

BOISSONS FRAÎCHES - COLD DRINKS

Eaux filtrées BE WTR - BE WTR Filtered water 75cl 5

Eau plate - Still water
Eau gazeuse - Sparkling water

Jus de fruits frais - Fresh fruit juices 20cl 7

Orange - Orange
Pamplemousse - Grapefruit

Sodas BIO Artisanaux “Les Filles de l’Ouest” - Organic craft sodas 33cl 6,5

Limonade L'Originale - The Original
Schorle Pomme Piquante - Zesty Apple
Schorle Rhubarbe Pimpante - Vibrant Rhubarb
Thé vert glacé menthe, citron et gingembre - Iced green tea with mint, lemon and ginger

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Cafés Bio l’Arbre à Café - L’Arbre à Café organic Craft Coffees

Espresso, Café Allongé, Ristretto 4
Macchiato, Café Noisette 5
Double Espresso, Americano 6
Cappuccino, Latte, Flat White 7
Extra shot 2

Chocolat Chaud à l’ancienne Angelina - Angelina Old Fashioned Hot Chocolate 8,5

Thés Dammann Frères Paris - Teas Dammann Frères Paris 7,5

Thés verts - Green teas

Miss Dammann
Saveurs de gingembre, fruits de la passion,
citron Ginger, passion fruit, lemon flavors

Sencha Fukuyu
Notes végétales et arôme iodé
Vegetable and marine notes

Thé blanc - White tea

Bella Blanca
Saveurs de bergamote, mangue et amande
Bergamot, mango and almond flavors

Thés noirs - Black teas

Grand Goût Russe
Saveurs de citron caviar et bergamote
Finger lime and bergamote flavors

Darjeeling
Saveur d’amande et de pêche mûre
Almond and ripe peach flavors

Infusion

Rooibos Citrus
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

PETIT DÉJEUNER - BREAKFAST

Classique - Parisian breakfast Croissant ou pain au chocolat, café ou thé et jus de fruit frais Croissant or pain au chocolat, coffee or tea and fresh fruit juice	15
Viennoiserie Croissant ou Pain au Chocolat	3,5
Œufs Bénédicté, sabayon en espuma - Eggs Benedict, espuma sabayon Saumon fumé - Smoked salmon	20
Jambon Bellota Pata Negra - Bellota Pata Negra ham	25
Œufs brouillés, toasts de brioche - Scrambled eggs, brioche toasts Saumon fumé - Smoked salmon	17
À la truffe de saison - Seasonal truffle	18
Champagne Brunch Croissant ou Pain au Chocolat - Croissant or Pain au Chocolat Panna cotta noisettes et cerises griottes - Panna cotta with hazelnut and morello cherry 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 gourmand - 1 coffee with mini desserts
+ 1 verre de vin ou 1 soft - 1 glass of wine (12cl) or 1 soft drink
À choisir parmi - Choose from Rouge / Red - Pomerol - Seuil de Mazeyres 2019 Rouge / Red - Toscane - Ornellaia le Volte Dell’Ornellaia 2020 Blanc / White - Bordeaux - Clos des Lunes - Lune d’Argent 2023 Blanc / White - Luberon - Château La Verrerie 2023 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.	
Baeri	Osciètre
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

Huître Fine de Claire n°3 - Fine de Claire Oyster n°3 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
Gambas & guacamole maison - King Prawns & homemade guacamole	22
Cœur de saumon fumé - Smoked salmon heart Mangue fraîche, gingembre confit - Fresh mango, candied ginger	24
Foie gras de canard mi-cuit - Duck "foie gras" Chutney maison mangue & gingembre, toasts de brioche Mango & ginger home-made chutney, brioche toasts	25
Jambon Bellota Pata Negra affiné 48 mois & Pan con tomate 48 months Bellota Pata Negra ham & Tomato bread	Assiette / Grande assiette 27/46 Small / Big
Burrata & tomates cerises confites - Burrata & roasted cherry tomatoes Roquette et condiment vin rouge - Arugula salad and red wine seasoning	19
Petit camembert rôti - Roasted small camembert Thym, miel de fleurs, éclats de noix - Thyme, flower honey, walnut slivers	18
Fromages affinés - Matured cheeses Comté réserve 24 mois, Rocamadour, Gouda à la truffe - Comté 24 months reserve, Rocamadour goat cheese, truffle Gouda	19

PLATS - MAIN COURSES

Croque-Monsieur à la truffe - Truffle Croque-Monsieur 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
Risotto à la truffe - Truffle risotto 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
Faux filet de bœuf façon carpaccio - Beef sirloin carpaccio style Condiment asperges blanches & vanille, pommes de terre grenaille White asparagus & vanilla condiment, baby potatoes	28
La grande salade César - Large Caesar Salad Salade romaine, filet de poulet fermier, Parmigiano Reggiano, croûtons, sauce césar Romaine salad, free-range chicken fillet, Parmigiano Reggiano, bread croutons, cesar sauce	24
Tagliatelles au saumon fumé - Tagliatelle with smoked salmon Crème de citron twistée à la vodka - Lemon cream twisted with vodka	27

DESSERTS - SWEETS

Crème brûlée Cardamome, feuille de combava - Cardamom, kaffir lime leaf	11
Pavlova aux fruits rouges - Pavlova with red berries Glace artisanale - Artisan ice cream	12
Panna cotta aux noisettes du Piémont & cerises griottes Panna cotta with Piedmont hazelnuts & morello cherries	12
Gate gourmand - Gourmet coffee or tea Café ou thé, assortiment de mini-desserts - Coffee or tea, assortment of mini desserts	14

Dessert du moment - Dessert of the day	nous consulter
---	-----------------------