



CONSERVERIE LA GUILDIVE

Moules en escabèche	6,5	Sardines	
Filets de maquereaux à l'huile d'olive vierge bio	6,5	citron / huile d'olive bio / piquantes	8

DELICATESSEN

Terrine de campagne maison	9	Chorizo artisanal français comme une rosette	14
Saucisse sèche de Lacaune IGP	12	Bayonne IGP 24 mois Domaine Abotia (pte / gde)	12 / 19

LE ROLL

BRIOCHE JL POUJAURAN

Le Salmon roll - brioche toastée et garnie coleslaw thaï, avocat, saumon fumé à l'ancienne	21
--	----

LE LÉGUME

Houmous de saison pickles de chou fleur, vinaigrette grenade	8,5
Soupe de légumes du jour légumes frais et de saison, selon marché	7
Potimarron rôti sauce au bleu, noix concassées	12

COMME UNE BELLE ENTRÉE

À PARTAGER

Oeuf parfait en meurette, mouillette de brioche Poujauran	9
Burrata crémeuse, orange et graines de coriandre	12
Arancini truffés, brebis frais, feuilles de cresson	19
Salade de poulet croustillante, coriandre et sésame (petite / grande)	13 / 19
Poke Bowl à composer (végétal ou dorade ou émincé de boeuf)	16 / 20 / 20
Belle assiette d'automne à partager	19
Chiffonnade de jambon de Lacaune, fruits et légumes de saison, chèvre frais fermier du Perche	
Panier de vapeurs - gyozas légumes & gyozas crevette - sauce à 'diper'	18
Assiette de saumon fumé à l'ancienne au bois d'aulne, Maison Barthouil	24

Le pain que nous avons sélectionné pour vous est le campagne de chez M Jean-Luc Poujauran
En cas d'allergie ou de régime spécifique, une documentation est à votre disposition

LES PLATS

PLANCHA, GRILL, FOUR & CASSEROLE

PASTA & RISOTTO

Coquillettes liées au comté jambon blanc Montalet, oeuf mollet	16
Ravioles fraîches à la truffe crème ciboulette	28
Risotto du moment selon marché	-

POISSONS

Ceviche de dorade aux oeufs de truite coco, coriandre, citron vert, mangue, garniture au choix	22
Saumon mi-cuit façon gravlax sauce Apicius betterave, garniture au choix	23
Poulpe grillé endives braisées, noix, garniture au choix	29

VIANDES

Saucisse artisanale du Tarn au genièvre et laurier, purée crémeuse	17
Demi magret de canard extra de la Maison Barthouil, jus au balsamique blanc, garniture au choix	23
Tigre qui pleure taillé dans la poire de boeuf, émincé de chou blanc, riz parfumé	25
Epaule d'agneau confite, crème d'aubergine fumée, pistache et menthe fraîche, garniture au choix	24
Belle côte de cochon fermier Montalet 600g, pour 2, sauces et garnitures au choix	32/personne
Noix d'entrecôte de boeuf 300g juste grillée, garniture au choix	38

à pimenter avec les sauces de la Maison Martin ou nos sauces maison : jus de viande ou beurre maître d'hôtel ou chimichurri

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison, Purée crémeuse, Carottes rôties aux graines de courge, Riz parfumé, Salade verte
Accompagnement supplémentaire +4€
Sauce supplémentaire jus de viande ou beurre maître d'hôtel ou chimichurri +1€

LES DESSERTS

Planche de fromages affinés Les Nouveaux fromagers, à partager	17	Açaï bowl passion fruits et granola maison	8
Crèmeux mont blanc marron confit de cassis, crumble pistaches	8	Pommes au naturel gelée de thé Dammann, poudre d'hibiscus	7
Tarte au chocolat Valrhona pâte sablée vanillée	12	Compote de poires maison cake chocolat fondant	9
Café dessert crèmeux marron, gâteau bostock, mousse açaï passion	9	Bostock aux amandes effilées compotée de coings	8

GLACES DU M.O.F PHILIPPE URRAKA

Coupe 3 boules 9
Sorbets : citron pressé, fraise, mangue, framboise
Glaces : vanille, caramel salé, lait frais, chocolat guanaja, nougat
Extras : coulis fruits rouges ou caramel ou chantilly +1

