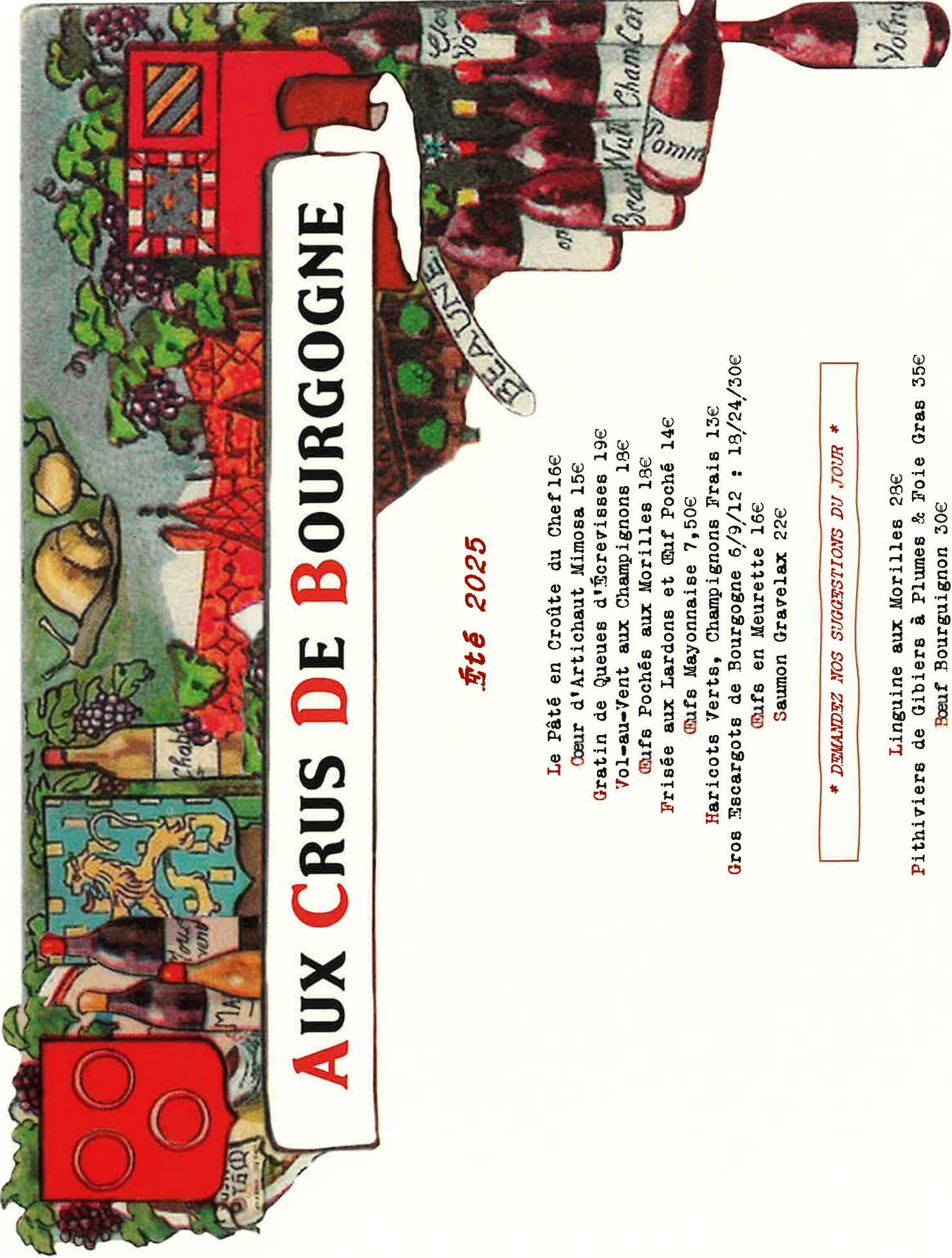




AUX CRUS DE BOURGOGNE

été 2025

- Le Pâté en Croûte du Chef 16€
Cœur d'Artichaut Mimosa 15€
Gratin de Queues d'Écrevisses 19€
Vol-au-Vent aux Champignons 18€
Œufs Pochés aux Morilles 18€
Frisée aux Lardons et Œuf Poché 14€
Œufs Mayonnaise 7,50€
Haricots Verts, Champignons Frais 13€
Gros Escargots de Bourgogne 6/9/12 : 18/24/30€
Œufs en Meurette 16€
Saumon Gravelax 22€

* DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS DU JOUR *

- Linguine aux Morilles 29€
Pithiviers de Gibiers à Plumes & Foie Gras 35€
Bœuf Bourguignon 30€
Poulet au Vin Jaune et Morilles 37€
Tartare de Bœuf, préparé Minute 27€
Noix d'Entrecôte, Beurre « Maître d'Hôtel » 34€
Châteaubriand Sauce Béarnaise 39€ Ou Foie Gras Poêlé 49€
Steak au Poivre (filet de bœuf) 36€
Cœur de Filet de Bœuf aux Morilles 49€
Ris de Veau, Crème, Vin Jaune & Morilles 59€

Nos vins de Desserts

SAUTERNES	13€
DV, Doisy-Vedrines, 2017	
PORTO, Niepoort	9€
Ruby	15€
20 Ans	

Poisson du Jour Prix selon arrivage

→ Les plats sont accompagnés d'une garniture au choix :
frites, purée, haricots verts, épinard frais ou laitue
Garniture supplémentaire : 7€

« LE COUP DU MILIEU » : SORBET POMME & CALVADOS 6€

Les desserts sont à commander en début de repas à partir de 22h00

- Assiette de Fromages Affinés 15€
Profiteroles 16 € Babà au Rhum 14€
Mousse au Chocolat, Pralin & Madeleine 15€
Omelette Norvégienne 16€
Crème Brûlée 11€
Cerises à l'Eau-de-Vie 12€
Granités au choix :
Vodka Citron / Poire Williams / Calvados / Mandarine / Chartreuse 15€
Glaces Vanille, Chocolat Sorbets Pomme cidrée, Framboise, Citron, Poire
2 Boules 10€
Café Madeleine 6€

« Nous prions notre aimable clientèle de bien vouloir commander un plat par personne »
La maison n'est pas responsable des objets perdus, volés, ou tachés. Prix nets en euros, services et taxes comprises.

3, rue Bachaumont / 75002 Paris / Tél. : 01 42 33 48 24
MAISON SÉRIEUSE / DEPUIS 1932

AUX CRUS DE BOURGOGNE

Menu



Summer 2025

- Le Paté en Croûte, *Chef's paté* 16€
Artichoke, Mimosa dressing 15€
Crayfish Gratin 19€
- Mushroom Vol-au-Vent, *pastry sauce* 18€
Poached Eggs with Morels 18€
- Lyon Salad: Dandelion, Poached Egg, Bacon 14€
Eggs Mayonnaise 7,50€
- Green Beans & Fresh Mushrooms 13€
- Gros Escargots de Bourgogne 6/9/12: 18/24/30€
Eggs Meurette (*poached eggs in a red wine sauce*) 16€
Marinated Salmon, Gravlax Sauce (*sweet Mustard*) 22€

* ASK FOR OUR SPECIALS *

- Linguine with Morels sauce 28€
Feathered Game Pithiviers, *puff Pastry* 35€
Boeuf Bourguignon 30€
Chicken with Yellow Wine Sauce and Morels 37€
- Beef Tartare, Prepared « à la minute » 27€
Ribeye Steak, "Maitre d'Hôtel" Sauce (*Parsley butter*) 34€
Châteaubriand Sauce Béarnaise 39€ or W. Foie Gras 49€
Pepper Steak (*beef fillet*) 36€
Beef Filet, Morels Sauce 49€
Veal Sweetbread, Cream, Yellow Wine & Morels 59€
Fish of the Day *Price on demand*

Sides:

French fries, *mashed potatoes, green beans, spinach or green salad*
Additional side: 7€

« PALATE CLEANSER » : APPLE SORBET & CALVADOS 6€

ORDER DESERTS AT THE BEGINNING OF YOUR MEAL AFTER 10PM

- Cheese Plate 15€
Profiteroles 16€ Rhum Baba 14€
Chocolate Mousse, Nuts & Madeleine 15€
Omelette Norvégienne 16€
Crème Brulée 11€
Cerises à l'Eau-de-Vie 12€
Sorbet & Alcohol :
- Vodka Lemon / Poire Williams / Calvados / Mandarine / Chartreuse 15€
Ice-Cream *Vanille, Chocolat* Sorbets *Pomme cidrée, Framboise, Citron, Poire*
2 Scoops 10€
Café Madeleine 6€

« We kindly ask our dear customers to order one dish per person »

La maison n'est pas responsable des objets perdus, volés, ou tachés. Prix nets en euros, service et taxes comprises.

3, rue Bachaumont / 75002 Paris / Tél. : 01 42 33 48 24
MAISON SÉRIEUSE / DEPUIS 1932