

« 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	28	38	
Quincy, Clos des Victoires, 2023, Joseph Mellot	9,5	19	32	41	
Crozes-Hermitage « Un Matin » Domaine Saint Clair, 2024, Denis Basset					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	
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 Label					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	28	38	
Côte Roanaise « Les Millerands » 2023, Biodynamie, Domaine Sérol					42
<u>LE BEAUJOLAIS</u>					
Morgon, 2024, Domaine de Thulon, Annie & René Laurent	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

L’Affiche Paris 16

- A LA CARTE -

Fait Maison

ENTRÉES

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

Tarte rustique - oignons & comté - 9

Poireaux mimosa - 8,5

Terrine Maison - 12

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

Assiette de cochonnailles - 16

PLATS

Côte de porc fermière marinée - soja, miel & herbes - 22

Croque Monsieur / Madame - béchamel maison - 18 / 19

Onglet de veau - sauce aux herbes - 25,5

Tartare de boeuf - préparé - 22

Filet de boeuf sauce au poivre - 26,5

Le Cordon Bleu Blanc Rouge - comté 8 mois - 22,5

Saucisse au couteau - jus de viande - 21,5

Le poisson - frais du jour - 26,5

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

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

Salade César - traditionnelle - 20

Un accompagnement au choix : Frites / Pommes de terre sautées / Salade / Légumes rôtis

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

DESSERTS

Café Gourmand - 11

Crumble pomme, rhubarbe & citron - 10

Profiteroles au chocolat - 11,5

Baba au rhum - 11

Mousse au chocolat & fève de Tonka - 10,5

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