

## LES STARTERS

<b>SALADE NIÇOISE « MONTAIGNE »</b>	28 €
Tomate grappe, artichaut, concombre, poivron marinés romaine, œufs de caille, thon, anchois, haricots verts Tomatoe, artichoke, cucumber, marinated pepper, romaine lettuce, quail eggs, tuna, anchovies, green beans	
<b>SALADE DE HARICOTS VERTS ET ARTICHAUTS</b>	29 €
<b>VINAIGRETTE AUX ÉCLATS DE TRUFFES NOIRES</b> Greens beans and artichokes salad, vinaigrette with truffle shavings	
<b>SALADE CAESAR DES GOBELINS</b>	34 €
« Gobelins » Caesar Salad	
<b>JAMBON BELOTTA DI BELOTTA</b>	32 €
sucrine, pain Poilâne toasté Belotta di Belotta ham with sucrine lettuce, toasted "Poilâne" bread	
<b>FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES MI-CUIT</b>	32 €
<b>CHUTNEY DE POMMES REINETTES AUX RAISINS DE MUSCAT, BRIOCHE DORÉE</b> Duck foie gras from "Les Landes", apple and muscat grape chutney, toasted brioche	
<b>ROASTBEEF, CONDIMENTS ET SALADE D'HERBES</b>	28 €
Roastbeef, condiments and fresh herb salad	
<b>FIN VELOUTÉ DUBARRY TRUFFÉ, CROUTONS DORÉS</b>	26 €
"Velvety Dubarry" soup with truffle shaving, croutons	
<b>SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE, YOGOURT CITRON VERT, SALADE ICEBERG</b>	31 €
Scottish smoked salmon, lime yogourt sauce, iceberg lettuce	

## NOS SANDWICHES

<b>CLUB SANDWICH TRADITION AU POULET</b>	26 €
tomate, romaine, poulet, bacon, œuf, mayonnaise, servi avec des chips maison Traditional chicken club sandwich: tomatoe, romaine salad, chicken, bacon, egg, mayonnaise served with home-made crips	
<b>CLUB SANDWICH AU KING CRABE LÉGÈREMENT ÉPICÉ</b>	30 €
Avocat, romaine, mesclun, tomate confite, navet long servi avec des chips maison King crab club sandwich Avocado, romaine and mesclun salad, tomato preserve, turnip, served with home-made crips	
<b>CROQUE-MONSIEUR / <i>Toasted ham and cheese sandwich</i></b>	24 €
jambon au torchon, crème de gruyère, servi avec une salade mesclun <i>Cooked ham, gruyère cheese, served with mesclun salad</i>	
<b>CROQUE-PLAZA / Plaza style toasted chicken and truffle sandwich</b>	28 €
volaille braisée, crème de fromage, vin jaune, marmelade de truffe noire Braised chicken, cream cheese, "vin jaune", black truffle marmalade	

## LES CLASSIQUES JAPONAIS

<b>SASHIMI AU SAUMON D'ÉCOSSE - Scottish salmon sashimi</b>		25 €
<b>SASHIMI D'ESCOLIER - Butterfish sashimi</b>		25 €
	4 pièces / 8 pièces	
<b>SUSHI AU SAUMON D'ÉCOSSE - Scottish salmon sushi</b>	16 €	26 €
<b>SUSHI D'ESCOLIER - Butterfish sushi</b>	18 €	30 €

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande / *We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any allergies or food intolerance.*

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne / All our meat comes from the European Union.

