



# MENU

## Hiver 2026

Le Pâté en Croûte du Chef 18€  
 Poiréaux 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 15€  
 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€  
 Saint-Marcellin Rôti, Salade Verte 15€

*\* 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 » 35€  
 Châteaubriand Sauce Béarnaise 41€ Ou Foie Gras Poêlé 50€  
 Steak au Poivre (*filet de bœuf*) 42€  
 Cœur de Filet de Bœuf aux Morilles 49€  
 Ris de Veau, Crème, Vin Jaune & Morilles 59€

### Nos vins de Desserts

#### SAUTERNES

Château d'Yquem, 2007

5cl 30€  
10cl 60€

#### PORTO, Niepoort, 10cl

Ruby 10€  
20 Ans 18€

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 8€

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

Assiette de Fromages Affinés - 180gr 20€  
 Profiteroles 16 € Babà au Rhum 14€  
 Mousse au Chocolat, Pralin & Madeleine 15€  
 Omelette Norvégienne 16€  
 Crème Brûlée 12€  
 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 7€

« 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 2026*



- Le Paté en Croûte, *Chef's paté* 18€
- Leeks Mimosa dressing 15€
- Crayfish Gratin 19€
- Mushroom Vol-au-Vent, *pastry sauce* 18€
- Poached Eggs with Morels 18€
- Lyon Salad: Dandelion, Poached Egg, Bacon 15€
- 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€
- Roasted Saint-Marcellin, Green Salad 15€

*\* ASK FOR OUR SPECIALS \**

- Linguine with Morels sauce 28€
- Feathered Game Pithiviers, *puff Pastry* 35€
- Bœuf Bourguignon 35€
- Chicken with Yellow Wine Sauce and Morels 37€

- Ribeye Steak, "Maitre d'Hôtel" Sauce (*Parsley butter*) 35€
- Châteaubriand Sauce Béarnaise 41€ or W. Foie Gras 50€
- Pepper Steak (*beef filet*) 42€
- 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 8€

*ORDER DESERTS AT THE BEGINNING OF YOUR MEAL AFTER 10PM*

- Cheese Plate - 180 gr 20€
- 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.

## AUX CRUS DE BOURGOGNE

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

BON ACCUEIL / CUISINE SOIGNEE / MAISON SERIEUSE / DEPUIS 1932

### *Sweet Wines*

#### SAUTERNES

Chaâteau d'Yquem, 2007

5cl 30€  
10cl 60€

#### PORTO, Niepoort, 10cl

Ruby 10€  
20 Ans 18€