MENU

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 23€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 29€

- Terrine de campagne maison
ou Soupe de légumes du jour
- ou Houmous de saison, pickles de chou fleur, vinaigrette grenade
- Duo de saumon et dorade, julienne de mangue et légumes de saison
ou Saucisse artisanale genièvre laurier, purée crémeuse
- ou Coquillettes liées au comté, jambon blanc Montalet, oeuf mollet
- Pommes au naturel, gelée de thé Dammann, poudre d'hibiscus
ou Bostock aux amandes effilées, compotée de coings
- ou Crémeux mont blanc marron, confit de cassis, crumble de pistaches

MENU ENFANT 9€

Jusqu'à 12 ans

- Volaille panée maison ou Dés de saumon, accompagnement au choix
- 1 Boule de glace artisanale (vanille, fraise ou chocolat) ☺
- Verre de jus (pomme ou orange 20cl) ou Verre de sirop (grenadine ou menthe 20cl)

COCKTAILS

Tous les classiques sont également disponibles sur demande

Spritz Classique Aperol, prosecco, eau gazeuse	10	Mom's Blush Gin, cranberry, framboise, citron vert, prosecco	12
Spritz Riviera Limoncello, sucre de canne, citron vert, prosecco, eau gazeuse	10	Cognac sour Cognac VS, jus de raisin blanc, miel, blanc d'oeuf	13
Spritz Atlantique Pineau blanc, fleur de sureau, citron vert, prosecco, eau gazeuse	13	Grape & Mint - Virgin Jus de raisin blanc, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	8
Pornstar Martini Vodka, passion, vanille, citron vert	11	Soir d'été - Virgin Abricot, cranberry, pamplemousse, eau gazeuse	8
Dark & Stormy Rhum ambré, ginger beer bio La French, citron vert, bitter	13		

SOFTS . EAUX . CAFÉTERIE

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Sprite 33 cl	5.5
Orangina, Schweppes Indian Tonic 25 cl	5.5
Limonade bio aux agrumes 33 cl	6
Jus A. Milliat pomme cox, orange, tomate ou abricot 20cl	6
Thé glacé maison pêche, citron, framboise, fraise 25 cl	6

Evian, Badoit rouge 33 cl	5.5
Evian 1/2l / 1l eau minérale naturelle plate	5/7
Saint-Géron 75 cl eau minérale naturellement pétillante	7
Expresso, décaféiné, noisette	3
Crème, double expresso, cappuccino, chocolat	5
Thé Dammann, Infusion Dammann	5
Café frappé	6

APÉRITIFS . CIDRE . BIÈRES

Martini rosso, Martini bianco, Campari, Suze 6 cl	6
Pastis 51 3 cl	6
Kir Sauvignon 12 cl / Kir Prosecco 12 cl	5/9
Vodka, Gin, Rhum, Whisky 4 cl +soft 25 cl (+2€)	9

Cidre APPIE Brut, Oise Normande 33 cl	7
Bières artisanales bio Deck & Donohue à moins de 15km	
D Pilsner bio pression 25/50 cl Blonde et légère	4.9/7.5
Mission Pale Ale bio pression 25/50 cl Douce et ronde	5.5/8.9
Bières bouteilles 33 cl L'aube, Blanche bio / Indigo IPA bio	7/7.5



Ici, tous les déchets organiques issus de la préparation des repas sont collectés dans une filière solidaire et locale, et valorisés en gaz, en électricité et en engrais.



Nous mettons à votre disposition des boîtes vous permettant d'emporter les plats que vous n'avez pas terminés.

Au XIXe siècle, les Chais de Bercy ont abrité le plus grand marché viticole du monde. Inscrits à l'inventaire des monuments historiques, nos chais en pierre abritent une magnifique cave à vins qui vous fait vivre une expérience unique et replonger au coeur de l'histoire. 300 références à prix caviste à découvrir avec nos sommeliers.

