

## Champagne

	Coupe 12cl 13€	Bouteille 75cl 75€
CHAMPAGNE MOËT ET CHANDON BRUT IMPERIAL		
CHAMPAGNE MOËT ET CHANDON BRUT ROSE IMPERIAL	20€	120€

## Vin rosé

	Verre 12cl 8€	Bouteille 75cl 38€	Magnum 150 cl 70€
IGP MEDITERRANEE SOURCE DE ROSEBLOOD 2022			
IGP MEDITERRANEE ROSEBLOOD 2022	11€	60€	120€

## Vin blanc

	Verre 12cl 8€	Bouteille 75cl 38€
IGP D'OC CHARDONNAY ROUQUETS - CELLIER DU PIC 2022		
AOP MENETOU-SALON - DOMAINE DE LOYE 2021		46€
AOC CHABLIS - VIEILLES VIGNES - DOMAINE DAMPT 2021	11€	60€
AOC POUilly FUMÉ «PETIT F...» DOMAINE MICHEL REDDE 2022		62€

## Vin rouge

	Verre 12cl 8€	Bouteille 75cl 38€
AOC BORDEAUX - CHEVALIER L'HÉRITAGE 2020		
AOP SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL - DOMAINE LES PINS 2021	8€	38€
AOC BOURGOGNE PINOT NOIR DAVID MORET 2022		49€
AOC CROZES HERMITAGE «LES ALEXANDRINS» 2022	11€	58€

## Bière Bouteille & Pression

DESPERADO BOUTEILLE		33cl	8€
HEINEKEN SILVER / GALLIA WEISS & VERSA	25cl	6€	50cl 10€

## Alcool 4cl

RICARD 2cl	5€	RHUM BACARDI CARTA BLANCA 9€	WHISKY CHIVAS REGAL 12 ANS 14€
VODKA ABSOLUT	9€	WHISKY JAMESON 9€	EAU-DE-VIE POIRE WILLIAM 12€
GIN BEEFEATER	9€	GET 27 9€	VIEILLE PRUNE 12€

## Soft

EVIAN / BADOIT	33cl / 50cl 5€ / 7€	JUS DE FRUITS PAMPRYL ORANGE / POMME / ANANAS	25cl 6€
COCA / COCA ZERO / SPRITE	33cl 6€	RED BULL ENERGY DRINK	25cl 8€
FUZE TEA / ORANGINA	25cl 6€	ORGANICS GINGER ALE / TONIC	25cl 6€

## Café & Thé

CAFÉ / DÉCA EXPRESSO / NOISETTE 3€	DOUBLE EXPRESSO / CAFÉ CRÈME 5€	THÉS ET INFUSIONS 5€
------------------------------------	---------------------------------	----------------------

Prix net TTC service inclus. Certains millésimes peuvent changer en cours d'année.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

BRASSERIE  
*Paris Longchamp*  
HIPPODROME

# À partager

Toutes nos planches sont servies avec du beurre Lescure doux ou demi-sel



## Plat du jour 25€

VOTRE SERVEUR SE FERA UN PLAISIR DE VOUS COMMUNIQUER LE PLAT DU JOUR À VOTRE DEMANDE

PLANCHE CHARCUTERIE OLIVIER BROSSET <i>ou/et</i> FROMAGES AFFINÉS DE LA FERME D'ALEXANDRE 2 PERS	23 €
PLANCHE CHARCUTERIE OLIVIER BROSSET <i>ou/et</i> FROMAGES AFFINÉS DE LA FERME D'ALEXANDRE 4 PERS	33 €
PLANCHE DE LA MER (RILLETTES AUX 2 SAUMONS, TARAMA BLANC, SAUMON FUMÉ)	33 €
ST MARCELLIN RÔTI À L'ANCIENNE	20 €

## Entrées

VOL-AU-VENT DE LA MER	16 €
PATÉ EN CROÛTE VOLAILLE-FOIE GRAS D'OLIVIER BROSSET	14 €
OEUF POCHÉ, CRÈME DUBARRY	13 €
RAVIOLE DE SAUMON ET EPINARD, CRÈME DE PARMESAN	15 €

## Grandes Salades

SALADE CESAR	24 €
--------------	------

## Plats

DOS DE CABILLAUD, FENOUIL BRAISÉ ET BEURRE BLANC	28 €
ENTRECÔTE 300G, SAUCE BÉARNAISE, FRITES FRAICHES	33 €
VOLAILLE ROTIE, FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS ET JUS CORSE	24 €
PARMENTIER DE BOEUF MAISON	25 €
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE, RIZ PILAF	26 €
TAGLIATELLE TRUFFÉE	25 €
SUPPLÉMENT GARNITURE (FRITES OU SALADE)	+ 6 €

## Desserts

ASSIETTE DE FROMAGES	13 €
CHEESE CAKE MANGUE-PASSION	15 €
CRÈME CARAMEL	13 €
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	13 €
BABA AU RHUM	14 €
GLACES ET SORBETS (3 BOULES)	10 €



## Menu Enfant 17€

TAGLIATELLE, CRÈME PARMESAN

*ou*

VOLAILLE ROTIE, FRITES

GLACE 2 BOULES

*ou*

MOUSSE AU CHOCOLAT