



NOS ARTISANS

Comme pour les vins, notre carte est conçue main dans la main avec nos fournisseurs, partenaires, artisans : beaucoup de talents et d'histoires, souvent familiales, qui résonnent avec la nôtre : des fruits, légumes et du poisson frais livrés tous les jours par la maison Laurance à Rungis; le porc artisanal français frais et les charcuteries d'Adrien de la maison Montalet à Lacaune dans le Tarn; les volailles françaises de nos amis Sabine et Frédéric Masse; le canard et le saumon de la famille Barthouil dans les Landes; les épices familiales de Marie-Lou et Charles maison Nomie; de la crèmerie en provenance directe de fermiers du Perche; le pain et la brioche de monsieur Jean-Luc Poujauran et tant d'autres, saison après saison, depuis notre ouverture en 2002. Découvrez, profitez !

DELICATESSEN

Terrine de campagne maison	9	Jambon blanc artisanal truffé, beurre fermier du Perche	19
Rillettes maison poulet canard cochon	9	Jambon de Bayonne IGP 24 mois Abotia (pte / gde)	12 / 19

'SANDWICHES'

BRIOCHE JL POUJAURAN

Le Pulled beef roll - brioche toastée et garnie avocat, fenouil croquant, mayo spicy et pulled beef	19
Le Tuna club - brioche toastée et garnie avocat, tomate, salade, steak de thon au sésame	24

LE LÉGUME

Houmous aux lentilles poivron corne de boeuf, vinaigrette grenade	8,5
Soupe de légumes du jour légumes frais et de saison, selon marché	7
Thai balls veggie fromage frais au paprika, salade craquante au sésame	19

COMME UNE BELLE ENTRÉE

À PARTAGER

Oeuf parfait, caviar d'aubergines fumées, poivrons confits	9
Burrata crémeuse, pointes d'asperges, chou kale et quinoa	16
Camembert entier du Calvados au lait cru, rôti au miel et graines, en feuilleté	24
Salade de poulet croustillante, coriandre et sésame (petite / grande)	13 / 19
Poke Bowl à composer (entièrement végétal ou saumon gravlax ou pulled beef)	16 / 20 / 20
Belle assiette de partage de saison	21
Chiffonnade de jambon blanc truffé, fruits et légumes de saison, burrata crémeuse	
Panier de vapeurs crevette, sauce à 'diper'	18
Assiette de saumon en trois façons	25
Fumé à l'ancienne au bois d'Aulne - Rillettes maison - Gravlax maison	

En cas d'allergie ou de régime spécifique, une documentation est à votre disposition

LES PLATS

PLANCHA, GRILL, FOUR & CASSEROLE

POISSONS

Pavé de lieu jaune purée de citron, beurre noisette, garniture au choix	24
Saumon mi-cuit vapeur en feuille de chou sarrasin, beurre de cerfeuil, garniture au choix	25
Ceviche de thon leche de tigre, poivrons, garniture au choix	32

PASTA & RISOTTO

Coquillettes cheddar jambon blanc truffé Montalet, oeuf parfait	20
Ravioles fraîches à la ricotta sauce au bleu, noix aux épices cajun	16
Risotto du moment selon marché	-

VIANDES & VOLAILLES

Polpette de cochon Montalet, gratinées à la mozzarella, sauce tomate maison, riz parfumé	18
Chorizo frais grillé Montalet, jus de veau, purée crémeuse	20
Suprême de volaille, sauce tandoori, achard de mangue, garniture au choix	23
Demi magret de canard Barthouil maturé sur os, sauce poivre 5 baies, pommes caramélisées, garniture au choix	25
Cuisse de canard des Landes confite, gros haricots tomates	22
Tartare de boeuf Limousin français préparé, garniture au choix	22
Tigre qui pleure taillé dans la poire de boeuf, émincé de chou blanc, riz parfumé	25
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 poivre ou beurre maître d'hôtel

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison, Purée crémeuse, Epinards à la crème, Riz parfumé, Salade verte
Accompagnement supplémentaire +4€
Sauce supplémentaire jus de viande ou poivre ou beurre maître d'hôtel +1€

LES DESSERTS

Assortiment de fromages affinés (pte / gde assiette) Les Nouveaux fromagers	9 / 17	Soupe de fruits rouges au yuzu palmier feuilleté maison	8
Cheesecake coulis cassis myrtille, crumble petit lu crêpes dentelle	12	Mousse au chocolat Valrhona pétales chocolatés	9
Cake pistache, glace pistache Philippe Faur chantilly et coulis pâte à tartiner maison	14	Crème brûlée à l'ancienne à la crème bio fermière du Perche	9
Tarte ananas chocolat blanc coco pâte sablée vanillée	12	Brookie tiède boule de glace lait frais	10
Café dessert soupe de fruits rouges, brookie, mousse açai	9		

GLACES ARTISANALES

Coupe 3 boules	9
Sorbets : citron pressé, fraise, mangue	
Glaces : vanille, chocolat guanaja, lait frais, pistache éclats de Philippe Faur	
Extras : coulis fruit ou sauce caramel ou chantilly	+1

Prix nets en €
Les chèques ne sont pas acceptés

MENU

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 23€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 29€

Salade de poulet croustillante, coriandre et sésame
ou Soupe de légumes du jour
ou Houmous aux lentilles, poivrons, vinaigrette grenade

Dariole de poissons, légumes, beurre de cerfeuil
ou Polpette de cochon Montalet, gratinées à la mozzarella, sauce tomate maison, riz parfumé
ou Ravioles fraîches à la ricotta, sauce au bleu, noix aux épices cajun

Soupe de fruits rouges au yuzu, palmier feuilleté
ou Mousse au chocolat Valrhona, pétales chocolatés

