



Bar à vins & restaurant

Plus de 100 vins et
champagnes à
déguster au verre

Wine bar & Restaurant

Over 100 wines and
champagnes to taste
by the glass



Caviste

Achetez vos vins
préférés à prix
caviste et ramenez
les chez vous

Wine Shop

Buy your favorite
wines at retail
prices and take
them home



Boutique en ligne

Achetez vos vins
préférés et faites
vous livrer chez
vous

Online Store

Buy your favorite
wines and get them
delivered to your
home

PETIT DÉJEUNER - BREAKFAST

Classique - Parisian breakfast	15
Croissant ou pain au chocolat, café ou thé et jus d'orange frais	
Croissant or pain au chocolat, coffee or tea and fresh orange juice	
Viennoiserie	3,5
Croissant ou Pain au Chocolat	
Œufs Bénédict, sabayon en espuma - Eggs Benedict, espuma sabayon	20
Saumon fumé - Smoked salmon	
Cecina de León - Spanish Cecina dry cured beef	25
Œufs brouillés, toasts de brioche - Scrambled eggs, brioche toasts	17
Saumon fumé - Smoked salmon	
À la truffe de saison - Seasonal truffle	18
Champagne Brunch	35
Croissant ou Pain au Chocolat - Croissant or Pain au Chocolat	
Crème brûlée aux agrumes - Crème Brûlée with citrus notes	
Œufs brouillés à la truffe ou au saumon fumé - Truffle or smoked salmon scrambled eggs	
Coupe de Champagne Charles Heidsieck Brut - Glass of Champagne Charles Heidsieck Brut	
Supplément Caviar Baeri Astara® (5g) - Astara® Baeri Caviar supplement (5g) - 13€	

MENU THE WINE GATE - 39€

Plat au choix - choice of main course

Croque-Monsieur à la truffe - Truffle Croque-Monsieur
Rigatoni aux morilles - Rigatoni pasta with morel mushrooms
Grande salade César - Large Caesar salad

+ 1 café gourmand - 1 coffee with mini desserts

+ 1 verre de vin ou 1 soft - 1 glass of wine (12cl) or 1 soft drink

À choisir parmi - Choose from

Rouge / Red - Pomerol - Seuil de Mazeyres 2019
Rouge / Red - Toscane - Ornellaia le Volte Dell'Ornellaia 2020
Blanc / White - Bordeaux - Clos des Lunes - Lune d'Argent 2023
Blanc / White - Luberon - Château La Verrerie 2023
Rosé - Provence - Château d'Esclans - Whispering Angel 2024

MENU ACCORDS METS & VINS - 125€ FOOD & WINE PAIRING MENU

Entrée - Starter

Gambas rôties & guacamole au yuzu maison

Roasted king prawns & homemade yuzu guacamole

Blanc / White - Bordeaux - Pessac-Léognan - Domaine de Chevalier 2016

Foie Gras de canard mi-cuit - Duck "foie gras"

Blanc / White - Bordeaux - Sauternes - Château de Fargues 1998

Cœur de saumon fumé façon gravlax - Smoked salmon heart gravlax style

Blanc / White - Bourgogne - Mersault - Santenots 1er cru 2018 - Jacques Prieur

Plat - Main course

Risotto à la truffe - Truffle risotto

Rouge / Red - Bordeaux - Saint-Emilion - Le Carillon d'Angelus 2012

Burger d'effiloché de bœuf - Pulled Beef Burger

Rouge / Red - Château de Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape 2017

Rigatoni aux morilles et crème de parmesan

Rigotoni pasta with morel mushrooms & parmesan cream sauce

Blanc / White - Bourgogne - Puligny-Montrachet 1er Cru - Hameau de Blagny 2016

Dessert - Sweets

Pavlova aux fruits exotiques - Pavlova with exotic fruit

Champagne - Taittinger - Demi-Sec

Crème brûlée aux agrumes - Crème Brûlée with citrus notes

Champagne - Billecart-Salmon - Blanc de Blancs

Dôme cheesecake à la mangue - Mango cheesecake dome

Champagne - Billecart-Salmon - Brut Rosé

À PARTAGER - TO SHARE

Huîtres Fines de Claire n°2 - Fines de Claire Oysters n°2 3p 6p 12p
Servis avec des condiments - Served with condiments 15 26 48

Gambas rôties & guacamole au yuzu Petite assiette / Small 22
Roasted king prawns & yuzu guacamole Grande assiette / Big 39

Cœur de saumon fumé façon gravlax 24

Smoked salmon heart gravlax style

Crème d'Isigny à la ciboulette & blinis - Chive Isigny cream & blinis

Foie gras de canard mi-cuit - Duck "foie gras" 25

Confit d'oignons maison, toasts de brioche

Homemade onion confit, brioche toasts

Cecina de León IGP "Premium" Petite assiette/Small 14
Spanish Cecina dry cured beef Grande assiette/ Big 25

Fruits de câpres & pickles de chou-fleur

Caper berries & cauliflower pickles

Petit camembert rôti - Roasted small camembert 18

Thym, miel toutes fleurs, éclats de noix

Thyme, flower honey, walnut

Fromages affinés - Matured cheeses 19

Beaufort, Rocamadour, Gouda à la truffe, confiture de cerise noire & noix

Beaufort, Rocamadour, Truffle Gouda, black cherry jam & walnuts

CAVIAR ASTARA®

Caviar accompagné de blinis et de crème d'Isigny AOP.

Caviar served with blinis and Isigny PDO cream.

Baeri

10g - 26

30g - 77

50g - 128

Osciette

10g - 36

30g - 108

50g - 180

PLATS - MAIN COURSES

Croque-Monsieur à la truffe - Truffle Croque-Monsieur	25
Pain de mie, jambon blanc Le Bellocq® sans sel nitrité ajouté, gouda à la truffe d'été, béchamel à la truffe - Sliced bread, Le Bellocq® cooked ham free of added nitrite-salt, summer truffle gouda and truffle bechamel sauce	
Risotto à la truffe - Truffle risotto	30
Crème au Parmigiano Reggiano et champignons à la truffe d'été, copeaux de truffe de saison Parmigiano Reggiano and truffle mushroom creamy sauce, fresh seasonal truffle shavings	
Burger d'effiloché de bœuf - Pulled Beef Burger	26
Confit d'oignons, sauce moutarde à l'ancienne, salade romaine, pickles, Beaufort, servi avec des patates douces rôties Onion confit, wholegrain mustard sauce, romaine salad, pickles & Beaufort cheese, served with roasted sweet potatoes	
Rigatoni aux morilles et crème de parmesan	23
Rigotoni pasta with morel mushrooms & parmesan cream sauce	
La grande salade César - Large Caesar Salad	
Salade romaine, Parmigiano Reggiano, croûtons, sauce césar Romaine salad, Parmigiano Reggiano, bread croutons, cesar sauce	24
Poulet jaune - Chicken	28
Gambas - King prawns	

DESSERTS - SWEETS

Crème brûlée aux agrumes - Crème Brûlée with citrus notes	11
Pamplemousse, orange, citron - Grapefruit, orange, lemon	
Pavlova aux fruits exotiques - Pavlova with exotic fruit	12
Glace artisanale - Artisan ice cream	
Dôme cheesecake à la mangue	12
Mango cheesecake dome	
Gate gourmand - Gourmet coffee or tea	14
Café ou thé, assortiment de mini-desserts - Coffee or tea, assortment of mini desserts	
Glaces artisanales - Artisan Ice Creams	10

