

## BOISSONS FRAÎCHES - COLD DRINKS

<b>Eaux filtrées BE WTR</b> 75cl	5	<b>Sodas BIO Artisanaux "Les Filles de l'Ouest" - Organic craft sodas</b> 33cl	6,5
<b>BE WTR Filtered water</b> Eau plate - Still water Eau gazeuse - Sparkling water		Limonade L'Originale - The Original Schorle Pomme Piquante - Zesty Apple	
<b>Jus de fruits frais</b> 20cl	7	Schorle Rhubarbe Pimpante - Vibrant Rhubarb	
<b>Fresh fruit juices</b> Orange - Orange Pamplemousse - Grapefruit		Thé vert glacé menthe, citron et gingembre - Iced green tea with mint, lemon and ginger	

## BOISSONS ALCOOLISÉES - ALCOHOLIC DRINKS

<b>Bières Artisanales BAP BAP - Craft beers</b> 33cl		<b>Spiritueux - Spirits</b> 4cl	
Originale - Pale Ale	8	Whisky Ardbeg "An Oa" Islay single malt	15
Ginguette - IPA	8	Rhum cubain Eminente Reserva	15
<b>Apéritif</b> 12cl		Cognac Hennessy XO	30
Chandon Spritz	14		

## BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

<b>Cafés Bio l'Arbre à Café - L'Arbre à Café organic Craft Coffees</b>			
Espresso, Café Allongé, Ristretto	3,5	Cappuccino, Latte	6
Macchiato, Café Noisette	4,5	Flat White, Mocha	6
Double Espresso, Americano	5	Extra shot	2
<b>Chocolat Chaud à l'ancienne Angelina - Angelina Old Fashioned Hot Chocolate</b>			7,5

### Thés Dammann Frères Paris - Teas Dammann Frères Paris

<b>Thés verts - Green teas</b>		<b>Thés noirs - Black teas</b>	
<i>Miss Dammann</i>	6	<i>Grand Goût Russe</i>	6
Saveurs de gingembre, fruits de la passion, citron Ginger, passion fruit, lemon flavors		Saveurs de citron caviar et bergamote Finger lime and bergamote flavors	
<i>Sencha Fukuyu</i>	6	<i>Darjeeling</i>	6
Notes végétales et arôme iodé Vegetable and marine notes		Saveur d'amande et de pêche mûre Almond and ripe peach flavors	
<b>Thé blanc - White tea</b>		<b>Infusion</b>	
<i>Bella Blanca</i>	6	<i>Rooibos Citrus</i>	6
Saveurs de bergamote, mangue et amande Bergamot, mango and almond flavors		Saveurs de citron vert, clémentine, orange sanguine et kola Lemon, clementine, orange and kola flavors	



**Plus de 100 vins à déguster au verre ou à emporter**

*Over 100 wines to taste by the glass or takeaway*

[thewinegate.com](http://thewinegate.com)

## PETIT DÉJEUNER - BREAKFAST

<b>Classique - Parisian breakfast</b> Croissant, café ou thé et jus de fruit frais Croissant, coffee or tea and fresh fruit juice	15
<b>Viennoiserie</b> Croissant ou Pain au Chocolat	3
<b>Œufs Bénédicte, sabayon en espuma - Eggs Benedict, espuma sabayon</b> Saumon fumé - Smoked salmon Jambon Bellota Pata Negra - Bellota Pata Negra ham	20 25
<b>Œufs brouillés, toasts de brioche - Scrambled eggs, brioche toasts</b> Saumon fumé - Smoked salmon À la truffe de saison - Seasonal truffle	17 18
<b>Champagne Brunch</b> Croissant ou Pain au Chocolat - Croissant or Pain au Chocolat Salade de fruits frais - Fresh fruit salad Œufs brouillés à la truffe ou au saumon fumé - Truffle or smoked salmon scrambled eggs Coupe de Champagne Charles Heidsieck Brut - Glass of Champagne Charles Heidsieck Brut Supplément Caviar Baeri Astara® (5g) - Astara® Baeri Caviar supplement (5g) - 13€	35

## MENU THE WINE GATE - 39€

### Plat au choix - choice of main course

Croque-Monsieur à la truffe - Truffle Croque-Monsieur  
Tagliatelles au saumon fumé - Smoked salmon tagliatelles  
Grande salade César - Large Caesar salad

