

ENTRÉES STARTERS

Œuf parfait, Potimarron et châtaignes 22€
Low cooking egg at 65°C, pumpkin and chestnuts

Pâté en croûte du Prince de Galles 28€
Pâté en croute of the house

Nos poireaux vinaigrette façon mimosa et pickles 20€
Leeks vinaigrette, eggs mimosa's way and pickles

Nôtre sélection d'huîtres d'Oléron, 6 pièces Citron, vinaigre à l'échalote 24€
Our selection of Oleron oysters Lemon, shallot vinegar

Gratinée Lyonnaise à l'oignon 24€
French oignon soup

SIGNATURE 19.20 SIGNATURE DISH 19.20

Vol au vent Mesclun 48€
Vol au vent Mixed salad leaves

PLATS MAIN COURSES

POISSONS FISH

Le cabillaud comme une blanquette 38€
The Cod, "blanquette" way

Lotte, risotto de fruits de mer et jus de crustacés 42€
Monkfish, sea food risotto

Saumon rôti, gnocchetti sardi et brocolis 36€
Roasted Salmon, gnocchetti and broccolis

VIANDES MEAT

Boudin noir, Pomme fondante et mousseline de patate douce 34€
black pouding, apple, mash sweet potato

Entrecôte Aubrac, persil et échalotes 300g 58€
Sirloin steak from Aubrac, parsley & shallots

Volaille en cocotte, pommes rôties et champignons 42€
Stew cooked chicken, roasted potatoes and mushrooms

GARNITURES GARNISH

7€

Tagliatelles
tagliatelle

Mesclun de salade de saison
Seasonal mixed salad leaves

Mousseline de pomme de terre
Lightly whipped potato puree

Pommes frites
French fries

Riz rouge de Camargue
Red rice from Camargue

VINS & CHAMPAGNES

VINS BLANCS WHITE WINES	15cl	75cl
Alsace AOC Bio Pinot Blanc, Rentz 2018	18€	88€
Sancerre AOC La Clef du Récif 2021	18€	88€
Chablis Colombier 2020	18€	88€
Domaine de Cigalus IGP Aude hauterive Gérard Bertrand 2018	20€	98€
Pessac-Léognan AOC Château La Garde 2018		90€
Coteaux de Saumur 2003		148€

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

Côtes de Provence AOC Domaine St Victorin Or 2020	18€	88€
Château la Sauvageonne La Villa, Gérard Bertrand		98€
Château de Berne 2020 Côte de Provence	18€	95€
Château d'Esclans Côte de Provence "Garrus" Rosé	39€	190€

VINS ROUGES RED WINES

Chorey-les-Beaune AOC Maillard 2016	18€	88€
Margaux AOC Aurore de Dauzac 2017	18€	88€
Sancerre AOC Vignoble Dauny 2020	18€	88€
La Clape AOC Château L'Hospitalet, G. Bertrand 2017	20€	98€
Vaqueyras AOC Bio Monardière 2017		85€
Pessac Léognan AOC Château La Garde 2015		90€

CHAMPAGNES AOC CHAMPAGNE

Laurent-Perrier La Cuvée	22€	110€
Perrier-Jouët Grand Brut		125€
Laurent-Perrier Cuvée Rosé		150€
Perrier-Jouët Rosé		155€

TERROIRS DE CHAMPAGNE

CHAMPAGNE TERROIRS

Franck Bonville Rosé Grand Cru	25€	125€
Bauchet Saint Nicaise Blanc de Blancs 1er Cru	26€	135€
Lamiable Les Meslaines 2011 Blanc de Noirs Grand Cru Vieilles Vignes		145€

MENU 19.20 - 41€

Toutes les semaines, un nouveau voyage dans le temps à travers un menu unique, composé d'un plat et d'une boisson chaude, proposé au déjeuner et adapté aux timings des repas d'affaires.

Du lundi au vendredi

LES INCONTOURNABLES

- Saumon fumé Label Rouge façon Tzar 34€
- Coquillettes Bio à la truffe noire, jambon blanc 32€
Organic pasta with black truffle and white cooked ham
- Croque-Monsieur à la truffe noire 30€
Toasted sandwich with black truffle
- Burger façon bretzel 34€
Pretzel-style burger
- Tartare de bœuf au couteau 32€
Hand-chopped steak tartare
- Caesar salade au choix :
 - Nature 24€
 - Volaille 32€*Choice of Cesar salad :*
- Le Club 19.20 30€
Le Club 19.20
- Escargots en persillade, croustons briochés 24€
Snails selection cooked with parsley and garlic

DESSERTS DESSERTS

- Le baba au café et amaretto, chantilly vanille 20€
Coffee & amaretto baba, with vanilla whipped cream
- Noix de coco en tapioca, mangue et passion 18€
Coconut in tapioca, mango and passion fruit
- Le chocolat, glace au sarrasin et noisettes 20€
Chocolate mousse, buckweat ice cream and hazelnuts
- Agrumes, rose et glace au lait d'amande 18€
Citrus fruits, rose cream and almond milk ice cream