

Le Select



Maison fondée en 1923

**BAR AMÉRICAIN • COCKTAILS
BRASSERIE • RESTAURANT**

SERVICE CONTINU 7 JOURS SUR 7

COCKTAILS 16.80

RHUM

Daiquiri Citron pressé, sucre de canne

Piña Colada Ananas, coco

Mai Tai Rhum ambré, rhum blanc, citron vert, orgeat, Cointreau

Bali Rhum infusé coco, liqueur d'abricot, citron vert, sirop de pandan

Dark & Stormy Rhum Gosling, citron vert, ginger beer

Cuba Libre Coca-Cola

Jungle Bird Rhum Gosling, campari, ananas, citron vert, sirop simple

Mojito Menthe, citron vert, sucre, eau gazeuse

GIN

Dry Dolin dry

Gin Fizz Citron pressé, sucre, eau gazeuse

New Orleans Fizz Citron vert, sirop simple, crème liquide, fleur d'oranger, blanc d'œuf

Lady Killer Fruit de la passion, ananas, citron vert, liqueur d'abricot, cointreau

Soleggiato Campari, fraises fraîches, citron vert, sirop simple, Shrub fraise, blanc d'œuf

Glo Sour Gin infusé au curcuma, citron vert, sirop simple, bitter orange

WHISKY

Hemingway Sour Bourbon, citron pressé, Drambuie

Whisky Sour Bourbon, citron pressé, sirop de canne, blanc d'œuf

Manhattan Rye Vermouth rouge, angostura

Penicillin Rye sirop de miel et gingembre, citron pressé, whisky tourbé

Old Fashioned Bourbon, sirop de demerara, angostura

Irish Coffee Sucre de canne, express sour cream

TEQUILA

Margarita Citron pressé, cointreau

Sun Rise Orange pressée, sirop de grenadine

VODKA

Bloody Mary Jus de tomate assaisonné

Sex on the Beach Orange, cranberry, liqueur de pêche

Cosmopolitan Cranberry, Cointreau, citron vert

Rose de Varsovie Cointreau, cherry Peter Heering

Berry Blush Cranberry, fraises, sirop simple, citron vert, eau gazeuse

COGNAC

Stinger Crème de menthe blanche

Alexandra Liqueur de cacao, crème fraîche, noix de muscade

Side Car Jus de citron, Cointreau

CHAMPAGNE 16.20

Pick Me Up Cognac, citron, grenadine

Mimosa orange pressée

Pimm's Champagne

SOFT COCKTAILS 13.50

Colibri Citron vert, ananas, abricot

Copacabana Ananas, fraise, coco

Aqua Lemon Citron vert, menthe, orgeat, eau gazeuse

Grapefruit Cooler Pamplemousse, Perrier, sirop de grenadine

Apple Pilar Jus de pommes, menthe, ginger ale

Milk Shake Lait + un parfum de glace au choix

LES COCKTAILS DU MOMENT DE MONSIEUR JAMES



PRIX SERVICE COMPRIS 15% SUR LE HT

APÉRITIFS

Apérol Spritz 16 cl	14.80
Americano Maison 12 cl	16.50
Martini rouge ou blanc 6 cl	7.90
Suze, Salers, Campari 6 cl	7.90
Muscat de Frontignan 6 cl	7.90
Porto rouge ou blanc 6 cl	7.90
Xérès 6 cl	7.90
Guignolet, Dubonnet 6 cl	7.90
Ricard, Pastis 51 4 cl	7.90
Kir au Chardonnay Crème Massenez 15 cl	7.90
Kir Royal Crème Massenez 12 cl	16.50
Lillet blanc, rouge, rosé 6 cl	7.90
Notre sélection de whiskies (page suivante)	

BIÈRES

PRESSION	25 cl	50 cl
1664 Kronenbourg	6.30	11.90
Grimbergen Blonde	6.90	13.60
Grimbergen Blanche	6.90	13.60
Brooklyn Defender IPA	7.20	13.80
Pietra	7.20	13.80
Picon-bière	7.90	15.80

