



MENU

Hiver 2025 - 2026

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€
Foie Gras & Toasts 28€

** DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS DU JOUR **

Linguine aux Morilles 28€
Pithiviers de Gibiers à Plumes & Foie Gras 35€
Bœuf Bourguignon 35€
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-Vedrine, 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



MENU

Winter 2025 - 2026



- 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€
- Foie Gras & Toats 28€

* ASK FOR OUR SPECIALS *

- Linguine with Morels sauce 28€
- Feathered Game Pithiviers, *puff Pastry* 35€
- Boeuf Bourguignon 35€
- 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.

AUX CRUS DE BOURGOGNE

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

BON ACCUEIL / CUISINE SOIGNEE / MAISON SERIEUSE / DEPUIS 1932