



Midi-Minuit
BAR & RESTAURANT

VIN — 12CL

SANCERRE

2023 PASCAL JOLIVET — SIGNATURE — 16€

CÔTES DE PROVENCE

2023 CAVES D'ESCLANS — WHISPERING ANGEL — 16€

MARSANNAY

2022 JEAN FOURNIER — SAINT URBAIN — 22€

COCKTAILS — 18€

SANS ALCOOL

Solimena

APÉRITIF AMER À LA GENTIANE SANS ALCOOL, GINGEMBRE,
VERJUS DE RAISIN, EAU DE FLEUR D'ORANGER

— AMER, ACIDULÉ, POIVRÉ, RACINAIRE —

Bouche à feu

AMER SANS ALCOOL À L'ORANGE, FRAISE, CARDAMOME,
CITRON VERT, SODA HIBISCUS BLANC

— APÉRITIF, CAMPHRÉ, AMER, ACIDE —

Radler

BIÈRE SANS ALCOOL, CITRON VERT, SIROP DE TONIC,
SAUMURE D'OLIVE, SAUCE AROME MAGGIE

— SALIN, AMER, DÉSALTÉRANT —

À table

DE MIDI À MINUIT

Pain croustillant comme une pissaladière — 22€

Finger sandwich de poulet parfumé au curry — 28€

Brioche feuilletée, artichauts, pecorino, roquette — 24€

Pain de seigle feuilleté, bœuf fumé, sauce tartare — 28€

Riz épicé, chou-fleur au kasha — 28€

Légumes croquants, condiment à l'olive — 22€

Thon et betteraves à la rose Baccarat — 26€

Sardine fumée, fenouil à cru, orange — 28€

Pâté en croûte de volaille et foie gras, pickles — 32€

Carpaccio de poulpe, concombre, condiment à la carotte — 36€

DESSERT — 18€

Glace aux trois vanilles* noyée de café*, praliné

Cake au citron

Madeleines au miel

Tarte au chocolat*

Pomme et poire gratinées

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

La liste des allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes.
Nous garantissons l'origine française de toutes nos viandes. AUTOMNE 2024

* Issus de nos Manufactures à Paris