



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

BURRATA - TOMATES ANCIENNES MULTICOLORES & HUILE DE BALSAMIQUE

PLATS

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

BALLOTINE D'AGNEAU DE 12H À LA BIÈRE - MOUSSELINE DE CHOU-
FLEUR, BRIOCHE TOASTÉE

FILET DE DAURADE POÊLÉE - PETIT POIS FRAIS & BEURRE AU HARENG
FUMÉ

GNOCCHI MAISON - CRÉMEUX DE BURRATA & HUILE DE BALSAMIQUE

DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES

BRIOCHE PERDUE - CARAMEL AU BEURRE SALÉ
ET CRÈME FOUETTÉE

NOUGAT GLACÉ - ORANGE & GRAND MARNIER

BOISSONS

EAU MINÉRALE - AQUA PANNA

EAU PÉTILLANTE - VALS

NOS COLLABORATEURS

Les délices de Parmentier
pour le pain & brioche

Jean-François Quintin
pour les huitres

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