

<b>BLANC</b> (75cl)	Domaine de la Chesnaie IGP 2019 Chardonnay	22€	
	Mâcon Chaintré Bio 2017 CH.de Chaintré	28€	
	Riesling Stentz Buecher, Bio	26€	
	Domaine de la Baume Elizabeth 2018 Viognier Languedoc	28€	
	Muscadet Ch.Thebaud 2016 l'Orée de la Turmelière	36€	
	Sancerre 2020 Michel Girard	38€	
	Chateau Saint-Robert Bio 2019 cuvée Poncet Deville	40€	
	Pouilly Fumé 2019 Caillebourdin dom. du Bois Fleuri (la1/2 20€)	40€	
	Chablis 2020 Jean-Paul Droin	40€	
	Pouilly Fuissé 2018 Domaine Mathias, Bio	44€	
	Rully 2020 sans nom Michel Sarrazin	48€	
	Savigny les Beaune 2017 vieilles vignes Vincent Girardin	66€	
	Meursault les Narvaux 2017 Vincent Girardin	99€	
	Collioure 2017 cuvée des Peintres	26€	
<b>ROSE</b> (75cl)	Château La Coste 2019 côteaux d'Aix en Provence, Bio	36€	
	M de Minute 2020 Cotes de Provence	32€	
	Ch.Minuty cuvée prestige	38€	
	<b>ROUGE</b> (75cl)	Les Darons 2019 Languedoc	24€
		Casillero del diablo 2019 Chili	26€
		Saumur Champigny 2017 domaine des Elettes	26€
		Domaine de Baume la Jeunesse 2018 Languedoc	28€
		Cairanne 2017 Domaine Eymerine, Bio	32€
		Ch. De Fournas 2017 Corbières	30€
		Château la verrerie 2017 côtes du Luberon, Bio	34€
		Vacqueyras arabesque 2019 DOM. De Mentvac, Bio	36€
		Sancerre rouge 2020 Michel Girard	38€
		Coteaux d'Aix en Provence 2016 Les pentes douces, Bio	40€
		Crozes Hermitage 2017 Domaine Combier, Bio	44€
Mercurey la Perrière 2017 domaine Sarrazin		48€	
Givry Dracy 2020 domaine Michel Sarrazin		52€	
Côte de Nuits Villages 2017 Sylvie Esmonin		69€	
Aloxe Corton les vercots 2017 Du Breuil-Fontaine	79€		
Gevrey chambertin 2016 Sylvie Esmonin	89€		
Volnay Santenots 1er cru 2018 Vincent Girardin	96€		
Pommard Epenots 1er Cru 2016 Du Breuil-Fontaine	99€		
<b>BORDEAUX</b> (75cl)	Château Trébiac 2015 Graves	28€	
	N°2 Maucaillou 2014 Moulis	38€	
	Esprit de Pavie 2011 Bordeaux	38€	
	Le Haut-médoc de Giscours 2013	40€	
	La Croix de Carbonnieux 2014 Pessac Léognan	42€	
	Chateau Saint-Robert 2015 cuvée Poncet Deville graves rouge	42€	
	Château Tour de Marbuzet 2015 Saint-Estèphe	46€	
	Le Relais de la Dominique 2012 Saint-Emilion	48€	
	Château de Sales 2013 Pomerol	50€	
	L'Héritage de Chasse-Spleen 2014 Haut-Médoc	52€	
	Les Hauts de Smith 2014 Pessac-Léognan	56€	
	Château Lalande Borie 2013 Saint-Julien	60€	
	Clémentin de Pape clément 2013 Pessac Léognan	64€	
	Benjamin de Beauregard 2016 Pomerol	72€	
Château Labégorce 2012 Margaux	79€		

# MORTENSEN

Kir crème de cassis chardonnay	15cl	5.90€
Le spritz, Aperol Prosecco	15cl	7.90€
Kir Royal Champagne crème de cassis	15cl	12.50
Americano Punte Mes Campari	10cl	8.90€
Banyuls Ballaury grand cru	8cl	8.00€
La coupe champagne Charles Heidsieck	15cl	12.50€