VINS AU VERRE

	15 cl
• Vin de France La balade à Chenin François-Xavier Barc	7.50
• Pays d'Oc IGP Domaine de Lorgèril chardonnay le Sudiste	7.40
• Pouilly-Fumé AOC De Ladoucette	14.00
• Chablis AOC Louis & Catherine Poitout	11.80
• Pouilly-Fuissé AOC Vincent Girardin "Vieilles Vignes"	14.40
• Alsace AOC Gytaku Gentil bio	10.00
• Sancerre AOC Jean-Marc et Mathieu Crochet	12.70
• Monbazillac AOC Château Beautrand "Vieilles Vignes"	8.70
• Sable de Camargue IGP Pink Flamingo bio	7.90
• Côtes-de-Provence AOP Up	11.20
• Côtes-de-Provence AOP Minuty Prestige	12.30
• Vin de France Domaine du temps La Combe du temps vin nature bio	11.90
• Pays d'Oc IGP Domaine de Lorgèril merlot syrah le Sudiste	7.40
• Côtes-du-Rhône-Villages AOC Domaine de la Renjarde bio	7.90
• Bourgueil AOC Catherine et Pierre Breton «Trinch!» bio	8.60
• Brouilly AOC Château des Tours	8.80
• Castillon Côtes de Bordeaux AOP Château Beynat bio	7.70
• Pessac Léognan AOC Château Tour Léognan	13.90
• Bourgogne Côte d'Or AOC Pinot noir Séguin Manuel	15.30
• Sancerre AOC Jean-Marc et Mathieu Crochet	12.70

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl	6.80
Nestea Pêche 25 cl	6.80
Orangina 25 cl	6.80
Schweppes Tonic ou Agrum' 25 cl	6.80
Bitter San Pellegrino 10 cl	6.80
Limonade 33 cl	6.80
Jus et nectar de fruits 25 cl	7.00
Orange, ananas, abricot, pomme, pample mousse, fraise, cranberry, tomate	
Jus de fruits pressés "minute" 20 cl	7.00
Orange, citron ou pamplemousse	
Jus de tomate assaisonné 20 cl	6.80
Cidre doux 27,5 cl	6.80
1/4 Vittel 25 cl	6.80
Perrier 33 cl	6.80

BIÈRES

BOUTEILLE	
Kronenbourg pur malt 25 cl	7.20
sans alcool	
Corona Extra 35 cl	10.30
Chimay Bleue «brune» 33 cl	10.30

CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl
Mailly Brut Grand cru Tradition	16.50	105.00
Louis Roederer Brut	19.50	123.00
Mailly Brut Grand cru Blanc de Pinot Noir	18.50	110.00
Mailly Brut Grand cru Rosé	19.50	120.00
Louis de Pommery	-	255.00
Cristal Roederer	-	290.00

ALCOOLS

EAUX-DE-VIE PRESTIGE 5 cl

Zacapa Rhum Centenario XO	30.60
Fine Champagne Delamain	25.70
Hennessy XO Hine Antique	33.40

SÉLECTION DU BARMAN

5 cl

Cognac VSOP	15.50
Armagnac VSOP	16.50
Calvados «Le Père Jules», Léon Desfriches & Fils	22.00
Rhum Clément Vieux XO	17.10

SÉLECTION DARROZE DE BAS ARMAGNAC

5 cl

Darroze 1965	50.50
Darroze 1966, Darroze 1967	43.50
Darroze 1968, Darroze 1969	40.80
Darroze 1970	36.40
Darroze 1971, Darroze 1972	34.70
Darroze 1973, Darroze 1974	33.10
Darroze 1975, Darroze 1976	32.20

EAUX-DE-VIE MASSENEZ

5 cl

Williamine, Mirabelle, Framboise, Vieille Prune	19.00
---	-------

LIQUEURS

5 cl

Cointreau, Grand Mamier, Marie Brizard	15.00
Get 27 & 31	15.00
Chartreuse, Verveine jaune et verte	16.30
Fernet Branca, Bénédictine	15.00
Kahlua, Bailey's	15.00
Mandarine Impériale, Peter Heering	15.00
Amaretto Disaronno, Manzana Verde, Limoncello, Grappa	15.00

