



NOTRE INCONTOURNABLE ICONIC

Filet de dorade snacké, aubergine à la parmesane, fraîcheur de poivron et cacahuète
"Snacked" fillet of sea bream, roasted parmesan cheese eggplant, peppers and peanuts

33

LES ENTRÉES STARTERS

Gambas mi-cuites, navet long, crème d'avocat, vinaigrette yuzu 21
Semi-cooked prawns, long turnip, avocado cream, yuzu vinaigrette dressing

Carpaccio de boeuf, pesto à l'amande, roquette, parmesan 20,50
Beef carpaccio, almond pesto, arugula, parmesan cheese

Salade César façon Ritz 22
Caesar salad "à la Ritz"

Burrata, tomates de couleurs et sa vierge de courgette   20
Burrata, coloured tomatoes and a zucchini sauce

LES CHARCUTERIES ET LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS CHARCUTERIES AND CHEESES BOARDS

PLANCHE DE CHARCUTERIES 🕒 19

Saucisson, pâté, jambon de bayonne,
jambon de Paris, condiments

CHARCUTERIE BOARD

Saucisson, pâté, Bayonne ham, parisien ham.

Served with condiments

PLANCHE DE FROMAGES 🕒 20

Pousse de salades acidulées, comté, Brie de Meaux,
Sainte Maure de Touraine, confit de figue

OUR SELECTION OF CHEESES

Tangy salad shoots, comté, Brie de Meaux, Saint Maure of Touraine goat cheese,
fig chutney

NOS PLATS OUR DISHES

Risotto à la tomate, tomate confite, coulis de poivron jaune 🌱 26

Tomato risotto, tomato confit and yellow bell pepper coulis

Tartare de saumon aux agrumes, pommes de terre frites et mesclun de jeunes pousses 31

*Salmon tartar with citrus fruits, fried potatoes
and mesclun young shoots*

Filet de dorade snacké, aubergine à la parmesane, fraicheur de poivron et cacahuète 33

*"Snacked" fillet of sea bream, roasted parmesan cheese eggplant,
peppers and peanuts*

Épaule d'agneau confite aux épices douces, céréales gourmandes 32

Lamb shoulder confit with sweet spices, accompanied with gourmet cereals

Onglet de boeuf, écrasé de pomme de terre ratte à l'olive noire, vierge herbacée 35

Beef cutlet, mashed ratte potatoes with black olive, herbaceous virgin sauce

Burger effiloché de boeuf, cheddar, mayonnaise fumée, pickles 31 🕒

Pulled beef burger with Cheddar, smoked mayonnaise and pickles

LES DESSERTS

PROFITEROLE ET SON CHOCOLAT ABINAO 85% 12,50

Ice cream puff served with 85% Abinao chocolate

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE TAHITI 11

Burned cream paired with Tahiti Vanilla

FRUITS ROUGES, STREUZEL CACAO ET GLACE AU THÉ MATCHA 14

Red berries, cocoa streuzel and matcha tea ice cream

MÉLANGE DE FRUITS DE SAISON, SIROP AU ROMARIN 11

Seasonal fruit mix topped with rosemary syrup

CAFÉ GOURMAND

SERVI AVEC 4 MIGNARDISES 14

Sélectionnées par le chef

GOURMET COFFEE 4 sweets selected by the chef

MENU ENFANT 13

Aiguillettes de volaille et coquillettes au Comté OU Fish'n chips

Glace au choix OU Marbré chocolat

Eau OU Soda OU Jus

Chicken aiguillettes & Comté cheese macaroni OR Fish'n chips

Ice cream of your choice OR Chocolate marble cake

Water OR Soda OR Juice

EAUX WATERS

Evian 50cl **4,80** 1L **6,20**
Badoit verte 50cl **4,70** 1L **6,40**

SODAS

Pepsi / Pepsi max 33cl **5,00**
Orangina 25cl **4,80**
Fever Tree ginger beer 20cl **4,60**
Limonade Lorina *lemonade* 33cl **4,80**

LES JUS ET NECTARS CHARLES PAPILLON JUICES & NECTARS

Jus d'orange *Orange juice* 25cl **7,50**
Jus de pomme *Apple juice* 25cl **7,50**
Nectar d'abricot *Apricot nectar* 25cl **7,50**
Nectar de Pêche *Peach nectar* 25cl **7,50**
Nectar de framboise *Raspberry nectar* 25cl **7,50**

LES BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Espresso **3,90**
Noisette *Espresso with a hint of milk* **4,00**
Café allongé *Lungo* **4,90**
Double Espresso **4,50**
Café crème *Latte* **6,10**
Cappuccino **6,20**
Chocolat chaud *Hot chocolate* **6,40**
Café viennois *Coffee topped with cream* **6,90**
Chocolat viennois *Chocolate topped with cream* **6,90**
Sélection prestige de thés PALAIS DES THÉS **5,50**
Our prestige selection of teas and herbal teas from PALAIS DES THÉS
Supplément lait végétal *Extra plant milk* **0,60**

VINS WINES

Une partie de nos vins sont conduits en culture biologique et biodynamique
produisant des vins vibrants et expressifs
Some of our wines are from organic cultures. They have vibrant and expressive taste

