

DEMI-BOUTEILLES

Caillebourdin domaine du Bois Fleuri 2020, Pouilly Fumé	24€
Chateau Saint-Robert Rouge 2016, Graves	20€
Les Dracy 2022 Michel Sarrazin, Givry	29.50€
Les Roches Cahées,2022 Chinon	18€
Château du Cleray 2022, Muscadet	16€

VINS BLANCS 75cl

Chevalier Alexis Lichine 2022, Pays d'Oc	22€
André Lorentz 2021, Riesling	26€
Domaine de la Baume Elizabeth 2020, Viognier pays d'Oc	28€
Clarendelle Bordeaux 2021, Inspiré haut Brion	38€
Chateau Saint-Robert Bio 2021, Grave	42€
Château Bastor La Montagne 2016, Sauterne	79€

VALLEE DE LA LOIRE BLANCS 75cl

Domaine du CLERAY 2022 Chardonnay	26€
Chateau.Thebaud l'Orée de la Turmelière 2016, Muscadet	36€
Michel Girard 2022, Sancerre	40€
Caillebourdin Bois Fleuri 2020, Pouilly Fumé	44€

BOURGOGNES BLANCS 75cl

Château de Chaintré 2022 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	56€
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

Côteaux Bourguignons 2023 Domaine Mathias	30€
Vieilles vignes 2021 Michel Sarrazin, Bourgogne	40€
Hautes cotes de Beaune 2021 Michel Prunier, Bourgogne	48€
Mercurey la Perrière 2019 domaine Sarrazin	50€
Givry Dracy 2020 domaine Michel Sarrazin	54€
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 Bio côtes du Luberon	30€
Clarendelle 2022, Bordeaux inspiré Haut-Brion	32€
M de Minuty 2020 Côtes de Provence	34€
Château La Coste 2020 Aix en Provence	36€

VALLEE DE LA LOIRE ROUGE 75cl

Dom.Langelois Chateau 2021 Bio, Saumur	30€
Champigny	
Les Roches Cachées 2022, Chinon	32€
M.de Montgueret 2021, Saumur	34€
Michel Girard 2022, Sancerre	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 2020 Bio, Corbières	30€
Pinot Noir 2021 Klipfel, Alsace	32€
Château la verrerie Bio 2017 côtes du Luberon	34€
Alta Yari 2021, Malbec Argentine	36€
Chateau de Montmal 2022 Bio, Fitou	38€
Les pentes douces, 2016 Bio, Coteaux d'Aix en Provence	42€

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€
Chateau Saint-Robert 2015 cuvée Poncet Deville, Graves rouge	46€
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, Bio Côtes du Rhône	28€
Création grosse Brotte 2020, Cairanne	32€
Saint-Joseph 2021 Marandy, Vallée du Rhone	48€
Domaine Combiér 2017 Bio, Crozes Hermitage	52€
Domaine Barville 2018, Chateaufort du pape	72€

MORTENSEN

CHAMPAGNE Taittinger Brut	La coupette	8cl	7.80€
	La coupe	15cl	13.00€
	Kir Royal	15cl	13.00€
Kir crème de cassis Chardonnay		15cl	6.50€
Le spritz, Aperol Prosecco		15cl	8.50€
Un vrai Americano		10cl	9.00€
Kir Royal Champagne crème de cassis		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	5.90 €	18.50 €
Chateau Saint-Robert BIO 2019, Graves	8.60€	29.00 €
Chateau La Coste Rosé 2020, Aix en Provence	7.90€	26.00 €
Domaine Mathias 2023, Coteaux Bourguignons	6.50€	24.00 €
Château Peychaud 2018, Cotes de Bourg	6.20€	19.00 €

**CHAMPAGNE (75cl)**

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	79€
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 Septembre 2024

POUR COMMENCER

Spianata al tartufo di Sorrento	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 Bar, Coriandre, vinaigrette d'agrumes	16.00€
Foie gras de Canard Mi cuit, 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

Tataki de Thon, Chou blanc Japonaise	22.00€
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 queues de crevettes poêlées, chips de Chorizo	26.00€
Gambas Sauvages grillées, 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, wok de légumes	25.00€
Boudin basque Emengoa, confit d'oignons, pomme purée	23.00€

FROMAGES SELECTIONNES

Roquefort Papillon, Saint-Nectaire fermier, vieux Comté	12.00€
Chèvre Chabichou, Reblochon	

DESSERTS

Notre Sorbet fruits de la Passion Mangue	9.00€
Notre Sorbet citron jaune	9.00€
Notre Glace vanille de Madagascar	9.00€
Tarte fine feuilletée aux pêches jaunes	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	11.00€
Crème glacée vanille et Griottines	10.00€
Des fraises et des framboises fraîches et coulis	10.50€
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 Septembre 2024

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

© MORTENSEN Septembre 2024