

## SOFT DRINKS

### Soda (33 cL)

Coca Cola  
Coca Cola Zéro  
Orangina  
Ice Tea Pêche  
Schweppes  
Sprite

4,50 €

### Fruits juices (25 cL)

Apricot  
Strawberry  
Orange  
Apple  
Tomato

4,50 €

### Mineral waters

½ L San Pellegrino ; ½ L Vittel  
1 L San Pellegrino ; 1 L Vittel

4 €

8 €

### Hot drinks

Coffee **bio** (moka d’Ethiopie) ou décaféiné  
Tea (Kusmi Tea) or herbal tea (Nature & Bio)

3 €

4,50 €

## ROSÉ WINES

|                                                                                                                      | Glass | Pot   | Btl   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|
|                                                                                                                      | 15 cl | 46 cl | 75 cl |
| <b>Côtes Catalanes, Miraflores,</b><br>- Domaine Lafage, 2024<br>domaine multi récompensé <b>vachement conseillé</b> | 7     | 19    | 31    |
| <b>Sancerre, Christian Thiroit-Fournier</b><br>- Domaine des vieux pruniers                                          | 8,50  | 22    | 37    |

## LES CHAMPAGNES

|                                                             | Coupe | Btl   |
|-------------------------------------------------------------|-------|-------|
|                                                             | 12 cl | 75 cl |
| <b>Champagne Brut, Christian Sénez</b><br>- «Carte Blanche» | 12,50 | 70    |
| <b>Champagne Rosé, Christian Sénez</b>                      |       | 72    |

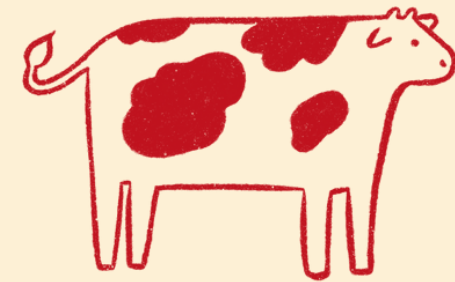


Except the cheeses, the sorbets and the ice creams,  
everything is homemade.

All meats are from the European Union and carefully  
selected by our butcher GBN Boucherie.

**«I'll drink milk when cows will eat grapes»**

- Henri de Toulouse Lautrec



**La Vache  
et le Cuisinier**



18 rue des trois frères  
75018 Paris  
01 42 62 22 15

## STARTERS

|                                                                                          |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Poached eggs</b><br><i>In morel mushroom cream</i>                                    | 12 € |
| <b>Panful of razorclams</b><br><i>dozen (according to the delivery)</i>                  | 14 € |
| <b>Oxtail and cheek meat</b><br><i>with cèpes (boletus mushrooms)</i>                    | 13 € |
| <b>Crumble of ratatouille</b><br><i>Fresh goat cottage cheese and basil</i>              | 11 € |
| <b>Foie gras</b><br><i>marinated in Sauternes wine,<br/>with pear and ginger chutney</i> | 18 € |
| <b>Our plate of ripened cheeses</b>                                                      | 14 € |
| <b>The starter of the moment</b>                                                         | 11 € |
| <b>The soup of the moment</b>                                                            | 10 € |

Allergy, intolerance or special diet : ask us !

**Glass** 15 cl  
**Pot** 46 cl  
**Btl** 75 cl

### BORDEAUX

|                                                                                                                       |   |    |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|----|
| <b>Haut Médoc</b> - Château Trois Moulins, 2018<br><i>vachement conseillé</i>                                         | 7 | 19 | 31 |
| <b>Pessac Léognan</b> - Château d'Eyrans, 2021<br><i>Médaille d'or concours des vignerons indépendants 2020</i>       |   |    | 39 |
| <b>Haut Médoc cru bourgeois</b><br>- Château Cambon, La Pelouse, 2015<br><i>vachement conseillé</i>                   |   |    | 42 |
| <b>Bordeaux Supérieur</b> - Château de Reignac, 2018<br><i>92/100 Parker , 17/20 pour la revue des vins de France</i> |   |    | 52 |
| <b>Margaux</b> - Châteaux des Graviers, 2014<br><i>vachement conseillé / organic</i>                                  |   |    | 67 |

### VALLÉE DU RHÔNE

|                                                                                                           |   |    |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|----|
| <b>«les Griottes»</b> - Château Val Joanis, 2020<br><i>vachement conseillé / high environmental value</i> | 8 | 21 | 34 |
| <b>Crozes Hermitage «Mule Noire»</b> - P.Jaboulet aîné, 2022<br><i>bio</i>                                |   |    | 45 |
| <b>Gigondas «Grand Romane»</b> - Pierre Amadieu, 2021<br><i>94/100 wine advocate</i>                      |   |    | 53 |
| <b>Saint Joseph «L'Instinct»</b> - Domaine Jolivet, 2021                                                  |   |    | 64 |