GIN

5 cl

Gordon's (Angleterre)	13.90
Bombay Sapphire, Tanqueray (Angleterre)	14.10
Sipsmith, London n°3 (Angleterre)	14.20
Hendrick's (Écosse)	14.30
Isle of Harris (Écosse)	15.50
55% London n°3 Navy Strength (Angleterre)	17.00
Ki No Bi (Japon)	17.50
47% Monkey 47 (Allemagne)	18.50

RHUMS

5 cl

69% Plantation Rum O.F.T.D (Caraïbes)	14.00
Rhum blanc Ryoma (Japon)	14.20
Fior de cana 12 ans (Nicaragua)	14.20
Santa Teresa 1796 (Venezuela)	15.60

VODKAS

5 cl

Zubrowka (herbe de bisons, Pologne)	14.10
Belvedere (Pologne)	14.10
Grey Goose (France)	14.10

PRIX SERVICE COMPRIS 15% SUR LE HT

VINS

AU VERRE ET EN CARAFE

15 cl

25 cl

50 cl

Blancs

Vin de France La balade à Chenin François-Xavier Barc	7.50	12.40	24.40
Pays d'Oc IGP Domaine de Lorgénil chardonnay le Sudiste	7.40	12.30	24.20
Pouilly-Fumé AOC De Ladoucette	14.00	23.20	45.30
Chablis AOC Louis & Catherine Poitout	11.80	19.50	38.40
Pouilly-Fuissé AOC Vincent Girardin "Vieilles Vignes"	14.40	23.90	46.90
Alsace AOC Gytaku Gentil bio	10.00	16.60	32.50
Sancerre AOC Jean-Marc et Mathieu Crochet	12.70	21.10	41.20
Monbazillac AOC Château Beautrand "Vieilles Vignes"	8.70	14.40	28.30

Rosés

Sable de Camargue IGP Pink Flamingo bio	7.90	13.10	25.70
Côtes-de-Provence AOP Up	11.20	18.60	36.50
Côtes-de-Provence AOP Minuty Prestige	12.30	20.20	39.60

Rouges

Vin de France Domaine du temps La Combe du temps vin nature bio	11.90	19.60	38.30
Pays d'Oc IGP Domaine de Lorgénil merlot syrah le Sudiste	7.40	12.30	24.20
Côtes-du-Rhône-Villages AOC Domaine de la Renjarde bio	7.90	13.10	25.50
Bourgueil AOC Catherine et Pierre Breton «Trinch!» bio	8.60	14.20	27.70
Brouilly AOC Château des Tours	8.80	14.60	28.50
Castillon Côtes de Bordeaux AOP Château Beynat bio	7.70	12.50	24.50
Pessac Léognan AOC Château Tour Léognan	13.90	23.00	45.30
Bourgogne Côte d'Or AOC Pinot noir Séguin Manuel	15.30	25.50	50.90
Sancerre AOC Jean-Marc et Mathieu Crochet	12.70	21.00	41.10

BLANCS

bouteille 75 cl

Bordeaux

Château Roquefort AOC Sauvignon blanc Les Roches Blanches	37.90
Monbazillac AOC Beautrand "Vieilles Vignes"	44.80

Alsace

Gentil AOC Gytaku bio	50.50
Gewurztraminer AOC Cuvée Particulière Gustave Lorentz bio	50.00

Bourgogne

Chablis AOC Louis & Catherine Poitout	60.20
Pouilly Fuissé AOC Vincent Girardin "Vieilles Vignes"	75.00
Meursault AOC Vincent Girardin "Vieilles Vignes"	146.00

Vallée de la Loire

Muscadet de Sèvre et Maine AOP Famille Lieubeau Les parcelles Confluent bio	40.00
Vin de France La balade à Chenin François-Xavier Barc	39.00
Vouvray AOP Francois Xavier Barc Plénitude	53.00
Sancerre AOC Jean-Marc et Mathieu Crochet	65.00
Menetou Salon AOP Domaine Belleville L'égotte	53.00
Pouilly-Fumé AOC De Ladoucette	66.00

Grand Sud

Pays d'Oc IGP Domaine de Lorgénil chardonnay le Sudiste	38.00
---	-------

Vallée du Rhône

Châteauneuf du pape AOC Château de la Nerthe bio	106.00
Condrieu AOC E. Guigal	125.00