VINS GOÛTS & COULEURS

SÉLECTION DU MOMENT

LÉGER & MORDANT

	15CL	25CL	75CL
IGP des Cévennes, Domaine du Gournier (blanc) un cocktail de raisins sudistes, vif et frais	4.5	7	19
IGP Pays d'Oc, Viognier, Versant vegan hve (blanc) cépage du Condrieu, doré par le soleil d'Oc	6.5	10.5	23
AOC Pouilly Fumé, "Bois Fleuri", Loïc Cailbourdin (blanc) joli blanc minéral de notre ami Loïc	12	20	40

SEC & TENDRE

Vin de France, La petite Seine bio (rosé) parfait pour attaquer l'apéritif	-	-	18
AOP Pacherenc du Vic-Bilh, Alain Brumont (blanc) vin du Sud-Ouest, marqué par le fruit	6	10	22
AOC Montagny, Chardonnay, Millebuis (blanc) valeur sûre bourguignonne, toute en rondeur	8	13	29

FRAIS & GOURMAND

IGP Comté Tolosan, Syrah, Domaine Ribonnet bio nature (rouge) syrah délicate, légèrement poivrée	8	13	29
IGP Méditerranée, Les Jolies Filles, Aegerter (rosé) gourmandise de soif dominée par le cinsault	6	10	22

FRUITÉ & INTENSE

AOP Brouilly, Les Pas Perdus sans sulfites ajoutés (rouge) un gamay dans son plus simple appareil	7.5	12	27
IGP Ctx du Pont du Gard, Montfrin La Tour bio vegan (rouge) arôme et caractère, on dirait le Sud	6.5	10.5	23

RICHE & SOYEUX

IGT Puglia, Diverso Rosso bio (rouge) bel italien boisé et ensoleillé	4.5	7	19
AOC Canon-Fronsac, Château Haut-Francarney (rouge) vin d'anciens rugbymen, entrez dans la mêlée	10.5	17	37
AOP Bourgogne, F. Magnien, Pinot Noir Coeur de violette (rouge) délicat et élégant bourguignon	14	23	43

DOUX & ÉCLATANT

IGP C. de Gascogne, Villa Chambre d'Amour, L. Osmin (blanc) légèrement moelleux et évocateur	6.5	10.5	23
DOCG Moscato d'Asti, Ricossa, Antiqua Casa (blanc) comme un bonbon pétillant	7.5	12	27
Vin de France, contre toute attente (rosé perlant) un soir d'été acidulé	6	10	22

LE VIN MYSTÈRE

Verre de vin 'secret' servi dans un verre noir, tentez l'expérience et devinez ce qu'il contient ! - 12cl 8

VINS 'PERCHÉS'

3 VINS EN FORMAT DÉGUSTATION

PERCHÉ (blancs) IGP des Cévennes Gournier / IGP d'Oc Viognier / AOC Pacherenc de Vic-Bilh - 3 x 6cl	12
PERCHÉ (rouges) IGP Comté Tolosan Syrah / IGP Ctx du Pont du Gard / IGT Puglia - 3 x 6cl	12

PARADIS DES VINS & CHAMPAGNES

SÉLECTION PARMIS LES PÉPITES DE NOTRE CAVE HISTORIQUE

AOC Châteauneuf-du-Pape, La Font du Loup, 2021 (paradis des blancs)	61
AOC Chassagne-Montrachet 1er Cru, En Caillerets, Sylvain Morey, 2017 (paradis des blancs)	100
AOC Chablis Grand Cru, Les Preuses, Domaine Fèvre, 2017 (paradis des blancs)	108
AOC Côtes de Provence, Château Carpe Diem bio (rouge)	30
AOC Crozes Hermitage, Les Papillons, Gilles Robin bio (rouge)	37
VDP du Gard, Roc d'Anglade, 2017 (paradis des rouges)	75
AOC Pernand-Vergelesses 1er Cru, Domaine Chanson, 2017 (paradis des rouges)	78
AOC Saint-Émilion Grand Cru, La Dame de Onze Heures, 2020 bio (paradis des rouges)	72

Champagne Langlet (brut rosé)	75cl	51	
Champagne Henri Giraud Esprit Nature (brut blanc)	12cl / 75cl / 150cl		16 / 75 / 130