

*Hors-d'œuvres***HUÎTRE N°4 DE JEAN-PAUL GUERNIER****7€ pour 3 / 14€ pour 6.**

En direct de Normandie, servies au naturel.

COPPA DE LA MAISON CONQUET 10 €
Séchée sur le plateau de l'Aubrac.**ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ** 12 €
Escargots français d'Auvergne, élevés par Michaël Vial au pied de la montagne Bourbonnaise. Servis par 6.**PÂTÉ EN CROÛTE** 14 €
La recette de notre sous-chef Robin, farce volaille, cochon et canard.**NOTRE CHARCUTERIE DE THON** 12 €
Longe de thon fumée et affinée par nos soins.**TARTE AU COMTÉ** 7 €
Servie à la part, condiment moutarde.**BARBAJUANS AU BOEUF** 9 €
Spécialité monégasque : Petits raviolis frits farcis aux blettes, riz et à la viande, mayonnaise citronnée.**TERRINE DE CAMPAGNE MAISON** 8 €
Terrine de canard au poivre, macérée au cognac.*Entrées***Histoire de lancer les hostilités.****ŒUF MIMOSA** 6 €
Servis sur une rémoulade de céleri.**POIREAUX VINAIGRETTE** 7 €
Le classique de bistrot, vinaigrette de la maison, croûtons au beurre et noisettes torréfiées.**BRIOCHE À LA MOELLE** 12 €
Brioche parisienne maison garnie à la moelle de bœuf, persillade et jus au Madère.**SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE** 9 €
Notre version de la soupe à l'oignon. Oignons bien beurrés mouillés au fond de veau et déglacés au porto, gratiné de comté.**FOIE GRAS MAISON** 18 €
La recette de notre chef Alex, gelée au porto.**MAQUEREUX À LA FLAMME** 10 €
Pommes de terre confites, condiment orange et groseille à maquereau.**SALADE DE TOMATES ANCIENNES** 8 €
Mélange de tomates anciennes, pesto frais aux herbes, anchois, ricotta fumée et olives de Kalamata.**CUISSES DE GRENOUILLE EN PERSILLADE** 18 €
Un incontournable de la brasserie parisienne.*Accompagnements***CAVIAR D'AUBERGINE AU CITRON ET À L'AIL** 5 €**FRITES ALLUMETTES MAISON** 4 €**PURÉE BIEN BEURRÉE** 4 €**SALADE VERTE** 4 €*Plats***On n'invente rien mais on le fait bien.****SAUCISSE PURÉE** 14 €
Saucisse de porc façonnée artisanalement par la Maison Millas, jus de viande mijoté 8 heures et purée bien beurrée.**TARTARE DE BŒUF** 16 €
Bœuf français conditionné par nos soins, frites maison.**CROQUE MONSIEUR** 13 €
Chiffonnade de jambon, comté et mornay bien poivrée, servi avec salade. Croque Madame +1€.**BAVETTE DE BŒUF** 20 €
Sauce béarnaise ou poivre, frites maison.**STEAK À CHEVAL** 18 €
Steack haché, œuf au plat, frites maison et sauce au poivre.**PÊCHE DU MOMENT** 19 €
Maigre, carottes rôties au cumin, tombée d'épinards et sauce maitaise.**VÉGÉ DU MOMENT** 17 €
Raviolis farcis à la faisselle et au comté. Servies avec brocolletis et herbes fraîches.**SALADE PARISIENNE** 17 €
Notre version végété : mélange de salade, endives, cantal, œuf dur et crudités.**BLANQUETTE DE VEAU** 24 €
La recette traditionnelle : veau mijoté, petits légumes et sauce blanquette.**TURBOT RÔTI** 34 €
Turbot cuit à l'arrête, légumes de saison et sauce matelotte.*Fromages***ASSIETTE DE FROMAGES** 11 €
Sélection de fromages du terroir, fermiers et artisanaux, en direct producteur par Alexandre de la fromagerie Cow.*Desserts***PARIS-BREST** 9 €
Le grand classique de la maison, mousseline, coulant praliné et noisettes torréfiées.**CRÈME BRÛLÉE** 8 €
Délicieusement vanillée et parfaitement caramélisée.**MILLE-FEUILLE VANILLE** 10 €
Pâte feuilletée maison, crème pâtissière et caramel vanillé.**OPÉRA CHOCOLAT** 10 €
Un grand classique parisien dont les fines couches auraient inspiré son nom, en référence à la scène de l'Opéra Garnier.**CLAFOUTIS MIRABELLE** 10 €
Servi tiède avec crème d'Isigny.**VACHERIN AUX PÊCHES** 9 €
Meringue croquante, glace maison et pêches de saison, crème à la verveine.**CRÊPE SUZETTE** 9 €
Serve uniquement le soir. Crêpe maison flambée en salle, au jus d'orange et cointreau, brunoise d'orange, orange confite.**CERISES AU KIRSCH** 6 €
Griottes sauvages à la liqueur et au kirsch.

