



VINS DES PYRENEES

MAISON FONDÉE EN 1905
PARIS

ENTRÉES

ŒUFS DU DIABLE BIO - ŒUFS SAUMURÉS, MAYONNAISE PAPRIKA,
PICKLES, OIGNONS FRITS

TARTARE DE DAURADE - GRENADE, VINAIGRETTE À LA MANGUE

VELOUTÉ DU MOMENT

PLATS

CROQUE-MONSIEUR DE GOUDA TRUFFÉ AU JAMBON "PRINCE
DE PARIS" - MESCLUN

BALLOTINE D'AGNEAU DE 12H À LA BIÈRE - BRIOCHE TOASTÉE &
SALADE COMPOSÉE

FILET DE DAURADE POÊLÉE - BROCOLIS & BEURRE AU HARENG FUMÉ

TIAN DE LÉGUMES RÔTIS - COULIS DE PIQUILLOS

DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES

BRIOCHE PERDUE - CARAMEL AU BEURRE SALÉ
ET CRÈME FOUETTÉE

RIZ AU LAIT

BOISSONS

EAU MINÉRALE - AQUA PANNA

EAU PÉTILLANTE - VALS

NOS COLLABORATEURS

Les délices de Parmentier
pour le pain & brioche

Jean-François Quintin
pour les huîtres

Maison Reynaud
pour le poisson

La Ferme Saint-Grat
pour nos viandes

Medelys
pour les épices

Bermudes
pour les fruits et légumes

Conserverie Peita
pour les sardines bio

Fuet Catalan de Julian Mairal
pour la charcuterie

La Ferme Bourguinat
pour les fromages

Alain Brumont, Marjorie et Matthieu
Galet, Fabien Jouves, Franck Pascal,
Anne de Joyeuse, Philippe Modat,
Chantale Micaze, Domaine Roubines,
Eric Morgat, Famille Buffet, Gérard
Bertrand, Nicolas Gadisseux, Olivier
Pithon, Domaine Gayda, Rémi Puizin,
Domaine Plageoles, Domaine de
la Souffrandise, Jean-Marc Gruaute
pour nos vins



LA BELLE ÉQUIPE

EN SALLE

Barbara, Anna, Kevin, Carlos &
Florian

EN CUISINE

Paul, Paul, Rajah, Ibrahima, Ousmane
& Cesar

AU BAR 1905

Sofia & Camille