



MENU



Hiver 2025 - 2026

- Le Pâté en Croûte du Chef** 16€
Poireaux Mimosa 14€
Gratin de Queue d'Écrevisses 19€
Vol-au-Vent aux Champignons 18€
Oufs Pochés aux Morilles 18€
Frisée aux Lardons et Ouf Poché 14€
Oufs Mayonnaise 7,50€
Haricots Verts, Champignons Frais 13€
Gros Escargots de Bourgogne 6/9/12 : 18/24/30€
Oufs en Meurette 16€
Foie Gras & Toasts 28€

* DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS DU JOUR *

- Linguine aux Morilles** 28€
Pithiviers de Gibiers à Plumes & Foie Gras 35€
Boeuf Bourguignon 35€
Poulet au Vin Jaune et Morilles 37€

- Noix d'Entrecôte, Beurre « Maitre 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 20 Ans | 8€ 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 fillet*) 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