+ 1 café / thé gourmand - 1 coffee/tea with mini desserts

+ 1 verre de vin ou 1 soft - 1 glass of wine (12cl) or 1 soft drink

### 7 choix de vins dont - 7 choices of wines included

**Rouge / Red** - Pomerol - Seuil de Mazeyres 2019  
**Blanc / White** - Bordeaux - Clos des Lunes - Lune d'Argent 2022  
**Rosé** - Provence - Château d'Esclans - Whispering Angel 2022

## CAVIAR ASTARA®

Caviar accompagné de blinis et de crème d'Isigny AOP.  
Caviar served with blinis and Isigny PDO cream.

<b>Baeri</b> ( <i>Acipenser baerii</i> )	<b>Osciètre</b> ( <i>Acipenser gueldenstaedtii</i> )
10g - 26	10g - 36
30g - 77	30g - 108
50g - 128	50g - 180

Prix en euros TTC service compris. Prices in euros, service and VAT included

## À PARTAGER - TO SHARE

<b>Huître Fine de Claire n°3 - Fine de Claire Oyster n°3</b> Au choix To choose from : Pickle de concombre, piment oiseau - Cucumber pickle, bird's eye chili Truffe, noix de macadamia torréfiée - Truffle, roasted macadamia nut Granité de pastèque, radis rose - Watermelon granita, pink radish	6 / pièce
<b>Cœur de saumon fumé - Smoked salmon heart</b> Mangue fraîche, gingembre confit - Fresh mango, candied ginger	24
<b>Petit camembert rôti - Small roasted camembert</b> Thym, miel de fleurs, éclats de noix - Thyme, flower honey, walnut slivers	18
<b>Gouda à la truffe d'été - Summer truffle Gouda cheese</b> Pain au levain - Sourdough bread	20
<b>Vieux comté AOP 24 mois - Vintage comté cheese 24 months</b> Confiture de cerises noires - Black cherry jam	18
<b>Dip de légume de saison - Seasonal vegetable dip</b> Gressins - Breadsticks	16
<b>Foie gras de canard mi-cuit - Semi-cooked duck "foie gras"</b> Chutney maison mangue & gingembre, toasts de brioche Mango & ginger home-made chutney, brioche toasts	25
<b>Jambon Bellota Pata Negra 36 / 48 mois - Bellota Pata Negra ham 36 / 48 months</b>	50g 22 100g 40

## PLATS - MAIN COURSES

<b>Croque-Monsieur à la truffe - Truffle Croque-Monsieur</b> Pain de mie, jambon blanc Le Bellocq® sans sel nitrité ajouté, gouda à la truffe d'été, béchamel à la truffe - Sliced bread, Le Bellocq® cooked ham free of added nitrite-salt, summer truffle gouda and truffle bechamel sauce	25
<b>Risotto à la truffe - Truffle risotto</b> Crème au Parmigiano Reggiano et champignons à la truffe d'été, copeaux de truffe de saison Parmigiano Reggiano and truffle mushroom creamy sauce, fresh seasonal truffle shavings	30
<b>Suprême de volaille farci - Stuffed chicken breast</b> Farce morilles et châtaignes, légumes de saison, sauce crémée Morel and chestnut stuffing, seasonal vegetables, cream sauce	28
<b>La grande salade César - Large Caesar Salad</b> Salade romaine, filet de poulet, Parmigiano Reggiano, croûtons, sauce césar au kimchi Romaine salad, chicken fillet, Parmigiano Reggiano, bread croutons, kimchi cesar sauce	24
<b>Tagliatelles au saumon fumé - Tagliatelle with smoked salmon</b> Crème de citron twistée à la vodka - Lemon cream twisted with vodka	27

## DESSERTS - SWEETS

<b>Crème brûlée</b> Cardamome, feuille de combava - Cardamom, kaffir lime leaf	10
<b>Moelleux au chocolat - Chocolate cake</b> Orange, gingembre confit - Orange, candied ginger	11
<b>Brioche façon pain perdu - Brioche french toast</b> Caramel au beurre salé, glace vanille de Madagascar - Salted butter caramel, Madagascar vanilla ice cream	11
<b>Gate gourmand - Gourmet coffee or tea</b> Café ou thé, assortiment de mini-desserts - Coffee or tea, assortment of mini desserts	12