

LA TERRASSE D'ÉTÉ

RESTAURANT MENU

AVAILABLE FROM 12 TO 3PM

CHAMPAGNES

	12CL	75CL
Perrier-Jouët Grand Brut	€18	€85
Perrier-Jouët Blason Rosé	€20	€95
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	€25	€120
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune		€95
Veuve Clicquot Rosé		€110
Laurent Perrier Grand Siècle		€250
Veuve Clicquot Grande Dame		€250
Perrier-Jouët Belle Epoque		€250
Cristal Roederer		€250
Dom Pérignon		€280

COCKTAILS CHAMPAGNE

	18CL
TUILERIES Champagne, Liqueur de Paris, violet syrup, strawberry juice, lemon juice	€21
BATIGNOLLES Champagne, Chambord, rose syrup, lime juice	€21
MONCEAU Champagne, Liqueur de Paris, blackcurrant and hibiscus infusion	€21

OUR SUGGESTIONS

PLATTER OF CHARCUTERIE FROM ARNAULT NICOLAS (MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE CHARCUTIER)

€19

CELERY IN REMOULADE SAUCE AND SMOKED MACKEREL WITH BLACK PEPPER

€18

ÎLE-DE-FRANCE POKE BOWL

€22

PARISIAN STYLE COLD SALMON

€24

BEEF RUMSTEAK, BERCY SAUCE AND FRENCH FRIES

€30

PAILLARD VEAL AND SEASONAL TOMATO SALAD

€30

ORGANIC CHICKEN CLUB SANDWICH

€27

HOUSE-SEASONED STEAK TARTARE *

lettuce heart and chive cream

€29

CHEESEBURGER OF THE MOMENT

€29

SUGGESTION OF THE DAY

€25

DESSERTS

SEASONAL FRUIT DESSERT AND SORBET

€14

VANILLA BABA, SEASONED FRESH STRAWBERRIES, MINT AND STRAWBERRY SORBET

€14

CARAMELIZED MILLEFEUILLE AND MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM

€14

SEASONAL FRUIT PLATTER, VANILLA SYRUP

€14

ICE CREAMS

EN BORD DE SEINE €12

Seasonal fruits and sorbet

BALADE PARISIENNE €12

Raspberry sorbet, vanilla and greek yogurt ice-cream, seasoned fresh strawberries meringue chips

LA TERRASSE D'ÉTÉ

WINES

RED WINES

VALLÉE DU RHÔNE :	12CL	75CL
AOC Les Abeilles de Colombo, « Grenache et Syrah »	€9	€38
LOIRE :		
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil, Domaine Pascal Lorieux, « Cabernet-Franc »	€10	€46
AOP Sancerre, Château de Sancerre, « Pinot Noir »	€12	€64
BOURGOGNE :		
AOC Saint-Aubin, Domaine Roux, « Pinot Noir »	€12	€48
AOC Mercurey, Domaine Brintet, La Charmée, « Pinot Noir »		€76
AOC Ladoix, Domaine Ravaut, Clos Royer, « Pinot Noir »		€110
BORDEAUX :		
AOC Lussac Saint-Émilion, Château Busquet, « Merlot et Cabernet-Franc »	€14	€64
AOC Saint Estèphe, Les Pèlerins de Lafon Rochet, « Merlot et Cabernet Sauvignon »		€120

WHITE WINES

VALLÉE DU RHÔNE :	12CL	75CL
AOC Les Abeilles de Colombo, « Roussanne et Clairette »	€9	€38
LANGUEDOC :		
Ad Vinam Aeternam Infini, « Viognier »	€10	€40
IGP Côtes-de-Gascogne, Domaine Miselle, blanc moëlleux	€10	€40
LOIRE :		
AOC Pouilly-Fumé, Domaine Régis Minet, « Sauvignon blanc »	€12	€54
AOC Sancerre, Vignoble Dauny, « Sauvignon Blanc »		€64
BOURGOGNE :		
AOC Mâcon-Village, Domaine Teppes de Chantenay Bio, « Chardonnay »		€52
AOC Chablis, Domaine du Colombier, « Chardonnay »	€14	€66

ROSÉS WINES

	12CL	75CL
IGP Pays d'Oc, Gérard Bertrand, « Gris Blanc »	€9	€38
Whispering Angel, Château d'Esclans	€12	€54
AOC Côtes de Provence, Château des Vinginières	€10	€44

SOFTS & JUICES

Pepsi Pepsi Max- 33CL	€10
Ginger Ale Ginger Beer - 20CL Tonic - 25CL	€10
Fresh fruit juice – orange grapefruit lemon - 20CL	€10
Fruit juice – kiwi ginger soursop - 20CL	€10
Alain Milliat fruit juice – cox apple mango strawberry - 33CL	€13

HOT DRINKS

Espresso Decaffeinated espresso	€7
American coffee	€8
Double espresso Cappuccino Café latte	€9
Tea Herbal tea	€9

MINERAL WATERS

Evian - 75cl Badoit - 75cl Perrier - 33cl	€9
---	----