



# VINS DES PYRENEES

MAISON FONDÉE EN 1905  
PARIS

## ENTRÉES

BURRATA - POIRE & FRUITS SECS

CEVICHE DE DAURADE ROYALE - SAVEURS PÉRUVIENNES

VELOUTÉ DU MOMENT - OIGNONS CROUSTILLANTS & NOISETTES BIO

## PLATS

BALLOTINE D'AGNEAU DE 12H À LA BIÈRE - BRIOCHE TOASTÉE &  
MOUSSE DE CAROTTES AU GINGEMBRE, PETIT JUS D'AIL

FILET DE BAR CROUSTILLANT - ÉPINARDS EN PERSILLADE, CÂPRES À  
QUEUE & CITRON CONFIT

PUZZLE VEGAN - ÉPICES DU MONDE

## DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES

BRIOCHE PERDUE - CARAMEL AU BEURRE SALÉ  
ET CRÈME FOUETTÉE

ROYAL CHOCOLAT - À NOTRE FAÇON

## 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 Jouvès, 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