



NOS ARTISANS

Comme pour les vins, notre carte est conçue main dans la main avec nos fournisseurs, partenaires, artisans : beaucoup de talents et d'histoires, souvent familiales, qui résonnent avec la nôtre : des fruits et légumes frais livrés tous les jours par la maison Emali à Rungis; le porc artisanal français et les charcuteries d'Adrien de la maison Montalet à Lacaune dans le Tarn; les volailles françaises de nos amis Sabine et Frédéric Masse; le canard et le saumon de la famille Barthouil dans les Landes; les épices familiales des maisons Nomie et Spice; des glaces artisanales de l'Aude ; les chocolats d'exception Valrhona; les pains de monsieur Jean-Luc Poujauran et tant d'autres, saison après saison, depuis notre ouverture en 2002. Découvrez, profitez !

CHARCUTERIES

SANS COCHON

Rillettes poulet canard maison 9
Terrine de veau et volaille maison 9

COCHONNAILLES

Planches assortiment de charcuteries (petite) 16
Planches assortiment de charcuteries (grande) 29

'SANDWICHES'

PAIN DE MIE JL POUJAURAN

Le Croque Monsieur / Le Croque Madame 14 / 16
jambon truffé, cheddar, frites ou salade / avec un oeuf au plat
Le Club sandwich classique 22
dinde, tomate, salade, mayo truffée, frites ou salade

BELLES ENTRÉES

SOLO & À PARTAGER

Oeuf mimosa, mayo truffée, pousses de saison 5,5
Burrata crémeuse, tomates datterino confites et crues, huile noire 12
Camembert entier du Calvados au lait cru, rôti au miel et graines, en feuilleté 24
Salade de poulet croustillante, coriandre et sésame (petite / grande) 13 / 19
Poke Bowl à composer (entièrement végétal ou dorade ou dinde) 16 / 20 / 20
Belle assiette de partage de saison 19
Chiffonnade de jambon sec 12 mois, chiffonnade de melon, burrata crémeuse
Assiette de saumon fumé à l'ancienne au bois d'aulne, Maison Barthouil 24

LES PLATS

PLANCHA, GRILL, FOUR & CASSEROLE

POISSONS

Filet de dorade 20
mousseline de petits pois, beurre aux herbes
Thon mi cuit, pesto basilic amandes 24
coulis de tomate tonique, garniture au choix
Ceviche de dorade marinée coco coriandre 23
citron vert et mangue, garniture au choix

PASTA & RISOTTO

Gnocchis gratinés 15
sauce tomate arrabiata, mozzarella
Grandes ravioles fraîches aubergines ricotta 16
liées au pesto basilic, pousses de saison
Risotto verde 18
courgettes, basilic, parmesan

VIANDES & VOLAILLES

Saucisse artisanale Montalet au genièvre et laurier, purée crémeuse 17
Grande salade volaille crispy, melon frais et grillé, agrumes confits et basilic 19
Demi magret de canard Barthouil maturé sur os, sauce apicius et fruits d'été, garniture au choix 25
Cuisse de canard des Landes confite, gros haricots tomates 22
Tartare de boeuf Limousin français préparé, garniture au choix 22
Tigre qui pleure taillé dans la poire de boeuf, émincé de chou blanc, riz parfumé 25
Noix de faux filet de boeuf Angus 250g, garniture au choix 32
à pimenter avec les sauces de la Maison Martin ou nos sauces maison : jus de viande ou beurre maître d'hôtel

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison, Purée crémeuse, Petits pois, Riz parfumé, Salade verte
Accompagnement supplémentaire +4€
Sauce supplémentaire jus de viande ou beurre maître d'hôtel +1€

LES DESSERTS

Assortiment de fromages affinés (pte / gde assiette) 9 / 17
Les Nouveaux fromagers
Cheesecake sans cuisson 10
noix de coco passion vanille
Cake pistache, sorbet framboise 12
crème fouettée et coulis de fruits rouges
Café dessert 9
pudding de chia, cake pistache, compotée de saison
Pudding de chia au lait d'amandes 8
fruits de saison
Mousse au chocolat Valrhona 9
pétales chocolatés
Fruits rôtis au romarin 9
boule de glace lait frais
Coupe glacée 11
glace pistache éclats, glace chocolat,
sauce chocolat, crème fouettée