### SUD EST ET LANGUEDOC

|                                                                                                                                           |   |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|----|
| <b>Côtes du roussillon</b> - Mas Bécha, 2021<br><i>«Charles» Syrah grenache mourvèdre / organic</i>                                       | 8 | 21 | 33 |
| <b>Côtes du roussillon</b><br>- Domaine Lafage «authentique», 2023<br><i>carignan et syrah + 91/100 parker</i>                            | 7 | 19 | 31 |
| <b>Costières de Nîmes</b><br>- Mas Carlot hommage à Paul Blanc, 2022<br><i>médaille d'argent concours syrah du monde / conversion bio</i> | 7 | 19 | 31 |

## WHITE WINES

|                                                                                                                 | Glass<br>15 cl | Pot<br>46 cl           | Btl<br>75 cl         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------|----------------------|
| <b>Côtes Catalanes</b><br>- Centenaire, Domaine Lafage, 2022                                                    | 7              | 19                     | 31                   |
| <b>Costières de Nîmes</b><br>- Mas Carlot hommage à Paul Blanc, 2022<br><b>vachement conseillé / bio</b>        | 8              | 21                     | 35                   |
| <b>Bourgogne, Chardonnay</b><br>- Domaine du petit Pérou, 2023<br>cuvée Alexa / <b>high environmental value</b> | 8              | 21                     | 35                   |
| <b>Alsace, Riesling «Les fossiles»</b><br>- Mittnacht frères, 2023<br><b>organic</b>                            | 8              | 21                     |                      |
| <b>Sancerre</b><br>- Domaine des vieux pruniers, 2023                                                           | 8,50           | 22                     | 37                   |
| <b>Alsace, Gewurztraminer<br/>«Les terres blanches»</b><br>- Mittnacht frères, 2023<br><b>biodynamie</b>        | 8              | 21                     | 35                   |
| <b>Pessac Léognan</b><br>- Château d'Eyras 2023<br><b>vachement conseillé</b>                                   |                |                        | 39                   |
| <b>Monbazillac</b><br>- Domaine du Moulin Pouzy, 2020<br><b>organic</b>                                         | 8              | 21                     | 35                   |
|                                                                                                                 |                | <b>Coupe<br/>12 cl</b> | <b>Btl<br/>75 cl</b> |
| <b>Champagne Brut, Christian Senez</b><br>- «Carte Blanche»                                                     |                | 12,50                  | 70                   |

## LES APÉRITIFS

|                                                                                              |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Pastis à l'ancienne Henri Bardouin /<br/>Anis Cristal / Vieux Pontarlier</b> (2 cl)       | 5 €     |
| <b>Absinthe «Un Emile» 68° verte</b><br>distillerie Les Fils d'Emile Pernot (2 cl)           | 6 €     |
| <b>Blond beer Carlsberg</b> (33 cl)                                                          | 5,50 €  |
| <b>White beer Hoegaarden</b> (25 cl)                                                         | 4,50 €  |
| <b>Apérol spritz</b>                                                                         | 9,50 €  |
| <b>Lillet blanc</b> (6 cl)                                                                   | 5 €     |
| <b>Porto rouge</b> 10 ans d'âge (6 cl)                                                       | 6 €     |
| <b>Martini rouge ou blanc / Noilly prat</b><br>Vermouth (6 cl)                               | 5 €     |
| <b>Salers</b> (6 cl)                                                                         | 5 €     |
| <b>Kir with Bourgogne Aligoté blackcurrant /<br/>blackberry / peach or raspberry</b> (12 cl) | 6 €     |
| <b>Glass of Champagne brut</b><br>Christian Senez (12 cl)                                    | 12,50 € |
| <b>Monbazillac</b> <b>organic</b><br>Domaine du Moulin Pouzy, 2020 (15 cl)                   | 8 €     |
| <b>Gewurztraminer</b> <b>organic</b><br>Mittnacht frères, 2020 (15 cl)                       | 8 €     |
| <b>Whisky Japanese / whisky Glenfiddish</b><br>12 ans (4 cl)                                 | 8 €     |
| <b>Vodka Absolut / Gin Bombay Sapphire /<br/>whisky Jack Daniel's</b> (25 cl)                | 7 €     |

## DESSERTS

|                                                                                          |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Artisanal lemon sorbet</b><br><i>With vodka</i>                                       | 8 €  |
| <b>Artisanal mirabelle plum sorbet</b><br><i>With « reine-claude » plum brandy</i>       | 9 €  |
| <b>« Millefeuilles »</b><br><i>Apple chips and white chocolate mousse</i>                | 11 € |
| <b>Fondant</b><br><i>Dark chocolate and pralin Fondant, chantilly</i>                    | 11 € |
| <b>« Crème brûlée »</b><br><i>With Madagascar vanilla</i>                                | 10 € |
| <b>Profiteroles</b><br><i>Vanilla ice cream and hot melted dark chocolate, chantilly</i> | 12 € |
| <b>Our plate of ripened cheeses</b>                                                      | 14 € |
| <b>The dessert of the moment</b>                                                         | 11 € |

