



• TRADITION •

6 pièces . 12
12 pièces . 24

• BRIE & NOIX •

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

• PIMENT D'ESPELETTE •

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

PLATS

DESSERTS

Pâté en croûte 16
Canard et pistache

Cuisses de grenouilles 17
Façon Escoffier

Escalopes de foie gras poêlées 21
Toast brioché, chutney de saison

Soupe à l'oignon en croûte dorée 13
Gratinée à souhait

Tartare de bar 14
Citron caviar et huile d'olive extra vierge

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

Cromesquis d'escargots 14
Salade frisée et vinaigrette à l'ail noir

Asperges blanches des Landes 14
Sauce Hollandaise

Oeuf Benedicte 14
Sauce hollandaise et brioche toastée

Profiterole d'escargots 14
Beurre aillé - persillé

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

Daurade royale en croûte de sel 28
Purée montée au beurre

Dos de cabillaud 24
Beurre blanc et artichaut poivrade

Suprême de volaille 25
Purée de carottes fanes et émulsion safran-citron

Tartare de bœuf 19
Condiments et piment d'Espelette

Poitrine de porc Francilin 24
Petits pois à la Française

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

Boeuf Bourguignon 25
Pommes de terre vapeur et lard fumé

Côte de Veau normande 36
Tagliatelles fraîches et crème de champignons

Risotto végétarien 22
Asperges blanches et ail des ours

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 façon Rossini 41
Pomme Darphin et sauce au foie gras

Tronçon de turbot grillé 38
Asperges blanches et sauce Hollandaise

Sole Meunière 52
500 grammes, préparée minute

L'éclair maison 14
Chantilly vanillée et framboises fraîches

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

Fondant au chocolat et crème anglaise 15
Recette de grand-mère

Citron givré 14
Léger et rafraichissant

Fraise - Pistache 15
Ganache à la pistache et pistaches caramélisées

Pavlova aux fruits rouges 15
Fruits frais et coulis

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

• GRANDS CRUS •
LA SÉLECTION DE NOS MEILLEURS VINS

• BLANCS •

Sancerre *Domaine Corty* 2021 • 58 / Condrieu *E. Guigal* 2019 • 90
Meursault *Domaine Saint Marc* 2018 • 140 / Sauternes *Château Sigalas Rabaud* 2000 • 105
Puligny Montrachet *Jean Pascal et Fils* 2020 • 120 / Chablis 1er Cru *Domaine des Genèves* 2020 • 80

• ROUGES •

Gevrey-Chambertin *Frédéric Magnien 1er Cru Lavaux Saint Jacques* • 145
Côte Rôtie *Château d'Ampuis E. Guigal* • 190
Pommard *Semaine Saint Marc* 2018 • 115
Pomerol *Château de Sales* 2019 • 85
Pomerol *Château la fleur Petrus* 2013 • 550
Château Haut Brion 2015, *Premier cru classé en 1855* • 900
Saint Émilion Grand Cru 2011, *Cheval Blanc* - 1200

• VINS BLANCS •

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

• ALSACE •

Riesling *Signature Wolfberger* 2020 8/22/35
Gewurztraminer *S. Wolfberger* 2019 8,5/24/38

• LOIRE •

Sancerre *La Vivandière* 2021 11/30/48
Muscadet *Confluent* 2021 8/22/35
Pouilly Fumé *Domaine Corty* 2021 11/30/48
Chinon Blanc *Chateau de Vaugaudry* 2021 11/30/48

• BOURGOGNE •

Bourgogne Alligoté *Domaine Dubois* 2021 9/25/40
Chablis *Domaine Bardet* 2021 11/30/48
Bourgogne Blanc *La Logère* 2022 8/22/35

• CÔTES DU RHÔNE •

Grand Ardèche *Louis Latour* 2020 10/26/42
Côte du Rhône *E. Guigal* 2021 8/22/35
Saint-Péray *Les vins de Vienne* 2019 11/30/48

• BORDEAUX •

Bordeaux Blanc *Demoiselle de Sigalas* 2017 ... 9/25/40

• SUD OUEST •

Jurançon Sec *Lionel Osmin* 2021 9/25/40
Monbazillac *Château Haut Fonrousse* 2017 .. 11/30/48

• VINS ROUGES •

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

• BEAUJOLAIS •

Côte de Brouilly *Pascal Gayot* 2022 9/25/40
Beaujolais Rouge *La Logère* 2021 8/22/35

• LOIRE •

Sancerre *La Vivandière* 2018 11/30/48
Saumur *Château Fouquet* 2020 8,5/24/38

• BOURGOGNE •

Pinot Noir *André Ducal* 2021 11/30/48
Chorey-les-Beaune *D. Laurent* 2020 14/40/58

• CÔTES DU RHÔNE •

Côte du Rhône *E. Guigal* 2021 9/25/40
Saint Joseph *Les vins de Vienne* 2020 11/30/48
Vaqueyras *Les Ondines* 2019 10/26/42

• BORDEAUX •

Bordeaux *Château de Belleville* 2020 7/19/26
Lalande de Pomerol *Château Chatain* 2018 12/34/48

• SUD OUEST •

Fronton *Château Coutin* 2018 8/22/35

• VINS ROSÉS •

Côte de Provence *Mimoty Prestige* 2020 11/30/48
AOC Corse *Domaine de Verticchie* 2021 8/22/35

• LES COCKTAILS •

Moscow Mule 12cl - 12
Mojito 12cl - 12
Bellini 12cl - 12
Negroni 12cl - 12
Apérol Spritz 12cl - 12
Saint Germain Spritz 12cl - 15

• LES CHAMPAGNES •

15cl 75cl

Sélection Maison - 13/80
Moët & Chandon - 15/100
Billecart-Salmon *Brut* - 17/120
Billecart-Salmon *Rosé* - 20/140
Dom Pérignon - 500

Les millésimes sont susceptibles de changer.

Prix nets en euros. Taxes et services compris.

• 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 & CIDRE •

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

BOUTEILLE 33cl
Heineken sans alcool 7
Corona, Chimay, Carlsberg 8
Cidre Sassy L'inimitable (brut) 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
Calvados, Chartreuse 4cl 10
Eau de vie de Framboise 4cl 12
Vieille Prune *Roque* 12
Poire Supérieure 14
Bas Armagnac *Château de Laubade* 19
Cognac VSOP 15
Cognac XO *Rémy Martin* 20

• BOISSONS FRAÎCHES •

Sodas Bouteille 33 cl 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