

« Je boirai du lait le jour où les vaches mangeront du raisin. »
Jean Gabin

Coupe de Champagne Brut Réserve Taittinger				13,5
Champagne Brut Réserve Taittinger				75
Champagne Cuvée Prestige Rosé Taittinger				85
Champagne Comtes de Champagne, Blanc de Blancs, 2013 Taittinger				240
Coupe de Prosecco DOC				7,5
Les Blancs	12,5cl	25cl	50cl	75cl
IGP OC, Chardonnay « Gabriel » 2023, Gabriel Meffre	7,5	15	26	34
Chenin Blanc « La nature connaît le chemin » 2025, Artisans Partisans, Pierre Bories, BIO	8,5	17	29	38
Quincy, Clos des Victoires, 2023, Joseph Mellot	9,5	19	32	41
Crozes-Hermitage « Un Matin » Domaine Saint Clair, 2024, Denis Basset	10,5	21	34	45
Les Rosés	12,5cl	25cl	50cl	75cl
Côtes de Provence « Promise » Maime, 2023	7,5	15	26	34
Côtes de Provence « Heritage » Château Maime, 2024				42
Les Rouges	12,5cl	25cl	50cl	75cl
<u>LE BORDELAIS</u>				
Rive Droite, AOP, Olivier Cazenave, BIO, 2024	8	16	27	36
Pomerol, Château Nénin, 2005				160
Saint Emilion, Premier Grand Cru classé, Château Pavie Macquin, Famille Corre-Macquin, 2015				230
Saint Emilion Grand Cru, Le Carillon d'Angelus, Famille de Bouard de la Forest, 2015				280
Saint Julien, Château Ducru-Beaucaillou, Famille Eugène Borie, 2022				490
<u>LA BOURGOGNE</u>				
Bourgogne, Pinot Noir, 2023, Arnaud Combier	9	18	29	38
Hautes-Côtes-De-Beaune, AOP, Biodynamie, 2023, J.Claude Rateau	11	22	39	49
Mercurey 1er Cru « Clos Fourtoul » 2023, Louis Jadot				57
Château de Pommard, 2022, Cuvée Vivant Micault, Famille Carabello-Baum				115
Chambolle-Musigny « Vieilles Vignes » 2019, Domaine René Bouvier				135
Gevrey-Chambertin 1er cru Fonteny, 2017, Domaine Henri Rebourseau				145
Nuits-Saint-Georges 1er Cru « Les Pruliers » 2018, Domaine Henri Gouges				165
Volnay 1er Cru « Ronceret » 2018, Domaine Nicolas Rossignol				195
Pommard 1er Cru « Les Rugiens » 2020, Domaine Parent				260
Chambolle-Musigny 1er Cru « Les feusselottes » 2020, Domaine Meo-Camuzet				295
Clos-Vougeot, Château de la Tour, 2020, François Labet				370
Vosne-Romanée 1er Cru, 2019, Domaine Meo-Camuzet				530
Charmes-Chambertin Grand Cru, 2020, Domaine Taupenot-Merme				590
<u>LA LOIRE</u>				
Côte Roanaise « Éclat de granite » 2024, Biodynamie, Domaine Sérol	8,5	17	27	38
Côte Roanaise « Les Millerands » 2023, Biodynamie, Domaine Sérol				42
<u>LE BEAUJOLAIS</u>				
Moulin à Vent, Cuvée Valentine, 2022, Victoire d'Affaux	8,5	17	28	38
Saint Amour, 2022, Arnaud Combier				39
<u>LE RHÔNE</u>				
Côtes-du-Rhône « La Part des vivants » 2023, Famille Garon	8	16	27	35
Chateauneuf-du-Pape, l'Oratoire des Papes, 2021, Famille Ogier				63
Côte-Rôtie « La Giroflarie » 2017, Domaine Jasmin				125
Côte-Rôtie Côte Blonde, 2017, Domaine Rostaing				295
<u>LE LANGUEDOC ROUSSILLON</u>				
Syrah, Moulin de Gassac, 2023, IGP, Famille Guibert	8,5	17	28	35
La Clape, 2022, Jeff Carrel, AOP				38
Côtes du Roussillon, Mas Janeil, 2023, François Lurton, AOP				39

L’Affiche Paris 16

- A LA CARTE -

100% Maison

ENTRÉES

Couteaux frais, poêlés en persillade, *en fonction de l’arrivage du jour* - 12,5

Harengs pomme à l’huile - 9

Poêlée de champignons - 11,5

Oeufs mayonnaise cresson & graine de sarrasin, *membre de l’ASOM*- 7,5

Terrine Maison - 12

Os à moelle - 9,5

Velouté de potimarron, châtaigne & lard fumé - 8,5

PLATS

Les cocottes du mois - 26,5

Escalope de veau *sauce Normande* - 27,5

Confit de canard *Dordogne* - 23,5

Les ravioles du Royans « à la truffe » - 21

Filet de boeuf *sauce au poivre* - 26,5

Le fameux cordon bleu de la maison *sauce moutarde à l’ancienne* - 22

Saucisse au couteau *jus de viande* - 21,5

Le poisson *frais du jour* - 26,5

Bavette *sauce à l’échalote* - 22

La côte de boeuf pour deux (1,2kg) *2 garnitures* - 75

Salade de chèvre chaud, noix, lard fumé & clémentines rôties - 19

Un accompagnement au choix : *Purée / Frites / Salade / Carottes rôties*

Pour les minis gourmets - *jusqu’à 10 ans* - : Jambon & purée / Steak & frites - 12

DESSERTS

Café Gourmand - 11

Crumble pomme & mûre - *Sans gluten* - 10

Profiteroles au chocolat - 11,5

Baba au rhum - 11

Flan - 8,5

Mousse au chocolat & fève de Tonka - 10,5

Assiette de fromages - *sélection de trois fromages & salade* - 13