



## 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 et légumes frais livrés tous les jours par la maison Emali à Rungis; le porc artisanal français 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 des maisons Nomie et Spice; des glaces artisanales de l'Aude ; les chocolats d'exception Valrhona; 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 veau et volaille maison	9	Jambon blanc artisanal truffé Montalet	19
Rillettes poulet canard cochon maison	9	Jambon sec de Lacaune IGP 12 mois (pte / gde)	10 / 15
Faux filet de boeuf fumé séché, huile d'olive	14	Planches assortiment de charcuteries (pte / gde)	16 / 29

## 'SANDWICHES'

### BRIOCHE et PAINS JL POUJAURAN

La tartine Veggie - pain Poujauran toasté tartare d'avocat, légumes, fromage frais, frites ou salade	16	Houmous au fenouil et sésame crackers, vinaigrette grenade	8,5
Le club classique - brioche toastée et garnie dinde, tomate, salade, mayo truffe, frites ou salade	22	Gaspacho de melon à la badiane agrumes confits	8

## LE LÉGUME

## BELLES ENTRÉES

### SOLO & À PARTAGER

Oeuf dur, mayo truffée, pousses de saison	5,5
Burrata crémeuse, tomates datterino confites et crues, huile noire	12
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 dorade ou dinde)	16 / 20 / 20
Belle assiette de partage de saison	19
Chiffonnade de jambon sec 12 mois, chiffonnade de melon, burrata crémeuse	
Assiette de saumon fumé à l'ancienne au bois d'aulne, Maison Barthouil	24

## LES PLATS

### PLANCHA, GRILL, FOUR & CASSEROLE

#### POISSONS

Pavé de lieu jaune condiment raisin et safran, garniture au choix	24
Thon mi cuit, pesto basilic amandes coulis de tomate tonique, garniture au choix	23
Ceviche de dorade coco coriandre citron vert et mangue, garniture au choix	23

#### PASTA & RISOTTO

Gnocchis gratinés sauce tomate arrabbiata, mozzarella	15
Grandes ravioles fraîches aubergines ricotta liées au pesto basilic, pousses de saison	16
Risotto du moment selon marché	-

#### VIANDES & VOLAILLES

Saucisse artisanale Montalet au genièvre et laurier, purée crémeuse	17
Salade dinde fumée, grenade, petits pois, pickles et sauce caesar	18
Grande salade volaille crispy, melon frais et grillé, agrumes confits et basilic	19
Demi magret de canard Barthouil mûré sur os, sauce apicius et fruits rouges, 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 de faux filet de boeuf Angus 250g, garniture au choix	32

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

#### CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison, Purée crémeuse, Petits pois, Riz parfumé, Salade verte  
 Accompagnement supplémentaire +4€  
 Sauce supplémentaire jus de viande ou beurre maître d'hôtel +1€

## LES DESSERTS

Assortiment de fromages affinés (pte / gde assiette) Les Nouveaux fromagers	9 / 17	Pudding de chia au lait d'amandes fruits de saison	8
Cheesecake sans cuisson noix de coco passion vanille	10	Mousse au chocolat Valrhona pétales chocolatés	9
Cake pistache, sorbet framboise crème fouettée et coulis de fruits rouges	12	Fruits rôtis au romarin boule de glace lait frais	9
Tarte crémeux chocolat blanc fruits rouges frais, pâte sablée vanillée	14	Coupe glacée glace pistache éclats, sorbet framboise, compotée de fruits rouges, crème fouettée	11
Café dessert pudding de chia, cake pistache, compotée de saison	9		

#### GLACES ARTISANALES

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

## MENU

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 23€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 29€

Salade de poulet croustillante, coriandre et sésame

ou Gaspacho de melon à la badiane, agrumes confits

----

Filet de dorade, mousseline de petits pois

ou Saucisse artisanale Montalet au genièvre et laurier, purée crémeuse

ou Grandes ravioles fraîches aubergines ricotta, pesto et jeunes pousses

----

Pudding de chia au lait d'amandes, fruits de saison

ou Mousse au chocolat Valrhona, pétales chocolatés

## MENU ENFANT 9€

Jusqu'à 12 ans

Volaille panée maison ou Gnocchis gratinés, 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 Limone Limoncello, fraise, menthe, 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 - <b>Virgin</b> 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 - <b>Virgin</b> Abricot, cranberry, pamplemousse, eau gazeuse	8
Dark & Stormy Rhum ambré, ginger beer bio La French, citron vert, bitter	13	Soleil vert - <b>Virgin</b> 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



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 vins à prix caviste à découvrir avec nos sommeliers !**

## VINS GOÛTS & COULEURS

SÉLECTION DU MOMENT

### LÉGER & MORDANT

	15CL	25CL	75CL
IGT Terre Siciliane, Vinistelle, Pinot Grigio <i>bio (blanc) un cocktail de raisins frais sous le soleil de Sicile</i>	4.5	7	19
IGP Pays d'Oc, Viognier, Versant <i>vegan hve (blanc) cépage du Condrieu, doré par le soleil d'Oc</i>	6.5	10.5	23
AOC Menetou-Salon, Les Pleurants <i>(blanc) joli blanc ligérien et fleuri</i>	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
AOC Montagny, Chardonnay, Millebuis <i>(blanc) valeur sûre bourguignonne, toute en rondeur</i>	8	13	29

### FRAIS & GOURMAND

IGP Collines Rhodaniennes, Syrah, Les Vins de Vienne <i>(rouge) syrah délicate, légèrement poivrée</i>	6.5	10.5	23
AOC Côtes de Provence, Odysée <i>(rosé) un rosé cristalin, notes florales et fruits frais</i>	7	11	25

### 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) bel hommage à un cépage oublié du Sud-Ouest</i>	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) clin d'oeil à nos amis Caroline &amp; Loulou Mitjavile</i>	10.5	17	37
AOP Bourgogne, F. Magnien, Pinot Noir Coeur de violette <i>(rouge) délicat et élégant bourguignon</i>	14	23	43

### DOUX & ÉCLATANT

IGP C. de Gascogne, Villa Chambre d'Amour, L. Osmin <i>(blanc) légèrement moelleux et évocateur</i>	6.5	10.5	23
Champagne Henri Abelé 1757 <i>(brut blanc) 12cl / 75cl</i>	15	-	75
Champagne Henri Abelé 1757 <i>(brut rosé) 75cl</i>			90

## 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

<b>PERCHÉ (blancs)</b> IGT Terre Siciliane / IGP d'Oc Viognier / AOC Montagny - 3 x 6cl	12
<b>PERCHÉ (rouges)</b> 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 Meursault, Les Chevalières, Xavier Monnot 2020 <i>(paradis des blancs)</i>	102
AOC Chablis Grand Cru, Les Preuses, Domaine Fèvre, 2020 <i>(paradis des blancs)</i>	108
VDP du Gard, Roc d'Anglade, 2018 <i>(paradis des rouges)</i>	93
AOC Parnand-Vergelesses 1er Cru, Domaine Chanson, 2017 <i>(paradis des rouges)</i>	78
AOC Bordeaux, Domaine de Cambes 2016 <i>(paradis des rouges)</i>	142