



• TRADITION •

6 pièces . 15
12 pièces . 30

• BRIE & NOIX •

6 pièces . 15
12 pièces . 30

• TRUFFE •

6 pièces . 21
12 pièces . 42

• DÉGUSTATION •

Nos cinq recettes réunies
sur un plateau à partager

Sélection de 36 pièces . 95

• NOS GROS ESCARGOTS •

6 pièces . 30
12 pièces . 60

• FOIE GRAS •

6 pièces . 21
12 pièces . 42

• PIMENT D'ESPELETTE •

6 pièces . 15
12 pièces . 30

• ASSORTIMENT •

6 pièces . 21
12 pièces . 42

• L'INSPIRATION DU MOMENT •

• ENTRÉES •

Pâté en croûte	22
<i>Recette au foie gras et à la pistache</i>	
Cuisses de grenouilles	21
<i>Façon Escoffier</i>	
Escalopes de foie gras poêlées	26
<i>De la maison Duperrier, servis sur toast brioché</i>	
Soupe à l'oignon	16
<i>Belle croûte feuilletée, dorée à souhait</i>	
Huîtres °3 Utah Beach	24-48
<i>Servies par 6 ou 12</i>	

Le classique avocat-crevettes	16
<i>Recette assaisonnée d'une sauce cocktail</i>	
Omelette aux girolles	18
<i>Recette fondante et terriblement gourmande</i>	
Salade de homard	39
<i>Demi homard, laitue, avocat et chou-fleur</i>	
Foie gras mi-cuit IGP Sud-Ouest	22
<i>De la maison Duperrier, recette culte au Porto</i>	
L'oeuf bio à la parisienne	10
<i>Oeuf dur, mayonnaise et macédoine de légumes frais</i>	

• PLATS •

Tartare de bœuf	24
<i>Recette revisitée au piment d'Espelette, frites maison</i>	
Aioli de cabillaud	34
<i>La vraie recette, servi avec légumes, oeuf dur et bulots</i>	
Suprême de poulet jaune	29
<i>Sauce crémeuse aux morilles, purée montée au beurre</i>	
Foie de veau en persillade	28
<i>Un grand classique, servi avec des légumes verts</i>	
Entrecôte juste grillée	42
<i>Sauce Béarnaise, frites maison</i>	
Le boeuf Stroganoff	28
<i>Recette crémeuse au paprika et aux champignons</i>	

Cuisse de canard IGP Sud-Ouest	30
<i>Servi avec des pommes grenailles</i>	
Recette végétarienne	22
<i>Comme une tarte aux légumes d'été</i>	

Filet de bœuf façon Rossini	46
<i>L'incontournable de la maison !</i>	
Belle Côte de bœuf pour deux	105
<i>Sauce Béarnaise, frites maison et salade</i>	
Le boeuf Wellington	46
<i>Recette culte de L'Escargot Montorgueil</i>	
Homard flambé au Cognac	64
<i>Homard entier flambé minute, purée montée au beurre</i>	
Daurade Royale entière	36
<i>Cuisson en croûte de sel, légumes verts</i>	

• DESSERTS •

L'Escargot en chocolat	15
<i>Dessert croquant et mousse choco 70% - insert café</i>	
Crêpe Suzette	18
<i>Flambée minute</i>	
Riz au lait	12
<i>Abricots rôtis et crumble à la fleur de sel</i>	
Crème brûlée	13
<i>Recette classique à la vanille Bourbon</i>	

Tartelette pêche-verveine	15
<i>Pate sablée, frangipane, pêche pochée et crème à la verveine</i>	
Véritable flan parisien	13
<i>Feuilletage maison, recette à la vanille Bourbon</i>	
Roulé d'été à la crème citronnée	14
<i>Garni d'une compotée framboises-cerises</i>	
Assortiment de glaces et sorbets	9
<i>2 boules au choix selon les parfums du moment</i>	