ROSÉS bouteille 75 cl

Sable de Camargue IGP Pink Flamingo bio	38.90
Côtes-de-Provence AOP Up	57.10
Côtes-de-Provence AOP Minuty Prestige	59.70

ROUGES bouteille 75 cl

Bordeaux

Saint-Émilion AOC Clos Petit Corbin	69.00
Pessac Léognan AOC Château Tour Léognan	71.00
Saint-Estèphe AOC Rocher Coutelin	59.00
Castillon Côtes de Bordeaux AOP Château de Beynat bio	39.00
Saint Julien AOC Les fiefs de Lagrange	109.00
Saint Emilion Grand Cru Classé AOC Château Grand Corbin	133.00
Margaux Cru Bourgeois AOC Château Labegorce	119.00
Pauillac AOC Réserve de la Comtesse	135.00

Vallée du Rhône

Côtes-du-Rhône-Villages AOC Domaine de la Renjarde bio	39.30
Châteauneuf-du-Pape AOC Château La Nerthe bio	110.00
Vacqueyras AOC Domaine Les Ondines bio	54.00

Languedoc

Vin de France Domaine du temps La Combe du temps vin nature bio	60.40
Pays d'Oc IGP Domaine de Lorgèril merlot syrah le Sudiste	38.00
Pic-Saint-Loup AOP Altitude 192 terre haute	49.00

Vallée de la Loire

Saumur Champigny AOP François-Xavier Bare Les Calcaires bio	38.00
Bourgueil AOC Catherine et Pierre Breton «Trinch!» bio	43.60
Sancerre AOC Jean-Marc et Mathieu Crochet	65.00

Beaujolais

Brouilly AOC Château des Tours	42.70
--------------------------------	-------

Bourgogne

Côte d'Or AOC Pinot Noir Seguin Manuel	81.00
Gevrey-Chambertin AOC Frédéric Magnien «Vieilles Vignes»	121.00
Vosne Romanée AOC Dominique Laurent «Vieilles Vignes»	169.00

Alsace

Alsace AOP Domaine Christophe Mittnacht Terre d'étoiles, Pinot Noir, Esprit libre bio	57.50
--	-------

EAUX MINÉRALES

	50 cl	75 cl	100 cl
Vittel, San Pellegrino	6.90		9.10
Chateldon		9.90	

WHISKIES & BOURBONS

SPEYSIDES

48% Aberlour Casg Annamgh	14.90
40% Balvenie Double Wood 12 ans	15.40
40% Cragganmore 12 ans	14.30
46% Glendronach Revival 15 ans	19.80
60% Glenfarclas 105°	18.80
40% Glenfiddich 12 ans	13.60
40% Glenlivet French Oaks 15 ans	17.40
43% Glenrothes Peated Cask Reserve	15.60
43% Knockando 18 ans	18.10
48% Longmorn 16 ans	23.10
40% Macallan 12 ans	22.30
46% Mortlach de G & M 15 ans	21.70

ISLAY

46% Ardbeg 10 ans	16.60
46,6% Ardbeg AN OA	17.20
54,2% Ardbeg Uigeadail	24.10
43% Caol Ila 12 ans	15.20
46% Kilchoman Machir Bay	16.50
48% Lagavulin 8 ans	17.60
43% Lagavulin 16 ans	24.90
48% Laphroaig 10 ans	14.10
48% Laphroaig Quarter Cask	16.60
48% Laphroaig Lore	24.60

LES ILES

40% Highland Park 12 ans	14.10
43% Highland Park 15 ans	21.90
43% Highland Park 18 ans	31.00
40% Jura 10 ans	13.20
40% Scapa Glansa	16.80
40% Scapa Skiren	16.20
45,8% Talisker Port Ruighe	14.60
45,8% Talisker Storm	14.60

CAMPBELTON

46% Springbank 10 ans	16.40
-----------------------	-------

5 cl

HIGHLANDS

46% Balblair 12 ans	15.60
40% Dalmore 12 ans	17.40
43% Dalwhinnie Winters Gold	14.30
46% Edradour 10 ans	13.20
54% Edradour S.V 1997 Port Cask finish 12 ans	24.50
40% Fettercairn 12 ans	13.60
46% Glencadam 15 ans	18.90
46% Glenmorangie Nectar d'or 12 ans	17.30
46% Glenmorangie Quinta Ruban 14 ans	16.30
46% Ledaig de G & M édition 2000 15 ans	22.00
43% Oban 14 ans	16.90
46% Mortlach de G & M 15 ans	21.70
40% Old Pulteney 12 ans	14.80
46% Old Pulteney 15 ans	19.70