## AFTER-DINER DRINKS

|                                                                                                        |                     |                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------|
| <b>Manzana, Get 27, Get 31, Bailey's</b><br><i>4 cl</i>                                                | 7 €                 |                                 |
| <b>Grand Marnier, Chartreuse verte or jaune</b><br><i>4 cl</i>                                         | 8 €                 |                                 |
| <b>Rhum vieux</b> (Guadeloupe), <b>Disaronno</b><br><b>Rhum Diplomatico</b> (Venezuela)<br><i>4 cl</i> | 9 €                 |                                 |
| <b>Bas Armagnac Darroze,</b><br><b>«les Grands Assemblages»</b><br><i>4 cl</i>                         | 9 €<br>11 €<br>12 € | 8 years<br>12 years<br>20 years |
| <b>Cognac Grande Champagne,</b><br><b>Ragnaud Sabourin</b><br><i>4 cl</i>                              | 9 €<br>11 €<br>12 € | n°4 VS<br>n°10 VSOP<br>n°20 XO  |
| <b>La Vieille prune de Souillac, Maison Roque</b><br><i>4 cl</i>                                       | 9 €                 |                                 |
| <b>Calvados Château Dubreuil 15 ans d'âge</b><br><i>4 cl</i>                                           | 9 €                 |                                 |
| <b>Liquors</b><br><i>raspberry, wild strawberry, absinthe or blackberry - 4 cl</i>                     | 7 €                 |                                 |
| <b>Brandies</b><br><i>pear, mirabelle plum, raspberry, quetsche plum,<br/>gentian or cherry - 4 cl</i> | 7 €                 |                                 |
| <b>Pontarlier</b><br><i>2 cl</i>                                                                       | 5 €                 |                                 |
| <b>Absinthe</b><br><i>2 cl</i>                                                                         | 5 €                 |                                 |

## RED WINES

|                                                                                                                    | Glass<br>15 cl | Pot<br>46 cl | Btl<br>75 cl |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|--------------|
| <b><u>BEAUJOLAIS</u></b>                                                                                           |                |              |              |
| <b>Morgon</b> - Domaine du Petit Pérou, 2023                                                                       | 8              | 20           | 33           |
| <b>Fleurie «Poncié»</b><br>- Pierre-Marie Chermette, 2023<br><i>vachement conseillé / high environmental value</i> | 8,50           | 22           | 37           |
| <b><u>VAL DE LOIRE</u></b>                                                                                         |                |              |              |
| <b>Bourgueil, «Utopie»</b><br>- Bertrand et Vincent Marchesseau, 2022<br><i>organic</i>                            | 8              | 21           | 35           |
| <b>Sancerre</b><br>- Domaine des vieux pruniers, 2023<br><i>vachement conseillé</i>                                | 8,50           | 22           | 37           |
| <b><u>BOURGOGNE</u></b>                                                                                            |                |              |              |
| <b>Hautes Côtes de Nuits «Les Colombières»</b><br>- Patrick Hudelot, 2023<br><i>vachement conseillé / organic</i>  |                |              | 45           |
| <b>Chorey les beaune «Les Champs Longs»</b><br>- Domaine Antonin Guyon , 2022                                      |                |              | 69           |
| <b>Savigny les beaune «Les Goudelettes»</b><br>- Domaine Antonin Guyon , 2021                                      |                |              | 72           |
| <b><u>ALSACE</u></b>                                                                                               |                |              |              |
| <b>Pinot noir «Le rouge est mis»</b><br>- Mittnacht frères, 2024<br><i>organic</i>                                 | 8,50           | 22           | 37           |

## MAIN COURSES

|                                                                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Lamb tournedos</b><br><i>garlic cream, mashed potatoes with aromatic herbs</i>                                        | 26 € |
| <b>Quail fillets</b><br><i>with honey and lavender flowers sauce,<br/>Fingerling potatoes</i>                            | 23 € |
| <b>Pork filet mignon</b><br><i>low temperature cooking,<br/>rosemary's caramel and gratin dauphinois</i>                 | 23 € |
| <b>Stuffed saddle of rabbit</b><br><i>gravy sauce with Bourgogne Truffle<br/>and mashed potatoes with aromatic herbs</i> | 26 € |
| <b>Beef entrecote</b><br><i>(environ 300g), French fries and Bearnaise sauce</i>                                         | 28 € |
| <b>Beef rib - 2 persons</b><br><i>(minimum 1kg), French fries and Bearnaise sauce</i>                                    | 73 € |
| <b>The fish of the day</b><br><i>according to the delivery<br/>Basmati rice and braised fennel</i>                       | 26 € |
| <b>The classic of the moment</b>                                                                                         | 25 € |

*All the main courses are also served  
with fresh cooked vegetables*