

DEMI-BOUTEILLES

Caillebourdin domaine du Bois Fleuri 2020, Pouilly Fumé	24€
Chateau Saint-Robert Rouge 2019, Graves	20€
Les Dracy 2022 Michel Sarrazin, Givry	29.50€
Les Roches Cahées, 2022 Chinon	18.00€

VINS BLANCS 75cl

Domaine Courpron 2020, VDP Charentais	20€
Stentz Buecher Bio, Riesling	26€
Domaine de la Baume Elizabeth 2020, Viognier pays d'Oc	28€
Laudun 2021 Brotte, Côtes du Rhône Villages	30€
Clarendelle Bordeaux 2021, Inspiré haut Brion	38€
Chateau Saint-Robert Bio 2021, Grave	42€
Bastor La Montagne 2016, Sauterne	79€

VALLEE DE LA LOIRE BLANCS 75cl

Domaine de la Chesnaie IGP 2020 Chardonnay	22€
Chateau.Thebaud l'Orée de la Turmelière 2016, Muscadet	36€
Sancerre 2022 Michel Girard, Sancerre	40€
Caillebourdin Bois Fleuri 2020, Pouilly Fumé	44€

BOURGOGNES BLANCS 75cl

Château de Chaintré 2020 Bio, Mâcon	30€
Bourgogne Aligoté 2021 Michel Sarrazin	36€
Chablis 2020 Jean-Paul Droin	40€
Domaine Mathias 2021 Bio, Pouilly Fuissé	48€
Rully sans nom 2020 Michel Sarrazin, Rully	50€
Clos Margot 2021 Michel Prunier, Chorey les Baune	50€
Champs Lalot 1er Cru 2021 Michel Sarrazin	62€
Savigny les Beaune 2017 vieilles vignes Vincent Girardin	69€
Meursault les Narvaux 2017 Vincent Girardin	99€

BOURGOGNES ROUGES 75cl

Vieilles vignes 2021 Michel Sarrazin, Bourgogne	40€
Hautes cotes de Beaune 2021 Michel Prunier, Bourgogne	48€
Mercrey la Perrière 2019 domaine Sarrazin	49€
Givry Dracy 2020 domaine Michel Sarrazin	52€
Les Beaumonts 2021 Michel Prunier, Chorey les Beaunes	62€
Côte de Nuits Villages 2017 Sylvie Esmonin	69€
Beauregard 1er Cru 2018 Chanson, Santenay	78€
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€
Clarendelle 2022, Bordeaux inspiré Haut-Brion	32€
Château La Coste 2020 Aix en Provence	36€

VALLEE DE LA LOIRE ROUGE 75cl

Dom.Langlois Chateau 2021 BIO, Saumur Champigny	26€
Les Roches Cachées 2022, Chinon	24€
M.de Montgueret 2021, Saumur	34€
Sancerre rouge 2020 Michel Girard	40€

VINS ROUGES 75cl

Les Darons 2020 Jeff Carrel, Languedoc	24€
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 2021 Klipfel, Alsace	32€
Château la verrerie Bio 2017 côtes du Luberon	34€
Alta Yari 2021, Malbec Argentine	34€
Chateau de Montmal 2022 Bio, Fitou	38€
Les pentes douces, Bio 2016 Coteaux d'Aix en Provence	40€

BORDEAUX ROUGES 75cl

Château Peychaud 2019 Côtes de Bourg	28€
Clarendelle Medoc 2018, Inspiré par Haut-Brion	38€
Clarendelle Saint-Émilion 2019, Inspiré par Haut-Brion	42€
La Croix de Carbonnieux 2014 Pessac Léognan	44€
Chateau Saint-Robert 2015 cuvée Poncet	46€
Deville, Graves rouge	48€
Château Tour de Marbuzet 2015 Saint-Estèphe	48€
Le Relais de la Dominique 2012 Saint-Emilion	50€
Château de Sales 2013 Pomerol	52€
L'Héritage de Chasse-Spleen 2014 Haut-Médoc	54€
Les Hauts de Smith 2014 Pessac-Léognan	56€
Château Lalande Borie 2013 Saint-Julien	62€
Benjamin de Beauregard 2016 Pomerol	72€
Château Labégorce 2012 Margaux	79€