5 cl

WHISKIES JAPONAIS

51% Nikka From the Barrel	15.60
45% Yoichi Single Malt	17.30
45% Miyagikyo Single Malt	17.30
42% Mars Cosmo Manzanilla cask Finish	22.60
50% Mars Konağatake Shinshu Agirig ed 2022	29.10

5 cl

WHISKIES AMÉRICAINS

45% Maker's Mark	13.10
45% Bulleit Bourbon	13.40
46,2% Blanton's	15.20
45% Bulleit Rye	13.80

5 cl

WHISKIES DU MONDE

40% Redbreast 12 ans (Irlande)	15.20
50% Waterford The Cuvée (Irlande)	17.90
46% Penderyn Madeira (Pays de Galles)	14.80
46% Yeun Elez Jobic (France)	13.90
46% Artesia Fût Noir Char #3 (France)	14.30
43% Puni Vina (Italie)	16.40
40% Kavalan Triple sherry Cask (Taïwan)	18.10
46,2% Hellyers Road Pinot Noir finish (Tasmanie)	15.20

5 cl

LES STANDARDS 5 cl

Jack Daniels, J&B, J.W red Label	13.60	46% Big Peat de Douglas Laing	15.60
Jameson, Paddy	13.60	48,9% The Peat Monster de Compass Box	15.90
Chivas Régal 12 ans, Cardhu 12 ans	14.40	43% Oak Cross de Compass Box	14.10
Monkey Shoulder, Johnnie Walker Black	14.40		

ENTRÉES

Oeufs bio mimosa à la truffe d'été mesclun de salade V	14.50
Frisée aux lardons, œuf parfait et croûtons	14.80
Pâté en croûte Richelieu « Maison Conquet »	14.80
Sardines à l'huile d'olive vierge extra, bio	19.80
Les 6 escargots de Bourgogne au beurre d'ail « Maison Valentin »	17.50
Os à moelle à la fleur de sel	13.50
Salade d'haricots verts, jeunes pousses d'épinards, tofu fumé et noisettes torréfiées, vinaigrette aux dattes et sésames grillés V	14.90
Assiette de saumon d'Écosse Label Rouge, fumé maison, toast	23.30
Planche de charcuterie de la « Maison Conquet »	24.90
Foie gras de canard mi-cuit fait maison	23.50

SALADES GOURMANDES

Monsieur Seguin au chèvre chaud Laurent Valette V	22.70
César au poulet	22.70
Burrata, tomates colorées, melon, roquette & jambon de pays	24.00
Niçoise à la ventrèche de thon et câpres Montalbano	25.50

LES INCONTOURNABLES

Soupe à l'oignon gratinée V	13.90
Open face club sandwich au poulet, bacon grillé, mesclun de salade et frites maison	23.50
Croque Madame, pain poilâne, jambon Prince de Paris œuf bio mesclun de salade et frites maison	22.50
Select Cheese burger (viande d'aubrac) frites maison	23.50
Omelette (œufs bio) aux fines herbes, mesclun de salade et frites maison V	19.90

V plat végétarien

MENU SELECT

27.00

de 12h00 à 15h30

Entrée + Plat

OU Plat + Dessert

ENTRÉES AU CHOIX

Terrine

OU Œuf bio mayonnaise

OU Gaspacho

PLATS AU CHOIX

Plat du jour OU Pâtes du moment

DESSERTS AU CHOIX

Crème brûlée à la vanille

OU Mousse au chocolat 70%

OU Salade de fruits

1 verre de vin

OU 1/2 eau minérale

+ 1 café

Ce menu n'est pas servi

le week-end et les jours fériés

POISSONS

Belle Sole (environ 480gr) de Concarneau Meunière ou sèche, purée de pommes de terre	54.90
Grand Aïoli de dos de cabillaud et légumes cuits vapeur	31.00
Quenelles de brochet, sauce Nantua « écrevisses »	28.90
Filet de bar, poêlée de légumes & pesto rosso	28.40

