



• TRADITION •

6 pièces . 12
12 pièces . 24

• BRIE •

6 pièces . 12
12 pièces . 24

• TRUFFE •

6 pièces . 18
12 pièces . 36

• DÉGUSTATION •

Nos cinq recettes réunies
sur un plateau à partager

Sélection de 36 pièces . 80

• NOS GROS ESCARGOTS •

6 pièces . 28
12 pièces . 54

• FOIE GRAS •

6 pièces . 18
12 pièces . 36

• PIMENTS •

6 pièces . 12
12 pièces . 24

• ASSORTIMENT •

6 pièces . 18
12 pièces . 36

Nos incomparables escargots de Bourgogne sont préalablement blanchis puis mis au court-bouillon relevé d'aromates et de fines herbes.
La taille des coquilles peut varier mais n'affecte en rien la qualité de la chair.

• L'INSPIRATION DU MOMENT •

• ENTRÉES •

Pâté en croûte 16
Canard et pistache

Cuisses de grenouilles 17
Façon Escoffier

Belle escalope de foie gras poêlée 21
Chutney de saison et brioche

Soupe à l'oignon 12
Gratinée à souhait

Carpaccio de noix de Saint Jacques 14
Main de Bouddha et huile d'olive extra vierge

6 Huîtres Étoile^{o3} 22
Chair ferme aux notes de noisettes

Gueusaille d'escargots 12
Pomme de terre et crème fraîche

Artichaut entier 10
Vinaigrette au moût de raisins et noisette

Os à Moelle 9
Gratiné au thym frais et fleur de sel

Dos de saumon mi-fumé 13
Blinis maison et crème acidulée

Foie gras de canard mi-cuit 19
Chutney de saison et pain aux fruits

• PLATS •

Daurade royale en croûte de sel 28
Purée montée au beurre

Koulibiac de saumon 24
Beurre blanc

Suprême de volaille 25
Lentilles Beluga et truffe melanosporum

Tartare de bœuf 19
Condiments et piment d'Espelette

Mignon de porc Francilin 22
Endives braisées et coulis de betterave

Entrecôte juste grillée 30
Frûtes de la ferme d'Orsonville et beurre maître d'hôtel

Boeuf Bourguignon 25
Pommes de terre vapeur

Côte de Veau normande 36
Tagliatelles fraîches et crème de champignons

Déclinaison de courges 19
Butternut, Potimarron et Patisson

Cuisse de confit de canard maison 25
Pommes grenailles

Carré d'agneau à partager 65
Jus au thym et gratin dauphinois

Tourte de filet de canette 37
Recette culte de L'Escargot Montorgueil

Vol au vent de ris de veau 39
Morilles

Côte de bœuf 68
Belle pièce d'1,2kg pour deux

Filet de bœuf 41
Façon Rossini, pomme Darphin

Risotto du moment 38
Saint Jacques et émulsion au champagne

Sole Meunière 52
500 grammes, préparée minute

• DESSERTS •

Le gros profiterole 14
Glace vanille et sauce au chocolat

Crêpe Suzette 16
Flambée minute

Café Gourmand 12
Nos meilleurs desserts en version mini

Crème brûlée 12
Recette classique à la vanille Bourbon

Cantal entre deux 9
Bouquet de salade et beurre

Sphère croquante poire-chocolat 15
Sauce Caramelia

Brioche façon pain-perdu 14
Caramel beurre salé et glace vanille

Crumble pomme-poire 13
Glace yaourt

Vacherin glacé de L'Escargot 15
Mangue et fruit de la passion

Assortiment de glaces et sorbets 9
2 boules au choix selon les parfums du moment

• GRANDS CRUS •
LA SÉLECTION DE NOS MEILLEURS VINS

• BLANCS •

Meursault *Domaine Potinet Ampeau 2015* • 140 / Condrieu *Brunel de la Gardine 2020* • 97
Puligny-Montrachet *Jean-Pascal & Fils 2019* • 180 / Chablis *Domaine des Genèves 2020* • 72

• ROUGES •

Château Cos Labory *Saint-Estèphe 2017* • 135
Charmes-Chambertin *Grand Cru Domaine Camus 2016* • 245
Château Monbrison *Grand Vin de Margaux 2013* • 105
Nuits-Saint-Georges *Domaine Alain Michelot 2008* • 190
Château Langoa Barton *St Julien 2010* • 270
Morey-Saint-Denis *1^{er} Cru 2019* • 160
Pommard *Premier Cru Domaine Potinet Ampeau 2014* • 210

