

DEMIES BOUTEILLES

Muscadet 2022 Chateau de Cleray	16€	Ch.La Verrerie 2023 BIO Côtes du Luberon	32€
Chinon 2022 Les Roches Cachées	18€	Clarendelle Bordeaux 2022 inspiré par Haut-Brion	34€
Sancerre Blanc 2022 Michel Girard	28€	Château La Coste 2020 Aix en Provence	36€
Ch.Lestage Simon 2018 Haut-Médoc	28€		

VINS BLANCS 75cl

Les Garrigues 2024 pays d'Oc Sauvignon	24€	Saumur Champigny 2021 BIO Dom. Langelois Chateau	30€
Riesling 2023 Louis Klipfel.	32€	Chinon 2022 les Roches Cachées	32€
Domaine de la Baume Elizabeth 2020 Viognier pays d'Oc	30€	Saumur 2021 M. De Montgueret	34€
Clarendelle Bordeaux 2021 inspiré par Hant-Brion	38€	Sancerre rouge 2022 Michel Girard	48€
Chateau Saint-Robert 2022 Cuvée Poncet Deville	54€		
Chateau.Bastor la Montagne 2016 Sauternes	79€		

VALLEE DE LA LOIRE BLANCS 75cl

Chardonnay Domaine du Cleray 2022	28€	Les Darons 2020 Languedoc Jeff Carrel	26€
Muscadet Chateau du Cleray	36€	Casillero del diablo 2019 cabernet sauvignon Chili	28€
Sancerre 2022 Michel Girard	48€	Domaine de la Baume la Jeunesse 2020 Pays d'Oc	30€
Pouilly Fumé 2022 Caillebourdin dom. du Bois Fleuri	50€	Pinot Noir d'Alsace 2021 Klipfel.	34€
		Château la Verrerie 2019 BIO Côtes du Luberon	36€
		Fitou Bio 2022 Chateau de Montmal	40€
		Coteaux d'Aix en Provence 2016 pentes douces Bio	44€

BOURGOGNES BLANCS 75cl

Mâcon Chaintré Bio 2020 Mathias	38€	Domaine de l'étalon d'argent 2022 Bordeaux	28€
Pouilly Fuissé 2021 Domaine Mathias Bio	50€	Calvet 2023 Graves Réserve de la Canterane	32€
Chablis 2023 Jean-Paul Droin	52€	Clarendelle Médoc 2018 inspiré par Haut-Brion	38€
Chorey les Beaunes Clos Margot 2021 Michel Prunier	54€	Clarendelle Saint-Emillion 2019 inspiré par Haut-Brion	42€
Rully 2020 Sans Nom Michel Sarrazin	56€	Ch. Lestage Simon 2019 Haut-Médoc	44€
Meursault les Narvaux 2017 Vincent Girardin	99€	Ch Saint-Robert 2018 Cuvée Poncet Deville Graves	46€
		Château Tour de Marbuzet 2015 Saint-Estèphe	48€

BOURGOGNES ROUGES 75cl

Côteaux Bourguignons 2023 Domaine Mathias	36€	Château Labégorce 2014 Margaux	79€
Bourgogne Vieilles Vignes 2021 M. Sarrazin	40€		
Mercurey la Perrière 2019 domaine Sarrazin	52€		
Chorey Les Beaunes les Beaumont 2021 Michel Prunier	62€		
Côtes de Nuits Villages 2017 Sylvie Esmonin	69€		
Santenay Beauregard 1er Cru 2018 Chanson	78€		
Gevrey Chambertin 2016 Sylvie Esmonin	92€		
Volnay 1 ^{er} Cru les Santenots Vincent Girardin	96€		
Pommard Epenots 1er Cru 2016 Dubreuil-Fontaine	99€		

VINS ROSES 75cl**VALLEE DE LA LOIRE ROUGE 75cl****VIN ROUGES 75CL****BORDEAUX ROUGES 75cl****VALLEE DU RHONE ROUGES 75cl**

Côtes du Rhône Viripi BIO 2021 Brotte	28€
Cayranne 2020 Création Grosse Brotte	32€
Crozes Hermitage 2021 Domaine Combier Bio	58€
Chateauneuf du Pape 2018 Domaine Barville	72€

MORTENSEN

CHAMPAGNE Brut Taittinger Prestige	La coupette 8cl	8.00
	La coupe 15cl	14.00
	Kir Royal 15cl	14.00
Kir crème de cassis et chardonnay	15cl	7.00
Le spritz Aperol Prosecco	15cl	9.00
Un vrai Americano	10cl	9.90
Porto Grahams Blanc ou Rouge	8cl	7.50
Ch .Bastor la Montagne 2020 Sauternes	8cl	9.20

VINS AU VERRE**15cl la carafe 50cl**

Clarendelle Bordeaux Blanc 2023	8.00	27.00
Ch. La Verrerie BIO Côtes du Luberon Rosé	7.00	23.00
Domaine de l'étalon d'argent 2022 Bordeaux Rouge	6.50	20.00

**CHAMPAGNE (75cl)**

Lanson Brut Black Label	69€
Charles Heidsieck Brut Réserve	69€
B de B Cuvée des Moines Rosé Brut	79€
Pol Roger Brut Reserve	79€
Taittinger Brut Prestige	82€
Bollinger Spéciale Cuvée	89€

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

Fermé Dimanche et Lundi

POUR COMMENCER

Saucisson à la truffe de Sorrente	10€
Filets Harengs doux pommes de terre rémoulade	12€
Asperges vertes artichaut poivrade parmesan vngrette Balsamique	13€
Tartare de saumon avocat huile olive citron	14€
3 Huitres spéciales Gillardeau n°3	15€
Queues de crevettes , sauce safranée écrasé d'avocat	15€
Ceviche de Bar coriandre vinaigrette d'agrumes	16€
Foie gras de canard mi-cuit ,chutney de mangue	18€

ENTREES CHAUDES

Soupe de poissons de roche	12.00€
6 gros escargots à la bourguignonne	13.50€
Ravioles à la truffe blanche d'Italie (3 pièces)	13.00€
Les 3 huitres Gillardeau poêlées à la crème	16.00€

PLAT FROID

Tataki de Thon chou Blanc Japonaise, sésame , gingembre	26,00€
Tartare de Bœuf Black Angus au couteau frites salade	24.00€

PLATS

Linguine fraîches tomate basilic Parmesan	18€
Ravioles à la truffe Blanche d'Italie (5 pièces)	24€
Risotto crèmeux queues de crevettes poêlées, Chips de Chorizo	26€
Grosses Gambas Sauvages grillées sauce Bisque et riz pilaf	28€
Dos de saumon vapeur Huile olive citron légumes gourmands	24€
Bavette black Angus grillée sauce poivre Frites Haricots verts frais	25€
Pluma de cochon grillée wok de légumes	26€
Boudin basque Emengoa confit d'oignons pomme purée	24€

Fromages sélectionnés

Roquefort Papillon, Tomme de Savoie, Emental , 13.00€
Vieux Comté, 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 poires williams	9.50€
Brioche perdue poire caramélisées gl. vanille	10.00€
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	12.00€
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 Septembre 2025

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