

LES VINS

VINS BLANCS AOP

12cl 20cl 75cl

Bourgogne

POUILLY FUISSÉ l'Ancien Prieuré «Domaine Regnard»	-	-	69,0
CHABLIS Cyril Gautheron	9,9	16,0	49,0
IGP CHARDONNAY Domaine des Chartreux	7,9	13,0	41,0

Vallée de la Loire

POUILLY FUMÉ Domaine Maltaverne	9,9	16,0	49,0
SAUVIGNON Baron Briare	7,9	13,0	41,0
SANCERRE La Poussie «Ladoucette»	-	-	59,0

Bordeaux

LOUPIAC Grande Réserve	7,9	13,0	41,0
------------------------	-----	------	------

Vallée du Rhône & Provence

CHÂTEAUNEUF DU PAPE Clos de l'Oratoire	-	-	69,0
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE Fantastique Cru classé	-	-	49,0

VINS ROUGES AOP

12cl 20cl 75cl

Vallée du Rhône

CÔTE DU RHÔNE Domaine Chartreux	6,9	12,0	36,0
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Clos de l'Oratoire	-	-	69,0

Bourgogne

HAUTES CÔTES DE BEAUNE Nuiton Beaunay «Le Prieuré»	9,9	16,0	49,0
CÔTE DE NUIT Marsannay Louis Jadot	-	-	59,0
MERCUREY Philippe Le Hardi	-	-	69,0
GEVREY-CHAMBERTIN Philippe Le Hardi	-	-	79,0

Vallée de la Loire & Beaujolais

MORGON Château des Jacques	9,9	16,0	49,0
SANCERRE La Poussie Ladoucette	-	-	59,0
PINOT NOIR Villebois	7,9	13,0	41,0

Languedoc & Provence

PIC SAINT-LOUP Puech Haut	7,9	13,0	41,0
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE Fantastique Cru classé	-	-	49,0

Bordelais

BORDEAUX James Deschartrons	6,9	12,0	36,0
SAINT ÉMILION GRAND CRU Château "Haut Saint Brice"	9,9	16,0	49,0
MÉDOC Château David	7,9	13,0	41,0
ST JULIEN Amiral de Beychevelle	-	-	89,0
PAUILLAC La Chapelle de Haut-Bages	-	-	69,0

VINS ROSÉS AOP

12cl 20cl 75cl

Provence

CHÂTEAU DES BERTRANDS	7,5	12,5	39,0
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE Fantastique Cru classé	-	-	49,0
WHISPERING ANGEL	-	-	45,0

IGP Gard

LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS	6,9	12,0	36,0
----------------------------------	-----	------	------

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. CB minimum 10€

Net prices in euros, taxes and service included. We don't accept checks. Credit cards from 10€

LES ENTRÉES

FOIE GRAS MAISON	24,0
Homemade foie gras	
CALAMAR FRIT , sauce tartare	13,0
Fried squid, tartar sauce	
TRADITIONNELLE SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE (truffe +5€)	14,0
Traditional onion soup (extra truffle +5€)	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE par 6	12,0
6 Snails from Burgundy	
OEUF MIMOSA À LA TRUFFE	12,0
Hard-boiled egg with truffle mayo	
GRAVLAX DE SAUMON à l'aneth, baies roses et hibiscus	19,0
Salmon gravlax with dill, pink pepper, hibiscus	
NEMS DE GAMBAS , shitakée, cacahuètes, mayonnaise au wasabi et yuzu	13,0
Shrimp spring rolls, shitakee, peanuts, yuzu and wasabi mayonnaise	
BURRATA CRÉMEUSE , chou fleur frit, tahini, huile d'herbes et grenade	14,0
Creamy burrata cheese, fried cauliflower, tahini, herbs oil and pomegranate	
CAMEMBERT RÔTI , truffe, miel et noix	16,0
Roasted camembert cheese with truffle, honey and walnuts	

LES SALADES

SALADE CAESAR , poulet croustillant	19,0
Caesar salad, crispy chicken	
SALADE DU VRAI PARIS , saumon gravlax, haricots verts, avocat, tomate,	22,0
pickles oignons rouges, pomme Granny Smith	
Vrai Paris' special salad, gravlax salmon, green beans, avocado, tomato, red onions pickles, Granny Smith apple	
BELLE BURRATA aubergines rôties, huile vierge et basilic	20,0
Burrata cheese, roasted eggplants, virgin oil and basil	
AVOCADO TOAST SAUMON	20,0
Salmon avocado toast	

