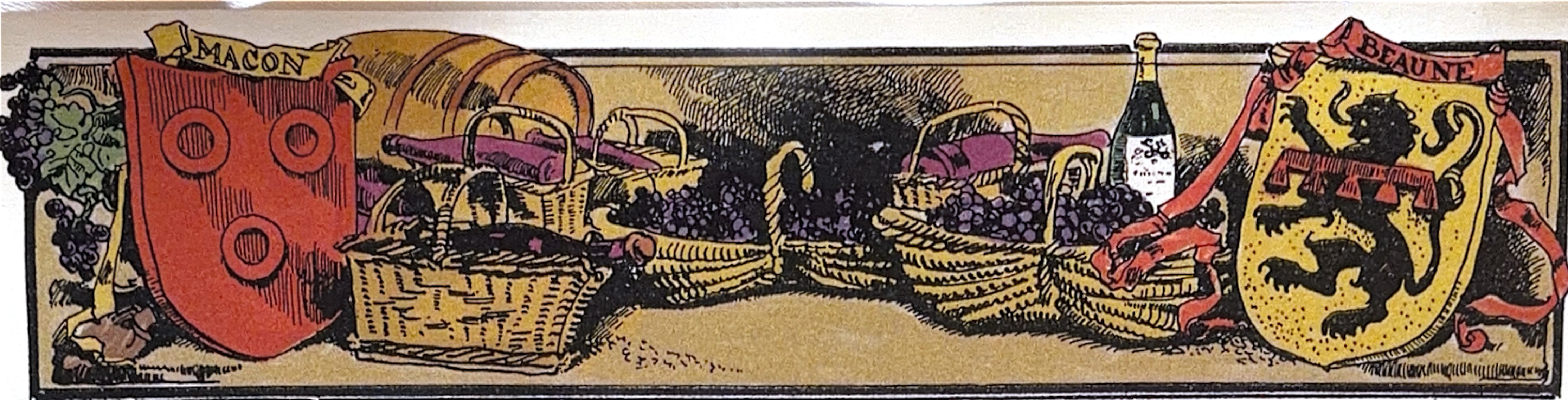




MENU



Automne 2026

Saumon Mariné, Crème à l'Aneth 23€
 Le Pâté en Croûte du Chef 13€
 Gratin de Queues d'Écrevisses 19€
 Vol-au-Vent aux Champignons 13€
 Œufs Pochés aux Morilles 13€
 Frisée aux Lardons et Œuf Poché 15€
 Œufs Mayonnaise 9€
 Haricots Verts, Champignons Frais 13€
 Gros Escargots de Bourgogne 6/9/12 : 13/24/30€
 Œufs en Meurette 16€
 Saint-Marcellin Rôti, Salade Verte 15€
 Poireaux Mimosa 15€

** DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS DU JOUR **

Linguine aux Morilles 28€
 Bœuf Bourguignon 35€
 Poulet au Vin Jaune et Morilles 37€
 Pithiviers de Gibiers à Plumes & Foie Gras 35€
 Tartare de Bœuf 27€
 Noix d'Entrecôte, Beurre « Maître d'Hôtel » 37€
 Châteaubriand Sauce Béarnaise 41€
 Steak au Poivre (filet de bœuf) 42€
 Cœur de Filet de Bœuf aux Morilles 49€
 Ris de Veau, Crème, Vin Jaune & Morilles 59€
 Quenelles de Brochet 32€
 Poisson du Jour *Prix selon arrivage*

Nos vins de Desserts

PORTO, Niepoort, 10cl

Ruby	10€
20 Ans	13€

→ 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 10€

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€
 L'Abricot du Roulot (Liqueur Douce) 16€
 Cerises à l'Eau-de-Vie 12€
 Granités au choix :
 Vodka Citron / Poire Williams / Calvados / Mandarine / Chartreuse / Framboise 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



Fall 2026



Marinated Salmon, Dill Cream 23€
 Le Paté en Croûte, *Chef's paté* 18€
 Crayfish Gratin 19€
 Mushroom Vol-au-Vent, *pastry sauce* 18€
 Poached Eggs with Morels 18€
 Lyon Salad: Dandelion, Poached Egg, Bacon 15€
 Eggs Mayonnaise 9€
 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€
 Roasted Saint-Marcellin, Green Salad 15€
 Leeks Mimosa 15€

** ASK FOR OUR SPECIALS **

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

Beef Tartare 27€
 Ribeye Steak, "Maitre d'Hôtel" Sauce (*Parsley butter*) 37€
 Châteaubriand Sauce Béarnaise 41€
 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 10€

ORDER DESSERTS 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 12€
 L'Abricot du Roulot (Sweet Liquor) 16€
 Cerises à l'Eau-de-Vie 12€

Sorbet & Alcohol :

Vodka Lemon / Poire Williams / Calvados / Mandarine / Chartreuse / Raspberries 15€
 Ice-Cream *Vanille, Chocolat Sorbets Pomme cidrée, Framboise, Citron, Poire*
 2 Scoops 10€
 Café Madeleine 7€

« 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

PORTO, Niepoort, 10cl

Ruby	10€
20 Ans	18€