

Les apéritifs

Champagne Pommery brut Apanage	20e
Champagne Pommery rosé Apanage	24e
Champagne Pommery cuvée Louise	30e
Kir maison	14e
Autres apéritifs (Martini, Lillet, Suze)	9e

Les vins blancs

Maremma Toscana Sasso bianco, Mantellassi 2018	14e
Touraine Sauvignon, Domaine des Cray 2019	16e
Côtes de Provence La Chapelle Gordonne, Château la Gordonne 2017	18e

Les vins rouges

Côtes du Rhône, Domaine Saint Cosme 2017	12e
Sancerre, Domaine P.Prieur 2018	14e
Douro, Domaine Terras do Grifo 2014	16e

Les autres boissons

Bière BapBap, Paris XI - 33cl	7e	Evian 50cl	6e
IPA, Blanche, Blonde Bio		Badoit 50cl	6e
Sodas et jus de fruits - 33cl	6e	Chateldon 75 cl	8e
Coca-Cola, jus de pomme, abricot			

Thés, cafés et digestifs

Espresso	5e
Cappuccino	6e
Thé, infusion	5e

Digestifs de la maison	12e
Cognac, Armagnac, Whisky, Grappa	



RESTAURANT. n.m.*

En 1766, un certain Boulanger – nom prédestiné – ouvrit à Paris, rue des Poulies (aujourd’hui, rue des Francs-Bourgeois), un établissement où l’on n’acceptait que des dîneurs à l’exclusion de la clientèle assoiffée des cabarets. On n’y servit d’abord que des consommés, des œufs, des volailles au gros sel.

Boulanger avait fait peindre sur sa devanture une enseigne avec une inscription en latin de cuisine qui se terminait par «*ego restaurabo vos*» que nous traduirions par «*Venez, vous dont l’estomac crie misère et je vous restaurerai*». Restaurer, le mot fit fortune.

On dit d’abord un *restaurat* puis un restaurant.

L’innovation fut accueillie avec faveur
... et Paris se couvrit de restaurants.

Contenance des verres de Champagne et vin : 15 cl
Notre carte des vins du restaurant gastronomique est disponible sur simple demande. Prix indiqués en euros TTC. Service compris.

* Définitions issues du Dictionnaire de gastronomie joviale de Robert-Robert et Gaston Derys, années 1930.