CÔTÉ BOUCHER

Tartare de boeuf d'Aubrac (cru ou aller-retour), mesclun de salade et frites maison	24.20
Noix d'entrecôte Angus d'Argentine 250 gr grillée, beurre maitre d'hôtel mesclun de salade	46.40
Andouillette A.A.A.A. sauce à la moutarde, frites maison	28.10
Boudin basque de Christian Parra au piment d'Espelette, pomme fruit et purée maison	28.00
Cuisse de canard confite maison, fondant de pommes de terre et mesclun de salade	28.40
Demi poulet fermier rôti dans son jus, petits pois et carottes	29.50
Onglet de boeuf « race d'Aubrac », échalotes confites, mesclun de salade et frites maison	30.90
Trio de côtes d'agneau grillées, haricots verts	37.00

PÂTES ET RISOTTO

Pâtes du moment	22.80
Risotto aux gambas	27.00
Bouddha Bowl 	22.70

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages affinés quatrehomme	le simple 13.80 - le duo 19.50		
Salade de fruits frais maison, glace pêche	15.50		
Tarte citron meringuée	14.90		
Tarte Tatin caramélisée, pot de crème épaisse	12.90		
Crêpes Suzette au Grand Marnier	15.50		
Baba au vieux rhum, crème fouettée à la vanille Bourbon (servi tiède)	14.50		
Cœur coulant au chocolat Valrhona sans gluten, glace vanille	14.50		
Profiteroles chocolat et amandes effilées croustillantes	12.70		
Crème brûlée au sucre cassonade	10.90		
Cerveille de Canut	10.50		
Affogato de crème (2 boules glace vanille, speculoos et express)	11.50		
Pruneaux d'Agen à l'eau-de-vie de prune Louis Roque Souillac	14.30		
Sphère au chocolat Valrhona, sorbet Chartreuse, compoté de mûres	16.70		
Café gourmand (4 mignardises)	15.50		
Thé gourmand (4 mignardises)	18.50		

GLACES

	1 boule	2 boules	3 boules
Glace du Maître Artisan glacier Philippe Faur	5.20	9.90	14.70
Caramel beurre salé, vanille, chocolat, moka, fraise, citron, menthe chocolat, rhum raisin, pêche blanche			

PRIX SERVICE COMPRIS 15% SUR LE HT

À L'HEURE DU THÉ

SÉLECTION LYDIA GAUTIER (thés et tisanes naturels)

Thés noirs	7.20
All Day T (ceylan), Comte Grey (thé noir du Népal, bergamote), Indian Mood (thé noir d'Inde, épices et écorces de Yuzu)	
Thés verts	7.20
Revive (thé du Japon, citronnelle & gingembre), Morocco spirit (thé vert de Chine & menthe), Kukicha (thé vert du Japon)	
Thé Blanc	7.20
Thé Jasmin blanc (Thé blanc du Népal, thé vert au jasmin de Chine & pétales de rose)	
Infusions	7.20
Relax (tilleul, verveine & camomille)	

SÉLECTION MAISON RICHARD

Thés noirs	7.20
Darjeeling, Fruits rouges, Jardin fumé	
Rooibos	7.20
Fruits rouges, épices	
Infusions	7.20
Verveine, Tilleul	

BOISSONS CHAUDES

Café au lait	7.10
Cappuccino	7.50
Café Viennois	7.50
Chocolat Viennois	7.50
Chocolat maison	7.10

Deux pots dodus et fiers, un grand et un petit, trouvent leur chemin jusqu'à votre table. D'abord, la liqueur sombre et sauvage du chocolat noir fondu. Puis la caresse du lait qui mousse. C'est le chocolat à l'ancienne du Select, épais comme un tapis de haute laine et réconfortant comme un feu de cheminée. Au fond du pot traîne encore un peu de l'âme dada de Montparnasse.