VALLEE DU RHONE ROUGES 75cl

Viripi 2021 Brotte, Côtes du Rhône	28€
Domaine Eymerine 2020 BIO, Cairanne	32€
Dom.De Mentvac 2019, Vacqueyras arabesque	36€
Saint-Joseph 2021 Marandy, Vallée du Rhone	48€
Domaine Combiér 2017 Bio, Crozes Hermitage	52€
Domaine Barville 2018, Chateauneuf du pape	72€

MORTENSEN

Kir crème de cassis Chardonnay	15cl	6.50€
Le spritz, Aperol Prosecco	15cl	8.50€
Americano Punte Mes Campari	10cl	9.00€
Kir Royal Champagne crème de cassis	15cl	13.00€
La coupe champagne Pippet Heidsieck	15cl	13.00€
Porto Grahams Blanc ou Rouge	8cl	7.00€
Chateau Bastor Lamontagne 2020 Sauternes	8cl	9.00€

VINS AU VERRE

	15cl	Carafe 50cl
Domaine du Cleray 2022 Chardonnay	4.90 €	15.50 €
Chateau Saint-Robert BIO 2019	8.50€	28.00 €
Chateau La Coste Rosé 2020 Aix en Provence	7.90€	26.00 €
Les Darons 2020 Languedoc Jeff Carell	5.80€	18.00 €
Château Peychaud 2018 Cotes de Bourg	6.20€	19.00 €



CHAMPAGNE (75cl)

Piper Heidsieck Brut	62€
Ayala Brut Majeur	66€
Lanson Brut Black Label	69€
Charles Heidsieck Brut Réserve	69€
B de B Cuvée des Moines Bleu Brut	69€
Taittinger Brut Prestige	75€
Pol Roger Brut réserve	75€
B de B Cuvée des Moines Rosé Brut	79€
Bollinger Spéciale Cuvée	89€
B de B Cuvée des Moines Blanc de Blancs	89€

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

Fermé Dimanche et Lundi

© MORTENSEN Avril 2024

POUR COMMENCER

Saucisson à la truffe de Sorrente	10.00€
Asperges vertes, artichaut poivrade, parmesan, vinaigrette Balsamique	12.00€
Filets de hareng doux, pomme de terre rémoulade	12.00€
Tartare de Saumon frais, huile d'olive citron	13.00€
Carpaccio de Haddock, chou rouge japonaise	13.00€
3 Huitres Spéciales Gillardeau n°3	13.20€
Queues de crevettes, sauce safranée, écrasé d'avocat	14.00€
Ceviche de saint jacques, mangue, vinaigrette d'agrumes	16.00€
Foie gras de Canard, Chutney de Mangue	18.00€

ENTREES CHAUDES

Bisque crémée de crustacés	11.00€
6 gros escargots sauvages de Bourgogne	12.00€
Ravioles à la truffe blanche d'Italie (3 pièces)	13.00€
Les 3 huitres Gillardeau poêlées à la crème	15.00€

PLAT FROID

Tartare de Bœuf Black Angus au couteau, frites, salade	22.00€
--	--------

PLATS

Linguines fraîches, tomate, basilic, parmesan	16.00€
Ravioles à la truffe blanche d'Italie (5 pièces)	22.00€
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	26.00€
Bavette black Angus grillée, sauce poivre, pommes frites, H verts	24.00€
Pluma de cochon grillée, pommes amandines sautées	25.00€
Boudin basque, confit d'oignons, pomme purée	23.00€

FROMAGES SELECTIONNES

Roquefort Papillon, Saint-Nectaire fermier, vieux Comté	12.00€
---	--------

DESSERTS

Notre Sorbet fruits Mangue Passion	9.00€
Notre Sorbet citron YUZU	13.00€
Notre Glace vanille de Madagascar	9.00€
Tarte fine feuilletée aux poires Williams	9.00€
Brioche perdue, marmelade d'abricots, glace vanille	9.00€
Caprice pistache chocolat framboises	10.00€
Feuilleté aux fraises, crème pistache	10.00€
Pavlova aux fruits rouges	11.00€
Crème glacée vanille et Griottines	10.00€
Des fraises et des framboises fraîches et coulis	11.00€
Coupe de cerises à l'eau de vie	11.00€

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

© MORTENSEN Avril 2024

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

© MORTENSEN Avril 2024