MENU ENFANT 9€

Jusqu'à 12 ans

Volaille panée maison ou Dariole de poissons, 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

Les classiques sont également disponibles sur demande

Spritz Classique Aperol, prosecco, eau gazeuse	10	Belle époque Gin, orange, Saint Germain, citron vert, prosecco	14
Spritz Riviera Limoncello, sucre de canne, citron vert, prosecco, eau gazeuse	10	Honey Luke Whisky Bellevoys, miel, pomme, ananas, citron vert, gingembre	14
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
Expresso Martini Vodka, expresso, liqueur de café, pop corn ou châtaigne	11	Soir d'été - Virgin Abricot, cranberry, pamplemousse, eau gazeuse	8
Dark & Stormy Rhum ambré, ginger beer bio La French, citron vert, bitter	13	Soleil vert - Virgin Orange, ananas, citron vert, gingembre, eau gazeuse	9

SOFTS . EAUX . CAFÉTERIE

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Sprite 33 cl	5.5
Orangina, Schweppes Indian Tonic 25 cl	5.5
Limonade Les Filles de l'Ouest <i>bio aux agrumes</i> 33 cl	6
Jus A. Milliat <i>pomme cox, orange, tomate ou abricot</i> 20cl	6
Thé glacé maison <i>pêche, citron, framboise, fraise</i> 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 1/2 sec A. Milliat, <i>Curvée Juliette, bio, Normandie</i> 33 cl	7.5
Bières artisanales Deck & Donohue, brassées à moins de 15km	
D Pilsner bio pression 25/50 cl <i>Blonde et légère</i>	4.9 / 7.5
Mission Pale Ale bio pression 25/50 cl <i>Douce et ronde</i>	5.5 / 8.9
Bières bouteilles 33 cl <i>L'aube, Blanche bio / Indigo IPA bio</i>	7 / 7.5



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 vins 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 (<i>blanc</i>) un cocktail de raisins sudistes, vif et frais	4.5	7	19
IGP Pays d'Oc, Viognier, Versant <i>vegan brve (blanc) cépage du Condrieu, doré par le soleil d'Oc</i>	6.5	10.5	23
AOC Menetou-Salon, Les Pleurants (<i>blanc</i>) joli blanc ligérien et fleuri	8.5	14	31

SEC & TENDRE

Vin de France, La petite Seine <i>bio (rosé) parfait pour attaquer l'apéritif</i>	4.5	7	19
AOP Picpoul de Pinet, Château Petit Roubié <i>bio (blanc) languedoc marqué par les fruits blancs</i>	5.5	9	21
AOC Montagny, Chardonnay, Millebuis (<i>blanc</i>) valeur sûre bourguignonne, toute en rondeur	8	13	29

FRAIS & GOURMAND

IGP Collines Rhodaniennes, Syrah, Les Vins de Vienne (<i>rouge</i>) syrah délicate, légèrement poivrée	6.5	10.5	23
IGP Méditerranée, Les Jolies Filles, Aegerter (<i>rosé</i>) gourmandise de soif dominée par le cinsault	6	10	22

FRUITÉ & INTENSE

AOP Brouilly, Les Pas Perdus <i>sans sulfites ajoutés (rouge) un gamay dans son plus simple appareil</i>	8	13	29
AOP Marcillac, Le Roi Boeuf Aubrac, L. Osmin (<i>rouge</i>) bel hommage à un cépage oublié du Sud-Ouest	7.5	12	27

RICHE & SOYEUX

IGT Puglia, Diverso Rosso <i>bio (rouge) bel italien boisé et ensoleillé</i>	4.5	7	19
AOC Castillon C. de Bordeaux, Le Versant (<i>rouge</i>) clin d'oeil à nos amis Caroline & Loulou Mitjavile	10.5	17	37
AOP Bourgogne, F. Magnien, Pinot Noir Coeur de violette (<i>rouge</i>) délicat et élégant bourguignon	14	23	43

DOUX & ÉCLATANT

IGP C. de Gascogne, Villa Chambre d'Amour, L. Osmin (<i>blanc</i>) légèrement moelleux et évocateur	6.5	10.5	23
DOCG Moscato d'Asti, Ricossa, Antiqua Casa (<i>blanc</i>) comme un bonbon pétillant	7.5	12	27
Vin de France, contre toute attente (<i>rosé perlant</i>) 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 (<i>blancs</i>) IGP des Cévennes Gournier / IGP d'Oc Viognier / AOC Picpoul de Pinet - 3 x 6cl	12
PERCHÉ (<i>rouges</i>) IGP Collines Rhodaniennes Syrah / AOP Marcillac / IGT Puglia - 3 x 6cl	12

PARADIS DES VINS & CHAMPAGNES

SÉLECTION PARMIS LES PÉPITES DE NOTRE CAVE HISTORIQUE

AOC Chassagne-Montrachet 1er Cru, En Caillerets, Sylvain Morey, 2020 (<i>paradis des blancs</i>)	100
AOC Chablis Grand Cru, Les Preuses, Domaine Fèvre, 2017 (<i>paradis des blancs</i>)	108
VDP du Gard, Roc d'Anglade, 2017 (<i>paradis des rouges</i>)	75
AOC Parnand-Vergelesses 1er Cru, Domaine Chanson, 2017 (<i>paradis des rouges</i>)	78
AOC Saint-Émilion Grand Cru, La Dame de Onze Heures, 2020 <i>bio (paradis des rouges)</i>	72

Champagne Langlet (<i>brut rosé</i>)	75cl	5l
Champagne du moment (<i>brut blanc</i>)	12cl / 75cl	16 / 75



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.