Supp bacon +1,5, Supp Truffe +5, Supp oeuf +1,5
Extra bacon +1,5, Extra Truffe +5, Extra egg +1,5

LES PÂTES & RISOTTOS

COQUILLETES , crème de truffes et pancetta grillée	23,0
Pasta shell with truffle cream and grilled pancetta	
RISOTTO VERDE , fève de soja, pistaches torréfiées, basilic et feta	24,0
Risotto with soya beans, roasted pistachios, basil and feta cheese	
RISOTTO DE GAMBAS AUX TRUFFES	26,0
Risotto with shrimp and truffles	

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. CB minimum 10€

Net prices in euros, taxes and service included. We don't accept checks. Credit cards from 10€

LES PLATS

SUPRÊME DE POULET , purée de pomme de terre, jus réduit Chicken supreme, mashed potatoes, gravy	22,0
SAUCISSE MAISON , Aligot Homemade sausage, mashed potatoes with cheese and garlic	19,0
MAGRET DE CANARD ketchup de poivron rouge, gratin au comté Duck breast, red pepper ketchup, potatoes gratin with comté cheese	27,0
FILET DE BOEUF FRANCAIS béarnaise, frites maison French Beef filet, bearnaise sauce and homemade French fries	34,0
TARTARE DE BOEUF EN AUBRAC , frites maison Beef tartar from Aubrac, homemade French fries	21,0
TIRADITO DE THON , Leche de tigre, pickles radis roses Tuna tiradito, leche de tigre, red radish pickles	25,0
PAVÉ DE SAUMON , Soja et citron, légumes grillés Salmon steak, lemon and soya, grilled vegetables	26,0

PIÈCE DE BOEUF POUR 2

89,0
Pièce of beef for two

Accompagnements: frites, pommes grenailles purée maison, salade verte, légumes grillés Sides: French fries, grenailles potatoes, homemade mashed potatoes, salad, grilled vegetables	5,0
--	-----

• CONSULTEZ LES PLATS DU JOUR • & LA FORMULE MIDI

(du lundi au vendredi)

ENTRÉE+PLAT ou PLAT+DESSERT

22,90€

Ask for the Daily's Specials

& for the Special's lunchtime (from Monday to Friday)

Starter & Dish or Dish & Dessert

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. CB minimum 10€
Net prices in euros, taxes and service included. We don't accept checks. Credit cards from 10€

SUR LE POUCE

CHEESEBURGER D'AUBRAC frites maison Cheeseburger from Aubrac, homemade French fries	20,0
CHICKENBURGER avocat et chorizo grillé Chickenburger, Avocado and grilled Chorizo	21,0
STEACK HACHÉ MAISON , oeuf à cheval, frites maison Homemade patty meat, fried egg, homemade French fries	19,0
FISH AND CHIP'S , sauce tartare Fish and Chip's tartar sauce	22,0
PAILLARD DE POULET , mariné au citron, parmesan et roquette Tender Chicken breast, marinated with lemon, parmesan cheese and rocket salad	21,0
CROQUE MONSIEUR Toasted sandwich with Ham and cheese	16,0
CLUB POULET BRIOCHÉ Chicken sandwich	19,0

MENU ENFANT

Kid's special

14,50

STEACK HACHÉ ou **NUGGETS**, ou **JAMBON**, frites maison
Patty steak or Nuggets or Ham, Homemade French fries

+

UNE BOULE DE GLACE (vanille ou chocolat)
One Ice cream scoop (vanilla or chocolate)

LES FROMAGES ET DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES Cheeses selection	13,0
CHEESECAKE aux fruits rouges Red berries cheesecake	13,0
ÉCLAIR MERINGUÉ citron vert Éclair with lime cream and meringue	13,0
BRIOCHE PERDUE , glace vanille, caramel au beurre salé Brioche French toast, vanilla ice cream and salted butter caramel	13,0
CRÈME BRÛLÉE vanille Bourbon vanilla flavoured crème brûlée	12,0
MI-CUIT AU CHOCOLAT glace vanille Half-cooked chocolate cake, vanilla ice cream	12,0
CRÊPES au choix sucre, chocolat, confiture servies par 2 Pancake with your topic nutella, sugar, jam served by 2	9,0
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES Red berries plate	16,0
CAFÉ GOURMAND Gourmet coffee with little pastry	14,0

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. CB minimum 10€
Net prices in euros, taxes and service included. We don't accept checks. Credit cards from 10€