

## VINS BLANCS

	13 cl	21 cl	50 cl	75 cl
CHARDONNAY igp Pays d'Oc L. Chusclan Vignerons « Oppidum »	5.5	8.1	19	26
BERGERAC aoc Armand Chaperon Nectar	6.0	9.0	21.0	28
BOURGOGNE Côte Chalonnaise aoc Chardonnay	6.0	9.0	21.0	28
SANCERRE aoc Pascal et Nicolas Reverdy	6.5	9.7	23.5	31
CHEVERNY aoc Domaine des Huards « Pure » BIO	6.5	9.7	23.5	31
PETIT CHABLIS aoc Domaine Vocoret	7.9	12.4	28.0	39
RIESLING aoc Domaine Mittnacht « Terre d'Etoiles » BIO				34
GIVRY aoc Michel Sarrazin « Les Grognots »				44
CHASSAGNE-MONTRACHET Dom. des Terres de Velle 2016				89

## VINS ROSÉS

MEDITERRANEE igp Domaine Attilon « L'Apparté »	5.5	8.1	19	26
VAL DE LOIRE igp Jérémie Mourat « OVNI »	5.6	8.3	19.3	27
COTES DE PROVENCE aoc Ch. Rouet « Cœur de Rouet »	6	9	22	28
COTES DE PROVENCE aoc UP by Château Berne	8	13	29	41

## VINS ROUGES

COTES DU RHONE aoc Prieurs de Saint-Julien	5.5	8.1	19	26
PINOT NOIR Vallée de l'Aude igp Dom. Antugnac	5.5	8.1	19	26
CHEVERNY aoc Domaine des Huards	6	9	22	28
FAUGERES aoc Ch La Liquière Cistus	6	9	22	28
BORDEAUX aoc Supérieur La Croix Barton	6	9	22	28
COTE de BROUILLY aoc Domaine des Fournelles	6	9	22	28
FLEURIE aoc Dom. des Deux Fontaines				26
MORGON aoc Daniel Bouland Corcelette				29
GIVRY aoc Michel Sarrazin « Les Dracys » 2017				44
MOULIS aoc La Salle de Château Poujeaux 2011.....				43
SAINT-ESTEPHE Frank Phélan 2012				55
SAINT-JULIEN aoc Croix de Beaucaillou 2012.....				96
CROZES-HERMITAGE aoc Emmanuel Darnaud « Mise en bouche » 2017				39
CHATEAU-NEUF-DU-PAPE aoc Ch. Gigognan « Clos du Roi » 2015.....				54
COTE-ROTIE aoc Pierre Gaillard 2016				81
PIC St LOUP aoc Dom. Pech Tort 2016.....				34
TERRASSE DU LARZAC aoc Mas Aguilem 2015				41

# CAFÉ MONTPARNASSE

*Chef : Jonathan Hamel*

	50 cl	100 cl
<b>Vittel</b>	5.0	6.4
<b>Eau de Perrier fines bulles</b>	5.0	6.4

### Cocktails signature

**Herbal Negroni** Cynar, Vermouth rosso, Tanqueray 9.8

**Americano** Campari, Tanqueray, Vermouth rosso et dry 10.8


**Basil and Honey** Rhum ambré, miel, liqueur Basilic maison, lime 11.0

**Offrez-moi des Roses** Stoli, liqueur Rose, framboise, lime, Ginger Beer 12.0


**Namasté** Stoli infusé au Poivre Timut, St-Germain, lime, pamplemousse 13.0

	12cl	75cl
<b>Champagne brut Réserve Duval Leroy</b>	11.0	59.0
<b>Champagne brut Rosé Duval-Leroy</b>		64.0
<b>Champagne Blanc de Blancs Gd cru Duval-Leroy</b>		96.0