Alain Ducasse

Grog (rhum, cognac, whisky)	12.80
Vin chaud	7.60
Viandox au vin	7.60
Irish coffee	16.30
Rhum coffee	16.30
Cognac coffee	16.30
Marc de Bourgogne coffee	16.30
Espresso Massaya bio	3.80
Noisette	3.80
Double espresso	7.20
Café gourmand	15.50
Thé gourmand	18.50

VIENNOISERIES

Toast au beurre	3.50
Croissant au beurre	3.50
Tartine pain baguette & beurre	3.50
Confiture	2.70

GOÛTER 16.40

De 15h30 à 17h30

Grand café, café crème, chocolat ou thé

Paire de crêpe au choix :

Sucre, confiture ou chocolat

UN PEU D'HISTOIRE...

Au cœur de Montparnasse, à la pointe Vavin du triangle artistique, littéraire et universitaire que délimitent plus bas, Saint-Germain-des-Prés et Saint-Michel, se situe, fidèle à lui-même depuis son ouverture en 1923, le Sélect.

Avec ses moulures kitsch, ses tables de bois sombres patinées par tant de célébrités, ses banquettes sobres, ses chaises bistrot et ses glaces sur lesquelles s'affichent les dernières expositions, le Sélect demeure l'un des derniers cafés, témoin et acteur des heures chaudes de Montparnasse que ni le temps ni le modernisme rampant alentour, n'ont dénaturé,,.

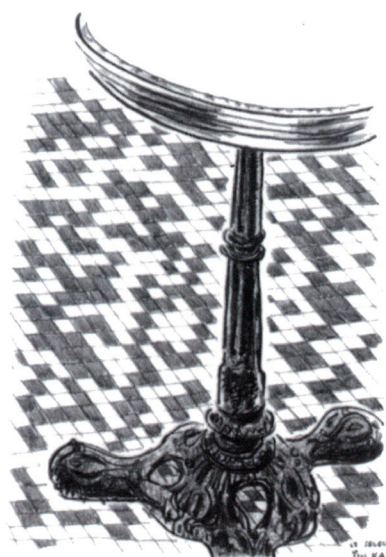
Picasso, Cocteau, Max Jacob se sont assis à la terrasse du Sélect également fréquentée par Derain, Matisse et Foujita. Henri Miller, Ernest Hemingway et Scott Fitzgerald, l'auteur des «Heureux et des Damnés» et de «Tendre est la nuit», y avaient leurs habitudes le long du comptoir de bois vernis où aujourd'hui le barman, virtuose des cocktails et expert en ballon rond, prête l'oreille aux confidences de ses clients. Parfois, un éclat de voix féminin, un rire qui s'égrène dans la salle principale, rappellent que la belle et scandaleuse Kiki de Montparnasse qui régna dans les ateliers de la rue de la Grande Chaumière et sur les cœurs de tant de Peintres, avait établi là, sa cour.

Plus près de nous, Claude Brasseur, Lambert Wilson, Alain Chabat, Patrick Timsit, Michel Piccoli, Catherine Deneuve, Catherine Frot, Josée Dayan, Jean-Pierre Bacri, Vincent Lindon, les inséparables Laurent Fontaine et Pascal Bataille, s'arrêtent au Sélect pour y rencontrer un ami ou souffler un moment. Ils y croisent Henri Chapier qui ne manque jamais de saluer Mickey l'inestimable chat de la maison, l'architecte Gilles Clément, Valérie Lemerrier, la charmante Nicole Garcia et Michel blanc. Pierre Assouline y reçoit quant à lui pour France Culture ses invités du jeudi. Célébrités, habitués, clients de passage sont accueillis par le sourire naturel de l'ensemble du personnel qui veille depuis toujours à la parfaite orchestration de la maison.

Au monde des Arts et des Lettres, se joint celui du Théâtre, du Cinéma et de la Télévision pour perpétuer la tradition d'un grand café qui a su maintenir - avec combien de soins - cette incomparable atmosphère d'un quartier toujours riche d'un esprit français et international dont le propriétaire, Michel Plegat qui a succédé avec brio à son aveyronnais de père, conserve le précieux témoignage dans le Livre d'Or du Sélect.

Charles Lancar





@LESELECTMONTPARNASSE

Réservations au 01 45 48 38 24
99, boulevard du Montparnasse
75006 Paris
www.lesselectmontparnasse.fr