	 12,5cl	 75cl
ROUGES REDS		
BEAUJOLAIS		
Brouilly Château des tours	9,50	41
VAL DE LOIRE		
Saumur-Champigny Thierry Germain	10,50	47,50
VALLÉE DU RHÔNE		
Châteauneuf du Pape AOP La Nerthe 	—	102
BOURGOGNE		
Haute-Côtes de Nuits Domaine Patrick Hudelot	14,50	64
Pommard AOC Prunier Bonheur	—	99
BORDEAUX		
Graves AOP Château Pouyanne	8	39
Saint-Julien AOC Connétable de Talbot	—	89
Saint Emilion AOC Grand Cru Château Belle Assise Coureau	12,50	51
Château Roquefort AOP	7,50	36
BLANCS WHITES		
VAL DE LOIRE		
Pouilly Fumé AOC Domaine Ladoucette	—	80
Chenin Domaine A Deux Chenin	9	36
BOURGOGNE		
Bourgogne Aligoté AOC Domaine Les Planchants	7,50	42
Chablis AOC Château de Fleys	13,50	66
Montagny AOP Domaine Millebuis	10	44,50
ALSACE		
Riesling AOP Domaine Christophe Mittnacht	10,50	48
CÔTES DE CASCOGNE		
IGP Villa Chambre d'Amour Lionel Osnin	9	37
CÔTES DE PROVENCE		
Cuvée Prestige Minuty	12	64
ROSÉS		
Sable de Camargue Domaine Petit Chaumont 	8	36
Coteaux d'Aix en Provence Domaine Saint-Julien-Les-Vignes 	9,50	37
Cuvée Prestige Minuty	12	64

CHAMPAGNES

	12,5cl	75cl
Maison Collet Brut	17	85
Maison Collet Rosé	—	90
Bollinger Rosé	—	180
Bollinger la Grande Année	—	230
Bollinger cuvée spéciale	—	140

Nos vins sont sous réserve des stocks disponibles. Our wines are subject to availability.

LES COCKTAILS

LES CRÉATIONS DE LA TABLE

Victor Delpierre, champion du monde de cocktails - barista, signe en collaboration avec Michel Roth ces trois cocktails inédits à base de Mirabelle, fruit emblématique de Michel Roth.
Victor Delpierre, world cocktail champion and barista, has teamed up with Michel Roth to create three original cocktails based on Mirabelle plum, Michel Roth's signature fruit.

Espresso Martini du pays Messin 16cl 13
Liqueur de café, eau-de-vie de mirabelle, espresso
Coffee liquor, mirabelle brandy, espresso

Moscow Mule à la Mirabelle 19cl 14
Eau de vie de mirabelle, purée de mirabelle, ginger beer, sirop de vanille
Mirabelle plum brandy, mirabelle plum purée, ginger beer, vanilla syrup

Le 67 Sour 12,5cl 14
Eau de vie de mirabelle, liqueur de poire, jus de citron, sirop de vanille
Mirabelle plum brandy, pear liquor, lemon juice, vanilla syrup

COCKTAILS

Mojito 12cl 13
Spritz 12cl 13
Margarita 12cl 12
Cosmopolitain 12cl 12
Gin Fizz 12cl 12
Bellini 12cl 14

MOCKTAILS

Nojito 12cl 9 *Mojito with 0% alcohol*
French meditation 12cl 10
Nectar de framboise, pur jus de pomme, jus d'ananas, sirop de caramel beurre salé
Raspberry nectar, apple pur juice, pineapple juice, salted butter caramel syrup

LES BIÈRES BEERS

PRESSION DRAUGHT

	25cl	50cl
Affligem Blonde <i>Blond beer</i>	8,10	10,10
Panaché / Monaco	8,10	10,10
Picon bière	9,50	11,50

BOUTEILLES BOTTLES

NOTRE SÉLECTION DE BRASSEURS D'ÎLE DE FRANCE

Our selection of brewers from Ile-de-France region.

LA PARISIENNE BLONDE BIO 5,5° *Blond organic beer* 33cl **9,90**
LA PARISIENNE IPA BIO LA TITI 5,5° *IPA organic beer* 33cl **10,90**
LA PARISIENNE BLANCHE BIO 5,5° *White organic beer* 33cl **9,90**

Les classiques

Heineken 33cl **8,40**
Desperados 33cl **8,90**

SPIRITUEUX LIQUORS

APÉRITIFS

Kir Royal 13

Kir au vin blanc et crème de cassis *White wine with blackcurrant liquor* 7,50

Porto Blanc / Rouge *White / Red* 4cl 5,60

Ricard 2cl 4,50

LIQUEURS

Poire William Duchesse *William pear* 4cl 8

Limoncello 4cl 9

Chartreuse verte *Green Chartreuse* 4cl 13

WHISKIES

Blanton's Kentucky - Bourbon 4cl 12

Chivas 12 ans - Blended 4cl 9,90

JW Black - Blended 4cl 9

Domaine des Hautes Glaces - Français *French* 4cl 22

Nikka pur malt - Japonais *Japanese* 4cl 12

Jack Daniel's - ended 4cl 9

Four roses - Bourbon 4cl 9

COGNAC

Hennessy vsop - 4cl 12

VODKA

Absolut 4cl 8

Grey Goose 4cl 11

TEQUILA

Patron Reposado 4cl 13

GIN

Bombay Sapphire 4cl 12

Citadelle 4cl 8

Hendrick's 4cl 9

RHUM

Diplomatico 4cl 12

Havana 7 ans 3cl 10

PERSONNALISEZ VOTRE BOISSON

Personalize your drinks

Extra cocktail jus - juice 8cl 4

Extra soft 8cl 3

Extra cocktail vodka/tequila/rhum 4cl 10