

**DEMI-BOUITEILLES**

Pouilly Fumé 2020 Caillebourdin domaine du Bois Fleuri	20€
Chateau Saint-Robert Rouge 2019 graves	20€

**VINS BLANCS 75cl**

VDP Charentais 2020 domaine Courpron	20€
Riesling Stentz Buecher, Bio	26€
Domaine de la Baume Elizabeth 2020 Viognier pays d'Oc	28€
Côtes du Rhône Villages Laudun 2021 Brotte	30€
Chateau Saint-Robert Bio 2019 cuvée Poncet Deville	52€

**VALLEE DE LA LOIRE BLANCS 75cl**

Domaine de la Chesnaie IGP 2020 Chardonnay	22€
Muscadet Chateau.Thebaud 2016 l'Orée de la Turmelière	36€
Sancerre 2020 Michel Girard	38€
Pouilly Fumé 2020 Caillebourdin dom. du Bois Fleuri	40€

**BOURGOGNES BLANCS 75cl**

Mâcon Chaintré Bio 2017 Ch.de Chaintré	29€
Chablis 2020 Jean-Paul Droin	40€
Pouilly Fuissé 2018 Domaine Mathias, Bio	48€
Rully 2020 sans nom Michel Sarrazin	50€
Savigny les Beaune 2017 vieilles vignes Vincent Girardin	66€
Meursault les Narvaux 2017 Vincent Girardin	99€

**BOURGOGNES ROUGES 75cl**

Côteaux Bourguignons "Correaux" 2019 Rijekaert	36€
Mercurey la Perrière 2019 domaine Sarrazin	49€
Givry Dracy 2020 domaine Michel Sarrazin	52€
Côte de Nuits Villages 2017 Sylvie Esmonin	69€
Aloxe Corton les vercots 2017 Du Breuil-Fontaine	86€
Gevrey chambertin 2016 Sylvie Esmonin	92€
Volnay Santenots 1er cru Vincent Girardin	96€
Pommard Epenots 1er Cru 2016 Du Breuil-Fontaine	99€

**VINS ROSES 75CL**

Collioure 2017 cuvée des Peintres	26€
Chateau.La verrerie 2021 côtes du Luberon	30€
M de Minuty 2020 Côtes de Provence	32€
Château La Coste 2020 Aix en Provence	36€
Chateau.Minuty cuvée prestige 2020 Provence	39€

**VINS ROUGES 75cl**

Les Darons 2020 Languedoc Jeff Carrel	24€
Saumur Champigny 2017 dom des Elettes	26€
Casillero del diablo 2019 Chili Cabernet Sauvignon	26€
Dom. de Baume la Jeunesse 2020 Pays d'Oc	28€
Pinot Noir En coteaux 2021 Languedoc	30€
Chateau De Fournas 2017 Corbières	30€
Pinot Noir d'alsace 2021 Klipfel	32€
Château la verrerie 2017 côtes du Luberon	34€
Château la Coste 2018 côteaux d'Aix en Provence	36€
Sancerre rouge 2020 Michel Girard	38€
Coteaux d'Aix en Provence 2016 Les pentes douces, Bio	40€

**BORDEAUX ROUGES 75cl**

Château Peychaud 2019 Côtes de Bourg	28€
Château Trébiac 2016 Graves	30€
Esprit de Pavie 2011 Bordeaux	36€
N°2 Maucaillou 2014 Moulis	39€
Le Haut-médoc de Giscours 2013	41€
La Croix de Carbonnieux 2014 Pessac Léognan	43€
Chateau Saint-Robert 2015 cuvée Poncet Deville graves rouge	44€
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	69€
Benjamin de Beauregard 2016 Pomerol	72€
Château Labégorce 2012 Margaux	79€

**VALLEE DU RHONE ROUGES 75cl**

Côtes du Rhône Viripi 2021 Brotte	28€
Cairanne 2020 Domaine Eymerine BIO	32€
Vacqueyras arabesque 2019 Dom. De Mentvac,	36€
Saint-Joseph 2021 Brotte	42€
Crozes Hermitage 2017 Domaine Combier, Bio	46€
Chateauneuf du pape 2018 Barville	72€

# MORTENSEN

Kir crème de cassis Chardonnay	15cl	6.00€
Le spritz, Aperol Prosecco	15cl	8.10€
Kir Royal Champagne crème de cassis	15cl	13.00€
Americano Punte Mes Campari	10cl	9.00€
Banyuls Ballaury grand cru 2008	8cl	8.00€
Chateau Bastor Lamontagne 2010 Sauternes	8cl	9.00€
La coupe champagne Taittinger Prestige	15cl	13.00€

**VINS AU VERRE**

	15cl	Carafe 50cl
Domaine de la Chesnaie 2019 Chardonnay	4.90 €	15.50 €
Sancerre Blanc 2020 Michel Girard	7.90€	26.50 €
Chateau.La verrerie Rosé	6.10€	19.50 €
Côteaux Bourguignons Correaux 2019	7.80€	26.00 €
Les Darons 2020 Languedoc	5.20€	16.50 €

**CHAMPAGNE (75cl)**

Piper Heidsieck Brut	62€
Lanson Brut Black Label	68€
Charles Heidsieck Brut Réserve	68€
B de B Cuvée des Moines Bleu Brut	68€
Taittinger Brut Prestige	72€
Pol Roger Brut réserve	72€
B de B Cuvée des Moines Rosé Brut	79€
Bollinger Spéciale Cuvée	79€
B de B Cuvée des Moines Blanc de Blancs	82€

11 boulevard Saint-Marcel 75013 Paris tel :09 87 76 68 72

Fermé Dimanche et Lundi

© MORTENSEN Mai 2023

## 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	13.20€
Queues de crevettes, sauce safranée, écrasé d'avocat	14.00€
Carpaccio de Haddock et salade carmine	12.00€
Tataki de thon, choux blanc Japonaise	14.00€
Foie gras de Canard, Chutney de Mangue	18.00€

## ENTREES CHAUDES

Bisque crémée de crustacés	11.00€
6 gros escargots sauvages de Bourgogne	11.70€
Ravioles à la truffe blanche d'Italie (3 pièces)	12.60€
Les 3 huitres Gillardeau poêlées à la crème	15.00€

## PLAT FROID

Tartare de thon, écrasé d'avocat vinaigrette sésame balsamique	25.00€
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)	21.00€
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, choux 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	11.00€
---	--------

## DESSERTS

Notre Sorbet fruits Mangue Passion	9.00€
Crème glacée vanille et Griottines	10.00€
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€
Sorbet citron yuzu au champagne	13.00€

**Produits frais préparés et cuisinés par la cheffe.  
La maison n'accepte pas les chèques.**

© MORTENSEN Mai 2023

**Déjeuner 12h-14h :30 /Diner 19h-22 :00.  
Service inclus dans les prix indiqués.**

© MORTENSEN Mai 2023