GLACES ARTISANALES

Coupe 3 boules 9
Sorbets : citron pressé, fraise, framboise, mangue
Glaces : vanille, chocolat guanaja, lait frais, pistache éclats de Philippe Faur
Extras : coulis fruit ou sauce caramel ou sauce chocolat ou crème fouettée +1

MENU

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 23€ / ENTRÉE, PLAT, DESSERT 29€

Mélo-mélo de melon et jambon

ou Oeuf mimosa, mayo truffée, jeunes pousses d'été

Filet de dorade, mousseline de petits pois, beurre aux herbes

ou Saucisse artisanale Montalet au genièvre et laurier, purée crémeuse

ou Grandes ravioles fraîches aubergines ricotta, pesto et jeunes pousses

Pudding de chia au lait d'amandes, fruits de saison

ou Mousse au chocolat Valrhona, pétales chocolatés

PLAT DU JOUR 15€

Selon marché - Du Lundi au Vendredi - Au déjeuner

MENU ENFANT 9€

Jusqu'à 12 ans

Volaille panée maison, frites ou purée

1 Boule de glace artisanale (vanille, fraise ou chocolat) ☺

Verre de jus (*pomme ou orange 20cl*) ou Verre de sirop (*grenadine ou menthe 20cl*)

COCKTAILS

Les classiques sont également disponibles sur demande

Spritz Classique Aperol, prosecco, eau gazeuse	10	Belle époque Gin, orange, Saint Germain, citron vert, prosecco	14
Spritz Limone Limoncello, fraise, menthe, prosecco, eau gazeuse	10	Honey Luke Whisky Bellevoys, miel, pomme, ananas, citron vert, gingembre	14
Spritz Atlantique Pineau blanc, fleur de sureau, citron vert, prosecco, eau gazeuse	13	Grape & Mint - Virgin Jus de raisin blanc, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	8
Expresso Martini Vodka, expresso, liqueur de café, pop corn <small>ou</small> châtaigne	11	Soir d'été - Virgin Abricot, cranberry, pamplemousse, eau gazeuse	8
Dark & Stormy Rhum ambré, ginger beer bio La French, citron vert, bitter	13	Soleil vert - Virgin Orange, ananas, citron vert, gingembre, eau gazeuse	9

SOFTS . EAUX . CAFÉTERIE

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Sprite 33 cl	5.5
Orangina, Schweppes Indian Tonic 25 cl	5.5
Limonade Les Filles de l'Ouest <i>bio aux agrumes</i> 33 cl	6
Jus A. Milliat <i>pomme cox, orange, tomate ou abricot</i> 20cl	6
Thé glacé maison <i>pêche, citron, framboise, fraise</i> 25 cl	6

Evian, Badoit rouge 33 cl	5.5
Evian 1/2l / 1l eau minérale naturelle plate	5 / 7
Saint-Géron 75 cl eau minérale naturellement pétillante	7
Expresso, décaféiné, noisette	3
Crème, double expresso, cappuccino, chocolat	5
Thé Dammann, Infusion Dammann	5
Café frappé	6

APÉRITIFS . CIDRE . BIÈRES

Martini rosso, Martini bianco, Campari, Suze 6 cl	6
Pastis 51 3 cl	6
Kir Sauvignon 12 cl / Kir Prosecco 12 cl	5 / 9
Vodka, Gin, Rhum, Whisky 4 cl +soft 25 cl (+2€)	9

Cidre 1/2 sec A. Milliat, <i>Curvée Juliette, bio, Normandie</i> 33 cl	7.5
<i>Bières artisanales Deck & Donohue, brassées à moins de 15km</i>	
D Pilsner bio pression 25/50 cl <i>Blonde et légère</i>	4.9 / 7.5
Mission Pale Ale bio pression 25/50 cl <i>Douce et ronde</i>	5.5 / 8.9
Bières bouteilles 33 cl <i>L'aube, Blanche bio / Indigo IPA bio</i>	7 / 7.5



Ici, tous les déchets organiques issus de la préparation des repas sont collectés dans une filière solidaire et locale, et valorisés en gaz, en électricité et en engrais.