• VINS BLANCS •

Verre/Pot/Btl
16cl/46cl/75cl

• ALSACE •

Riesling *Joseph Hanskeller 2021* 8/22/35

• LOIRE •

Sancerre *la Vivandière 2021* 9/25/40
Pouilly *Fumé Domaine Corty 2021* 11/30/48

• SUD OUEST •

Montbazillac *Haute Fonrousse 2020* 13/34/49

• BOURGOGNE •

Chablis *Bardet & Fils 2021* 13/34/49
Tonnerre *Domaine Marsoif 2021* 8/22/35
Mercurey *Rochette Faiveley 2020* 15/37/60

• CÔTES DU RHÔNE •

Châteauneuf-du-Pape 14/36/52
Château de la Gardine 2021

• VINS ROUGES •

Verre/Pot/Btl
16cl/46cl/75cl

• BEAUJOLAIS •

Côte de Brouilly *Château des Tours 2020* 8/22/35

• LOIRE •

Sancerre *La Vivandière 2018* 9/25/40
Saumur *Champigny D. de Nerleux 2020* 8/22/35

• BOURGOGNE •

Pinot Noir *André Ducal 2021* 11/30/48
Mercurey *Michel Juillot 2019* 11/30/48
Rully *Domaine Ninot 2019* 15/37/60

• BORDEAUX •

Pavillon *Hermitage 2018* 11/30/48
Château *Guibeaup Saint-Emilion 2017* 13/34/49
Haut *Médoc Maucaillou 2016* 14/36/52

• CÔTES DU RHÔNE •

Vaqueyras *Château des Hautes Ribes 2020* .. 13/38/50
Saint *Joseph Brunel de la Gardine 2021* 10/26/42
Paul *Jaboulet Parallèles 45, 2020* 8/22/35

• PAYS D'OC •

Pic *Saint-Loup Mas de l'Oncle 2021* 8/22/35

• VIN ROSÉ •

Miraflores *2021* 8/22/35

• LES COCKTAILS •

Moscow *Mule 12cl - 12*
Mojito *12cl - 12*
Bellini *12cl - 12*
Negroni *12cl - 12*
Spritz *12cl - 12*

• LES CHAMPAGNES •

15cl 75cl
Sélection *Maison - 13/80*
Moët & *Chandon - 15/100*
Billecart-*Salmon Rosé - 17/120*
Louis *Roederer Cristal - 350*

• APÉRITIFS •

Kir *Beaujolais Blanc* 7
Kir *Royal Champagne* 14

APÉRITIFS DE MARQUES

Porto, *Campari 5cl* 7
Martini 7
Ricard *2cl* 7
Américano *8cl* 9

• BIÈRES •

PRESSION 25cl/50cl
Heineken 6/11
Edelweiss 7/12

BOUTEILLE 33cl
Corona, *Chimay, Carlsberg* 8

• ALCOOLS • 4CL

VODKA

Absolut 12
Grey *Goose Classique* 14

GIN

Bombay *Sapphire* 14
Hendrick's 16

RHUM

Diplomatico *Reserva exclusiva* 14
Santa *Teresa* 18

TEQUILA

Patron 14

WHISKIES

Jack *Daniel's* 12
Oban, *Chivas 12 ans* 14
Lagavulin 16
Chivas *18 ans* 18
Nikka 20

• LIQUEURS
& DIGESTIFS •

Get *27, Grand Marnier 4cl* 10
Amaretto, *Limoncello 4cl* 10
Baileys, *Khalua 4cl* 10
Cavados, *Chartreuse 4cl* 10
Eau de *vie de Framboise 4cl* 12
Vieille *Prune Roque* 12
Poire *Supérieure* 14
Bas *Armagnac Château de Laubade* 19
Cognac *V50P* 15
Cognac *XO Rémy Martin* 20

• BOISSONS FRAÎCHES •

Sodas *Bouteille 33cl* 5,5
Coca Cola, Ice tea, Perrier, Orangina, Schweppes,
Limonade, Sprite
Thé, *Café frappé 33cl* 6
Jus de *fruits 25cl* 5,5
Abricot, ananas, orange, fraise, cranberry, framboise,
pamplemousse, pêche, mangue

LES EAUX NATURELLES

Vittel 50cl 6 1L 10

LES EAUX GAZEUSES

San *Pellegrino* 50cl 6 1L 10
Châteldon 75cl 11

• BOISSONS CHAUDES •

Expresso, *Noisette* 3,5
Double *expresso* 6
Sélection *de thés & infusions* 6
Café *crème* 7
Chocolat 7
Cappuccino, *Café Viennois* 7
Irish *coffee, Vin chaud* 10

Les millésimes sont susceptibles de changer.

Prix nets en euros. Taxes et services compris.