

« 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'arrivée 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