## VINS AU VERRE 15cl

Domaine de la Chesnaie 2019 Chardonnay		4.80€
Sancerre Blanc 2020 Michel Girard		7.90€
Château La Verrerie Rosé 2021		5.90€
Les Darons 2019 Languedoc		5.20€
Sancerre rouge 2020 Michel Girard		7.90€
Chateau Bastor Lamontagne 2010 Sauternes	(8cl)	8.90€



## CHAMPAGNE (75cl)

Lanson Brut Black Label	66€
Charles Heidsieck Brut Réserve	66€
B de B Cuvée des Moines Bleu Brut	66€
Taittinger Brut Prestige	69€
Pol Roger Brut réserve	69€
B de B Cuvée des Moines Rosé Brut	79€
B de B Cuvée des Moines Blanc de Blancs	79€
Bollinger Spéciale Cuvée	79€

11 boulevard Saint-Marcel 75013 Paris tel :09 87 76 68 72  
Fermé Dimanche et Lundi  
© MORTENSEN Octobre 2022

## POUR COMMENCER

Saucisson italien extra de Gènes	7.00€
Tartare de Saumon frais, huile d'olive citron	12.00€
Asperges vertes, artichaut poivrade, parmesan, vinaigrette Balsamique	12.00€
3 Huitres Spéciales Gillardeau n°3	12.60€
Chair de crabe, écrasé d'avocat Hass	13.00€
Carpaccio de Haddock et salade carmine	12.00€
Ceviche de Saint-Jacques, vinaigrette d'agrumes	15.00€
Foie gras de Canard, Chutney de Mangue	18.00€

## ENTREES CHAUDES

Bisque crémée de crustacés	11.00€
6 gros escargots sauvages de Bourgogne	10.80€
Ravioles à la truffe blanche d'Italie (3 pièces)	12.00€
Les 3 huitres Gillardeau poêlées à la crème	15.00€

## PLAT FROID

Tartare de Bœuf Black Angus au couteau, frites, salade	19.50€
L'aller-retour	20.50€

## PLATS

Linguines fraîches, tomate, basilic, parmesan	16.00€
Ravioles à la truffe blanche d'Italie (5 pièces)	20.00€
Risotto crémeux crevettes poêlées, chips de Chorizo	26.00€
Gambas Sauvages rôties, sauce bisque et riz pilaf	25.00€
Dos de saumon vapeur, huile d'olive, citron, légumes gourmands	22.00€
Haddock J.C David poché, chou et beurre blanc	21.00€
Bavette black Angus grillée, sauce poivre, pommes frites, H verts	22.00€
Pluma de cochon grillée, pommes amandines sautées	23.00€
Boudin basque, confit d'oignons, pomme purée	22.00€

## FROMAGES SELECTIONNES

Roquefort Papillon, Saint-Nectaire fermier, vieux Comté	9.90€
---	-------

## DESSERTS

Notre Sorbet fruits Mangue Passion	8.90€
Notre Sorbet citron jaune Limoncello	8.90€
Notre Glace vanille de Madagascar	9.00€
Tarte fine feuilletée aux poires	9.00€
Brioche perdue, marmelade d'abricots, glace vanille	9.00€
Caprice pistache chocolat framboises	9.90€
Feuilleté aux fraises, crème pistache	9.90€
Pavlova aux fruits rouges	10.50€
Crème glacée vanille et cerises Griottes	9.50€
Des fraises et des framboises fraîches et coulis	9.00€
Coupe de cerises à l'eau de vie	9.90€

**Produits frais préparés et cuisinés par la cheffe.**

**La maison n'accepte pas les chèques.**

© MORTENSEN Octobre 2022

**Déjeuner 12h-14h :30 /Diner 19h-22 :00.**

**Service inclus dans les prix indiqués.**

© MORTENSEN Octobre 2022