

THE PARIS CLUB MENU

_ 62

ÉTAGÈRE
CHOICE OF TWO
PETITS PLATS

COD

OR

LAMB SHOULDER

CAFÉ
GOURMAND

ENTRÉES

BOUILLABAISSÉ _ 19
SAUCE ROUILLE

CREVETTES ROSES _ 19
LIME MAYONNAISE

SALADE NIÇOISE _ 20
TUNA | OLIVES | QUAIL EGG

LETTUCE _ 12
VINAIGRETTE | RADISH

OYSTERS NO°3 [FINE DE CLAIRE]
PIECE _ 4.50 | ½ DOZEN _ 25

ESCARGOTS DE BOURGOGNE _ 17
GARLIC BUTTER | ANISE

PETIT PLATS

ÉTAGÈRE THE PARIS CLUB _ 30
CHOICE OF THREE PETIT PLATS

TARTARE DU CHEF
[80 GR]

SMALL CREAM PUFFS
COMTÉ CREME | FIG CHUTNEY

TERRINE DE BŒUF
BRIOCHE | TRUFFLE

COD BRANDADE
CUCUMBER | CORIANDER CRESS

TOMATO TART [VEGAN]
BASIL | PINE NUTS

LEEK CONFIT [VEGAN]
CELERY | CHIVE OIL

LES TARTARES

200 GR | AVEC FRITES

DU CHEF _ 26
THE CLASSIC

PARIS CLUB _ 32
PREPARED AT THE TABLE

CAMPAGNARD _ 28
FLASH FRIED | BACON

FROMAGE _ 28
FLASH FRIED | COMTÉ

PLAT PRINCIPAL

BRAISED LAMB SHOULDER _ 35
SAUCE VERDE | CARROTS | ALIGOT

STEAK FRITES WITH SAUCE BÉARNAISE
ENTRECÔTE [260 GR] _ 38

KIKOK CORN CHICKEN BREAST _ 31
CORN | PEAS | SHERRY

TAJINE [VEGAN] _ 25
BULGUR | DATES | BARBERRIES
CORIANDER
+ MERGUEZ _ 29

COD _ 34
BEANS | SAFFRON VELOUTÉ

BEET WELLINGTON [VEGAN] _ 28
RED & YELLOW BEETROOT
BANYULS SAUCE

RAVIOLI À LA PARIS CLUB _ 26
GRANA PADANO | SPINACH
PARSLEY OIL

APÉRITIFS

PARIS CLUB SPRITZ *_ 13.50*
HOMEMADE APÉRITIF
LIQUER, CRÉMANT ROSÉ, SODA

KAFFIR MULE *_ //*
KAFFIR VODKA, LIME, GINGER

FRENCH GIN TONIC *_ 9.50*
GIN, ARCHIBALD TONIC, LIME

KIR ROYAL *_ 15*
GIFFARD CASSIS D'ANJOU,
CHAMPAGNER

PERNOD RICARD *_ 7*
PERNOD OR RICARD, WATER

L'ORANGE DE PROVENCE *_ 7*
THYME, JASMINE, ORANGE

CHAUFFEURS NEGRONI *_ 10.50*
SOBER GIN, BITTERS, ORANGE

VAUX TRÄUBLEIN *0,2L _ 8*
NON ALCOHOLIC SPARKLING WINE

SÉLECTION DES VINS

BLANC

2023' - SAUVIGNON BLANC
WEINGUT EPELMANN
0.125L _ 7 | 0.75L 41

2022' - RIESLING
WEINGUT HEXAMER
0.125L _ 6 | 0.75L _ 35

2022' - WEISSBURGUNDER
WEINGUT SCHEUERMANN
0.125L _ 7 | 0.75L _ 41

2022' - BEAUJOLAIS BLANC
„CHARDONNAY“
DOMAINE DE COLONAT
0.125L _ 8 | 0.75L _ 47

ROSÉ

2023' - ROSALIE
WEINGUT KRANZ
0,125L _ 6 | 0,75L _ 35

2021' - L'ESPÉRANCE
DOMAINE DE LA BRIANNE
0,125L _ 7 | 0,75L _ 41

ROUGE

2021' - CÔTES DU RHÔNE
„SÉLECTION“
SAINT COSME
0.125L _ 8 | 0.75L _ 47

2021' - ASSEMBLAGE
„UNFILTERED“
PETH-WETZ
0.125L _ 7 | 0.75L _ 41

LES BULLES

CHAMPAGNER
LAURENT PERRIER
„LA CUVÉE“ BRUT
0.1L _ 16 | 0.75L _ 105

CRÉMANT
BRUT DE LIMOUX
AIMERY
0.1L _ 9 | 0.75L _ 53

LAURENT PERRIER
CUVÉE ROSÉ
0.1L _ 26 | 0.75L _ 175

ROSÉ DE LIMOUX
AIMERY
0.1L _ 10 | 0.75L _ 56

NON ALCOOLISÉES

WATER FLAT

PER PERSON *_ 5*
NONCARBONATED OR CARBONATED

AQUA MONACO
0.33L _ 4.50 | 0.75L _ 9
STILL, SPARKLING

FRITZ-KOLA *0.2L _ 4*

FRITZ-KOLA
SUGAR-FREE *0.2L _ 4*

VAIHINGER JUICE
0.2L _ 3.50 | 0.4L _ 5

FRITZ-LIMO *0.2L _ 4*
LEMONADE

JUICE SPRITZERS
0.2L _ 3 | 0.4L _ 4.50

FRITZ-SPRITZ *0.2L _ 4*
ORGANIC APPLE
ORGANIC RHUBARB

ORANGINA *0.25L _ 4*

RED BULL ENERGY *0.25L _ 5*

BIÈRES

DEMORY PARIS
CITRA LAGER *0.33L _ 5.50*

KÜRZER ALT *0,2L _ 4*

LAMMSBRÄU [NON ALCOHOLIC]
ORGANIC BEER *0.33L _ 4.50*
ORGANIC WHEAT BEER *0.5L _ 5*