*Hors-d'œuvres***OYSTER N°4 FROM JEAN-PAUL GUERNIER****7€ for 3 / 14€ for 6.**

Straight from Normandy, served on its own.

COPPA FROM MAISON CONQUET 10 €

Air-dried on the Aubrac Plateau.

ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ 12 €

French Auvergne escargots, bred by Michaël Vial at the foot of the Bourbonnaise mountains, parsley and garlic butter. Served by 6.

PÂTÉ EN CROÛTE 14 €

A recipe from our sous-chef Robin: a stuffing made with chicken, pork and duck.

OUR TUNA CHARCUTERIE 12 €

Smoked tuna loin, matured in-house.

COMTÉ CHEESE TART 7 €

Served as a portion, with mustard on the side.

BEEF BARBAJUANS 9 €

A monegasque speciality: Small fried ravioli stuffed with Swiss chard, rice and meat, served with lemon mayonnaise.

HOMEMADE COUNTRY TERRINE 8 €

Duck terrine with pepper, marinated in cognac.

Starters

Let's get the good things started.

FRENCH DEVEILED EGGS 6 €

Served on celery remoulade.

LEEKs IN VINAIGRETTE 7 €

The house favorite with homemade dressing, buttery croutons and roasted hazelnuts.

BRIOCHE WITH BONE MARROW 12 €

Homemade Parisian brioche filled with beef bone marrow, garlic and parsley, with Madeira jus.

GRATINED ONION SOUP 9 €

Our take on the onion soup. Buttered onions soaked in veal stock and deglazed with port wine, gratinated with comté cheese.

FOIE GRAS 18 €

Our chef Alex's recipe, with Port jelly.

GRILLED MACKEREL 10 €

Confit potatoes, with an orange and gooseberry condiment.

HEIRLOOM TOMATO SALAD 8 €

A mix of heirloom tomatoes, fresh herb pesto, anchovies, smoked ricotta and Kalamata olives.

FROGS' LEGS WITH PARSLEY AND GARLIC 18 €

A Parisian brasserie classic.

*Sides***AUBERGINE CAVIAR WITH LEMON AND GARLIC** 5 €**HOMEMADE THIN-CUT FRENCH FRIES** 4 €**BUTTERY MASHED POTATOES** 4 €**GREEN SALAD** 4 €*Mains*

Nothing new, but well done.

SAUSAGE AND MASH 14 €

Pork sausage made by the butchers at Maison Millas, 8h simmered gravy and churned butter mash.

BEEF TARTARE 16 €

French raw beef, mixed with herbs and spices. Served with homemade fries

CROQUE MONSIEUR 13 €

Thinly sliced ham, Comté cheese and a generously peppered Mornay sauce, served with a salad. Croque Madame +1€.

BEEF FLANK STEAK 20 €

Béarnaise or pepper sauce, with home-made fries.

STEAK À CHEVAL 18 €

Minced beef steak, fried egg, homemade fries and pepper sauce.

CATCH OF THE DAY 19 €

Meagre, roasted carrots with cumin, wilted spinach and Maltaise sauce.

VEGGIE OF THE MOMENT 17 €

Ravioli stuffed with faisselle and Comté cheese. Served with baby broccoli and fresh herbs.

PARISIAN SALAD 17 €

Our veggie version: mixed salad, endives, Cantal cheese, hard-boiled egg and raw vegetables.

BLANQUETTE DE VEAU 24 €

The traditional recipe: simmered veal, small vegetables and blanquette sauce.

ROASTED TURBOT 34 €

Roasted turbot, seasonal vegetables and matelotte sauce.

*Fromages***CHEESE PLATE** 11 €

A selection of local farm-produced and artisan cheeses, sourced directly from the producers by Alexandre from Cow Cheese Shop.

*Desserts***PARIS-BREST** 9 €

The great classic of the house, mousseline, praline flowing and roasted hazelnuts.

CRÈME BRÛLÉE 8 €

Deliciously vanilla-flavored and perfectly caramelized.

VANILLA MILLE-FEUILLE 10 €

Homemade puff pastry, custard and vanilla caramel.

CHOCOLATE OPÉRA 10 €

A great Parisian classic, whose delicate layers are said to have inspired its name, in reference to the stage at the Opéra Garnier.

MIRABELLE PLUM CLAFOUTIS 10 €

Served warm with Isigny cream.

PEACH VACHERIN 9 €

Crunchy meringue, homemade ice cream and seasonal peaches, with verbena cream.

CRÊPE SUZETTE 9 €**Served in the evening only.** Homemade crêpe flambéed at your table with orange juice and Cointreau, finely diced orange and candied orange.**KIRSCH-SOAKED CHERRIES** 6 €

Wild sour cherries in kirsch.