



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 Bénédicte, 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
Rigatoni 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
Servis avec des condiments - Served with condiments

3p 6p 12p
15 26 48

Gambas rôties & guacamole au yuzu
Roasted king prawns & yuzu guacamole

Petite assiette / Small 22
Grande assiette / Big 39

Cœur de saumon fumé façon gravlax

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"

Confit d'oignons maison, toasts de brioche
Homemade onion confit, brioche toasts

Cecina de León IGP "Premium"

Spanish Cecina dry cured beef
Fruits de câpres & pickles de chou-fleur
Caper berries & cauliflower pickles

Petit camembert rôti - Roasted small camembert

Thym, miel toutes fleurs, éclats de noix
Thyme, flower honey, walnut

Fromages affinés - Matured cheeses

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

Osciètre

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
Rigatoni 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	
Poulet jaune - Chicken	24
Gambas - King prawns	28

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