PRIX NETS / Net prices

### LES PLATS CHAUDS



<b>COOKPOT AUX LÉGUMES D'AUTOMNE LÉGÈREMENT GRATINÉS</b>	28 €
<p>JUS VÉGÉTAL (CÈPES, POMMES DE TERRE GRENAILLE, OIGNONS DE ROSCOFF, CHATAIGNES, COMTÉ)          Autumn vegetables cookpot "au gratin", cepe mushrooms, fingerling potatoes, Roscoff oignons, chestnuts, Comté cheese</p>	
<b>PLAT DU JOUR SELON LE MARCHÉ</b>	32 €
<p>Special dish of the day according to the market</p>	
<b>RISOTTO AUX CÈPES / Risotto with cepes mushrooms</b>	29 €
<b>PENNE AUX COQUILLAGES EN MARINIÈRE</b>	26 €
<p>Penne with shellfish, marinière style</p>	
* <b>PAILLARD DE VEAU DU LIMOUSIN GRILLÉ, huile de pépin de raisin</b>	36 €
<p>Grilled veal "Paillard" from Limousin, graspeeseed oil</p>	
* <b>POITRINE DE VOLAILLES JAUNE DES LANDES, sauce Dolce forte</b>	32 €
<p>Yellow chicken breast from "Les Landes", Dolce forte sauce</p>	
* <b>FAUX FILET ANGUS À LA PLANCHA, sauce Choron</b>	38 €
<p>Angus Sirloin steak "à la plancha", Choron sauce</p>	
* <b>GROSSES GAMBAS SAUVAGES RÔTIÉS, sauce coco-curry rouge</b>	48 €
<p>Large wild king prawns, red curry and coconut sauce</p>	
* <b>PAVÉ DE LIEU JAUNE CUIT VAPEUR - Steamed filet of pollack</b>	28 €
* <b>UNE GARNITURE AU CHOIX / one choice of garnish</b>	
<p>COCOTTE DE LEGUMES CUIITS VAPEUR, steamed vegetable « en cocote » / POMMES DE TERRE ÉCRASÉES À L'HUILE D'OLIVE, mashed potatoes with olive oil / HARICOTS VERTS EXTRA FIN, fine French green beans / SALADE DE MESCLUN, mixed salad leaves / RIZ BASMATI, Basmati rice</p>	
<b>GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE / Additional garnish</b>	10 €

### NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

<b>ASSIETTE DE FROMAGE, PAIN POILÂNE, MESCLUN</b>	24 €
<p>Selection of cheese,, country-style Poilâne bread, mixed salad</p>	

### LES DÉFILÉS SUCRÉS

<b>L'ORÉADE, Dessert lauréat de la Coupe du monde de la pâtisserie 2005</b>	16 €
<p>coulis framboise, glace vanille kirsch, chantilly, croustillant deux chocolats          Raspberry sauce, kirsch and vanilla ice cream, chantilly cream, milk and black chocolate crispy</p>	
<b>VACHERIN EXOTIQUE</b>	16 €
<p>passion, banane, citron vert          Passion fruit, banana, lime</p>	
<b>CHOCOLAT</b>	16 €
<p>caramel et praline à la noisette du Piémont          caramel and hazelnut praline from Piémont</p>	
<b>COUPE FRUITS ROUGES</b>	16 €
<p>fruits rouges et jus de cuisson, crème fraîche          red fruits and cooking juice, fresh cream</p>	
<b>SÉLECTION DE MIGNARDISES - 6 PIÈCES</b>	14 €
<p>Selection of delicacies – 6 pieces</p>	
<b>CHOIX DE PÂTISSERIES PARISIENNES - LA PIÈCE (DE 12H À 19H)</b>	16 €
<p>Choice of Parisian pastries – each (from noon to 7 pm)</p>	
<b>GLACES AU CHOIX : CHOCOLAT, VANILLE, CAFÉ</b>	15 €
<p>Home-made ice cream: chocolate, vanilla, coffee</p>	
<b>SORBETS AU CHOIX : PASSION-BANANE, CASSIS, COCO</b>	15 €
<p>Home-made sorbet: passion fruit-banana, blackcurrant, coconut</p>	

