNAY Domaine Michel Lafarge	88
2017	PULIGNY-MONTRACHET Joseph Pascal	72
2018	RULLY "Les chaponnières" Jacqueson	48
2020	MERCUREY "Vieilles vignes" Domaine Brintet	53
2019	MERCUREY "Les champs Martin" Jacqueson	62
2017	GIVRY 1 <sup>ER</sup> CRU "La Grande Berge" Domaine Ragot	58
2016	BOURGOGNE PINOT NOIR "Croix Perrières" Louis Jadot	48
2018	FLEURIE "La joie du palais" Domaine Lafarge-Vial	58
2020	CÔTE DE BROUILLY "Les sept vignes" Château Thivin	41

**RHÔNE**

2021	CÔTE DU RHÔNE "La Garuste" CHÂTEAU DE PANÉRY	35,4
2020	CROZES-HERMITAGE "Papillon" Gilles Robin	48
2021	CROZES-HERMITAGE AOP "Cuvée L" Laurent Combier "Servis en Carafe"	39
2020	SAINT-JOSEPH "Méribets" Domaine Vallet	50
2019	RASTEAU Domaine de la Soumade	39
2015	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Mas Saint Louis	66

**PROVENCE**

2019	CÔTES DE PROVENCE "Cuvée Gabriel" Château Minuty	72
------	--	----

**BORDEAUX & SUD-OUEST**

2017	SAINT-ESTÈPHE La Devise de Lilian	48
2012	PAUILLAC Château Lacoste Borie	76
2018	PAUILLAC Fleur de Pédesclaux	68
2014	SAINT-JULIEN Le Petit Caillou	66
2013	MÉDOC La Chapelle de Pontensac	49
2016	PUISSEGUIN SAINT-EMILION Château des Laurets, Domaine Edmond de Rothschild	44
2014	PESSAC-LÉOGNAN Château Le Pape	64
2019	BORDEAUX SUPÉRIEUR Moulin d'Issan	46
2018	BORDEAUX SUPÉRIEUR Château Croix-Mouton	45
2016	SAINTE-FOY BORDEAUX Château de Grangeneuve	32
2019	FRANCS CÔTES DE BORDEAUX Château Cru Godard	40
2012	SAINT-ÉMILION GRAND CRU Château Gueyrosse	64
2018	MALBEC Seigneur de Grezette	38

**LOIRE**

2019	SANCERRE ROUGE Bailly Reverdy	48
------	-------------------------------	----

**VINS DES GRANDES ANNÉES**

<b>BULLE</b> .....		
2010	CHAMPAGNE BRUT Dom Pérignon	290

**BLANC**

2017	CHABLIS GRAND CRU "Vaudésirs" Domaine Long-Depaquit	110
2015	BOURGOGNE Domaine Leroy	78
2019	MEURSAULT "Saint Jean" Vincent Latour	86
2017	PULIGNY-MONTRACHET Lucien Muzard	98
2015	CHASSAGNE-MONTRACHET 1 <sup>ER</sup> CRU "Clos St-Jean" Domaine Thénard	96

**ROUGE**

2017	GEVREY-CHAMBERTIN "La Justice" René Bouvier	88
2018	CHAMBOLLE MUSIGNY Domaine Taupenot-Merme	94
2017	VOSNE ROMANÉE "Vigneux" Domaine Jean Tardy & Fils	128
2016	CÔTE-RÔTIE Domaine Jamet	135
2011	PAUILLAC Château Haut-Batailley	125
2017	PAUILLAC Château Latour	130
2013	MARGAUX Château d'Issan	110
2015	LISTRAC-MÉDOC Château Clarke	100