



MENU



Automne 2025

Le Pâté en Croûte du Chef 16€
 Poireaux Mimosa 14€
 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 28€
 Pithiviers de Gibiers à Plumes & Foie Gras 35€
 Bœuf Bourguignon 30€
 Poulet au Vin Jaune et Morilles 37€

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	
DV, Doisy-Vedrines, 2017	13€
PORTO, Niepoort	
Ruby	8€
20 Ans	15€

Quenelles de Brochet 32€
 Poisson du Jour *Prix selon arrivage*

→ Les plats sont accompagnés d'une garniture au choix :
 frites, purée, haricots verts, épinard frais ou mache
 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, service et taxes comprises.

AUX CRUS DE BOURGOGNE

3, RUE BACHAUMONT - PARIS 2 - TELEPHONE : 01 42 33 48 24

BON ACCUEIL / CUISINE SOIGNEE / MAISON SERIEUSE / DEPUIS 1932

AUX CRUS DE BOURGOGNE

menu



Autumn 2025



Le Paté en Croûte, Chef's paté 16€
Leeks Mimosa dressing 14€
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€
Ribeye Steak, "Maitre d'Hôtel" Sauce (Parsley butter) 34€
Châteaubriand Sauce Béarnaise 39€ or **W. Foie Gras** 49€
Pepper Steak (beef filet) 36€
Beef Filet, Morels Sauce 49€
Veal Sweetbread, Cream, Yellow Wine & Morels 59€
Pike Dumpling, Crayfish Sauce 32€
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 Brûlée 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