*La terrasse*  
**MONTAIGNE**

<b>CHAMPAGNE</b>		BOUT.	VERRE 16CL
nv	Sélection Alain Ducasse	144 €	24 €
nv	Laurent Perrier - Brut	144 €	25 €
nv	Duval Leroy - Brut rosé	170 €	26 €
nv	Laurent Perrier - Ultra Brut	250 €	
	1996 Femme - Duval Leroy	298 €	
	2000 Dom Pérignon - Moët & Chandon	480 €	
	2002 Cristal - Louis Roëderer	548 €	
<b>VINS</b>		BOUT	16CL 22 CL
<b>VINS BLANCS</b>			
2008	Sancerre - La Côte des Monts Damnés - H.Bourgeois	72 €	12 € 18 €
2006	Pouilly Fumé - Cuvée Majorum - M.Redde	148 €	
2007	Chablis - Vieilles Vignes - G.Tremblay	72 €	12 € 18 €
2004	Chablis Grand Cru Valmur - Raveneau	150 €	
2008	Meursault - Le Limozin - Jobard Chabloz	128 €	32 €
2007	Puligny Montrachet - L. Muzard	124 €	20 € 24 €
2007	Chassagne Montrachet 1er cru Cailleret - M.Morey	184 €	
2007	Corton Charlemagne - Grand Cru - Laleure Piot	264 €	
<b>VINS ROUGES</b>			
2002	Saint Emilion Grand cru - Château De Fonbel	82 €	12 € 18 €
2005	Haut-Médoc - Les Douves Château La Tour Carnet	72 €	
2006	Pessac Léognan - Château Malartic Lagravière	136 €	32 €
2007	Pessac Léognan - le Clarence de Haut Brion	230 €	
1998	Margaux - Château Rauzan Ségla	368 €	
2001	Pauillac - Château Mouton Rothschild	1226 €	
2004	Gevrey Chambertin 1 <sup>er</sup> cru Lavaux Saint Jacques - H.Geoiffroy	168 €	
1993	Clos Vougeot Grand cru - Domaine Méo Camuzet	440 €	
1999	Volnay 1 <sup>er</sup> cru Clos des Chênes - M. Lafarge	310 €	
2004	Chateauneuf du Pape - Cros de la Mûre	146 €	
1999	Hermitage - Jean Louis Chave	236 €	
<b>VINS ROSÉS</b>			
2009	Côtes de Provence Cru classé - Château Sainte Marguerite	74 €	16 € 22 €
2009	Coteaux Varois - Abbaye de la Celle	16 €	
<b>EAUX MINÉRALES / Mineral water 50 CL</b>		10 €	
<b>SODAS</b>		10 €	
<b>COCA, COCA LIGHT, COCA ZÉRO</b>		8 €	
<b>JUS DE FRUITS FRAIS PRESSES / Freshly squeezed fruit juices</b>		11 €	
<b>CAFES, THES, INFUSIONS / Coffee, Tea, Herbal tea</b>			
	Earl Grey, Ceylan, tilleul, verveine	9 €	
	Expresso	7 €	
	Cappuccino, double expresso, café américain, menthe fraîche	10 €	
<b>CHOCOLAT CHAUD / Hot Chocolate</b>		12 €	

## COCKTAILS

Champêtre	28 €
CHAMPAGNE, RHUM, JUS DE CITRON, MENTHE, SUCRE	
Apple Martini	26 €
VODKA, MANZANA, JUS DE POMME FRAIS	
Cosmopolitan	26 €
VODKA CITRON, COINTREAU, JUS D'AIRESSES	

## COCKTAILS "SAFE SHOT "

Bartender - FRAISE, FRAMBOISE, ABRICOT, VANILLE, ORANGE, PÊCHE	18 €
Flower Power - CORDIAL DE FLEUR, EAU OGO	
Thé glacé - THÉ, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT	
Smoothies - FRUITS FRAIS MIXÉS, YAOURT 0%, SANS SUCRE	

## ALCOOLS

### SCOTCH & MALT WHISKIES

Johnny Walker Black Label, Chivas Regal 12 ans	26 €
Johnny Walker Gold Label, Chivas Regal Century	48 €
Lagavulin 16 ans	30 €
Macallan 25 ans	90 €

### GIN & VODKA

Bombay Sapphire, Hendrick's	26 €
Belvedere, Grey Goose	28 €

### COGNAC

Hennessy XO, Rémy Martin XO	50 €
Rémy Martin Louis XIII	240 €
Hennessy Ellipse	421 €

### ARMAGNAC

Boingnières 1968	44 €
Laberdolive 1962	72 €
Laberdolive 1946	128 €

### EAUX DE VIE DE FRUIT

24 €

### LIQUEURS

24 €