Nous mettons à votre disposition des boîtes vous permettant d'emporter les plats que vous n'avez pas terminés.

Au XIXe siècle, les Chais de Bercy ont abrité le plus grand marché viticole du monde. Inscrits à l'inventaire des monuments historiques, nos chais en pierre abritent une magnifique cave à vins qui vous fait vivre une expérience unique et replonger au coeur de l'histoire. 300 vins à prix caviste à découvrir avec nos sommeliers !

VINS GOÛTS & COULEURS

SÉLECTION DU MOMENT

LÉGER & MORDANT

	15CL	25CL	75CL
IGT Terre Siciliane, Vinistelle, Pinot Grigio <i>bio (blanc) un cocktail de raisins frais sous le soleil de Sicile</i>	4.5	7	19
IGP Pays d'Oc, Viognier, Versant <i>vegan brve (blanc) cépage du Condrieu, doré par le soleil d'Oc</i>	6.5	10.5	23
AOC Menetou-Salon, Les Pleurants <i>(blanc) joli blanc ligérien et fleuri</i>	-	-	31

SEC & TENDRE

Vin de France, La petite Seine <i>bio (rosé) parfait pour attaquer l'apéritif</i>	4.5	7	19
AOC Montagny, Chardonnay, Millebuis <i>(blanc) valeur sûre bourguignonne, toute en rondeur</i>	8	13	29

FRAIS & GOURMAND

IGP Collines Rhodaniennes, Syrah, Les Vins de Vienne <i>(rouge) syrah délicate, légèrement poivrée</i>	6.5	10.5	23
AOC Côtes de Provence, Odyssee <i>(rosé) un rosé cristalin, notes florales et fruits frais</i>	7	11	25

FRUITÉ & INTENSE

AOP Brouilly, Les Pas Perdus <i>sans sulfites ajoutés (rouge) un gamay dans son plus simple appareil</i>	8	13	29
AOP Marcillac, Le Roi Boeuf Aubrac, L. Osmin <i>(rouge) bel hommage à un cépage oublié du Sud-Ouest</i>	7.5	12	27

RICHE & SOYEUX

IGT Puglia, Diverso Rosso <i>bio (rouge) bel italien boisé et ensoleillé</i>	4.5	7	19
AOC Castillon C. de Bordeaux, Le Versant <i>(rouge) clin d'oeil à nos amis Caroline & Loulou Mitjavile</i>	10.5	17	37
AOP Bourgogne, F. Magnien, Pinot Noir Coeur de violette <i>(rouge) délicat et élégant bourguignon</i>	14	23	43

DOUX & ÉCLATANT

IGP C. de Gascogne, Villa Chambre d'Amour, L. Osmin <i>(blanc) légèrement moelleux et évocateur</i>	6.5	10.5	23
Champagne du moment <i>(brut blanc) 12cl / 75cl</i>	15	-	75

LE VIN MYSTÈRE

Verre de vin 'secret' servi dans un verre noir, tentez l'expérience et devinez ce qu'il contient ! - 12cl 8

VINS 'PERCHÉS'

3 VINS EN FORMAT DÉGUSTATION

PERCHÉ <i>(blancs)</i> IGT Terre Siciliane / IGP d'Oc Viognier / AOC Montagny - 3 x 6cl	12
PERCHÉ <i>(rouges)</i> IGP Collines Rhodaniennes Syrah / AOP Marcillac / IGT Puglia - 3 x 6cl	12

PARADIS DES VINS & CHAMPAGNES

SÉLECTION PARMIS LES PÉPITES DE NOTRE CAVE HISTORIQUE

AOC Meursault, Les Chevalières, Xavier Monnot 2020 <i>(paradis des blancs)</i>	102
AOC Chablis Grand Cru, Les Preuses, Domaine Fèvre, 2020 <i>(paradis des blancs)</i>	108
VDP du Gard, Roc d'Anglade, 2018 <i>(paradis des rouges)</i>	93
AOC Parnand-Vergelesses 1er Cru, Domaine Chanson, 2017 <i>(paradis des rouges)</i>	78
AOC Bordeaux, Domaine de Cambes 2016 <i>(paradis des rouges)</i>	142