## ENTRÉES

TERRINE DE CAMPAGNE tradition	7
ŒUF MAYONNAISE, Macédoine de légumes	7
TOMATES DE NOTRE MARAICHER, pistou au Basilic	8 
TRADITIONNELLE SOUPE À L'OIGNON gratinée	9
ESCARGOTS sauvages de Bourgogne, 6 ou 12	11/18
HUITRES GILLARDEAU n°4 3/6/12	9/16/28
FOIE GRAS maison, confit d'oignon doux, toasts Poujauran	15
<i>( Verre de Sauternes Château Villefranche *** +9€ )</i>	

## PLATS

LE CROQUE, Brie de Maux, notre jambon, salade Maraichère	16
CAESAR SALAD	16
BELLE RATATOUILLE de légumes de saison, pesto au Basilic	17 
DETOX SALAD <i>(Quinoa, boulgour, concombre, avocat, carottes râpées, pamplemousse, amandes, graines de courges)</i>	16
POULET FERMIER ROTI, jus et pommes purée	17
QUENELLE DE BAR, tombée d'épinards et riz Pilaf	18
RETOUR DE BATEAU, pêche durable, extra frais, garniture du jour	prix aux cours
TARTARE DE BŒUF, frites maison, salades Maraichère	17
BELLE PIECE DE BŒUF, sauce au poivre, haricots beurre, haricots verts, tout droit du jardin	21
BURGER CLASSIQUE, Bacon, Cheddar 36 mois d'affinage, frites maison, salades Maraichère	18

*Menus enfants: Quenelle de Bar, notre jambon ou steak haché, garni frites ou pommes purée. 13.0*  
*Glace 1 boules Vanille, Chocolat ou Fraise Sirop à l'eau, Diabolo ou Caprisun*

Prix nets en euros, service compris. CB à partir de 10 euros. Chèques non acceptés.



## MENU TRADITION

- Entrée / plat **ou** plat / dessert 27
- Entrée / plat / dessert 33

COUPE DE VOUVRAY Méthode traditionnelle, Dom. Alain et Christophe Le Capitaine  
\*\*\*

TRADITIONNELLE SOUPE À L'OIGNON gratinée

TERRINE DE CAMPAGNE tradition

\*\*\*

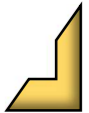
QUENELLE DE BAR, tombée d'épinards, riz Pilaf

POULET FERMIER ROTI, jus, pommes purée

\*\*\*

CRÈME BRÛLÉE à la Vanille Bourbon

MOUSSE AU CHOCOLAT, Granola Bio Catherine Kugler



## DESSERTS ET FROMAGES fermiers

FROMAGE FERMIER au choix : Chèvre du Quercy, Camembert, Cantal, St-Nectaire, Bleu d'Auvergne 5

FRAISES DE NOTRE MARAICHER, crémeux Vanille Bourbon 9.0

CRÈME BRÛLÉE à la Vanille Bourbon 8.0

CHEESECAKE a la Mure, glace Pistache de Sicile 8.0

\*MOUSSE AU CHOCOLAT Granola bio chocolat 7.5

PAIN PERDU, caramel beurre salé, glace Vanille Bourbon 9.0

CAFÉ GOURMAND 8.5

## CREPES SUCREES

SUCRE, sucre-citron ou beurre- sucre 5

CHOCOLAT NOIR ou CONFITURE FRAISE BIO 6

NUTELLA 7

MAISON, boule Vanille, sauce Chocolat Noir 8

SUZETTE, Grand Marnier, zeste d'orange confit 8

**MAISON PEDONE** MAITRE GLACIER DEPUIS 1959

*Vanille Bourbon, Chocolat, Noix de Coco, Café pur Arabica  
, Noisette du Piémont, Pistache de Sicile*

*Citron pressé frais, Fraise, Mangue, Framboise*

DIAMANT 3.8 DUO 6.6

PARISIENNE 8.6

Prix nets en euros, service compris. CB à partir de 10 euros. Chèques non acceptés.