

LES BOISSONS

Soda (33 cL)

Coca Cola
Coca Cola Zéro
Orangina
Ice Tea Pêche
Schweppes
Sprite

4,50 €

Jus de fruits (25 cL)

Abricot
Fraise
Orange
Pomme
Tomate

4,50 €

Eaux minérales

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

4 €

8 €

Boissons chaudes

Café **bio** (moka d’Ethiopie) ou décaféiné
Thé (Kusmi Tea) ou infusion (Nature & Bio)

3 €

4,50 €

LES VINS ROSÉS

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

LES CHAMPAGNES

	Coupe 12 cl	Btl 75 cl
Champagne Brut, Christian Senez - «Carte Blanche»	12,50	70
Champagne Rosé, Christian Senez		72



À l'exception des sorbets artisanaux, glaces artisanales
et fromages affinés, tout est réalisé par nos soins
et dans notre cuisine.

Toutes nos viandes sont originaires
de l'Union Européenne, et sont sélectionnées
par notre maître boucher GBN Boucherie.

«Je boirai du lait quand les vaches brouteront du raisin»

- Henri de Toulouse Lautrec



La Vache
et le Cuisinier



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

LES ENTRÉES

Œufs pochés <i>Aux morilles</i>	12 €
Poilée de couteaux <i>La douzaine (selon arrivage)</i>	14 €
Éffiloché de viande <i>queue et joue de bœuf aux cèpes et son jus de cuisson tiède</i>	13 €
Ratatouille <i>En crumble, chèvre frais au basilic</i>	11 €
Pressé de foie gras <i>mariné au Sauternes, chutney aux poires et au gingembre</i>	18 €
Notre assiette de fromages affinés	14 €
Notre entrée du moment	11 €
Notre soupe du moment	10 €

Intolérances et allergies : demandez-nous !

	Verre 15 cl	Pot 46 cl	Btl 75 cl
<u>BORDEAUX</u>			
Haut Médoc - Château Trois Moulins, 2018 <i>vachement conseillé</i>	7	19	31
Pessac Léognan - Château d'Eyrac, 2021 <i>Médaille d'or concours des vignerons indépendants 2020</i>			39
Haut Médoc cru bourgeois - Château Cambon, La Pelouse, 2015 <i>vachement conseillé</i>			42
Bordeaux Supérieur - Château de Reignac, 2018 <i>Densité, puissance et incroyable velours en bouche ... Gault et Millau</i>			52
Margaux - Châteaux des Graviers, 2014 <i>vachement conseillé / biodynamie</i>			67
<u>VALLÉE DU RHÔNE</u>			
«les Griottes» - Château Val Joanis, 2020 <i>vachement conseillé / haute valeur environnementale</i>	8	21	34
Crozes Hermitage «Mule Noire» - P.Jaboulet aîné, 2022 <i>bio</i>			45
Gigondas «Grand Romane» - Pierre Amadieu, 2021 <i>94/100 wine advocate</i>			53
Saint Joseph «L'Instinct» - Domaine Jolivet, 2021			64
<u>SUD EST ET LANGUEDOC</u>			
Côtes du roussillon - Mas Bécha, 2021 <i>«Charles» Syrah grenache mourvèdre / bio</i>	8	21	33
Côtes du roussillon - Domaine Lafage «authentique», 2023 <i>carignan et syrah + 91/100 parker</i>	7	19	31
Costières de Nîmes - Mas Carlot hommage à Paul Blanc, 2022 <i>médaille d'argent concours syrah du monde / conversion bio</i>	7	19	31

LES VINS BLANCS

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

LES APÉRITIFS

Pastis à l'ancienne Henri Bardouin / Anis Cristal / Vieux Pontarlier (2 cl)	5 €
Absinthe «Un Emile» 68° verte distillerie Les Fils d'Emile Pernot (2 cl)	6 €
Bière blonde Carlsberg (33 cl)	5,50 €
Bière blanche Hoegaarden (25 cl)	4,50 €
Apérol spritz	9,50 €
Lillet blanc (6 cl)	5 €
Porto rouge 10 ans d'âge (6 cl)	6 €
Martini rouge ou blanc / Noilly prat Vermouth (6 cl)	5 €
Salers (6 cl)	5 €
Kir au Bourgogne Aligoté cassis / mûre / pêche / framboise (12 cl)	6 €
Coupe de Champagne brut Christian Senez (12 cl)	12,50 €
Monbazillac bio Domaine du Moulin Pouzy, 2020 (15 cl)	8 €
Gewurztraminer bio Mittnacht frères, 2020 (15 cl)	8 €
Whisky Japonais / whisky Glenfiddish 12 ans (4 cl)	8 €
Vodka Absolut / Gin Bombay Sapphire / whisky Jack Daniel's (25 cl)	7 €

LES DESSERTS

Sorbet artisanal au citron <i>Vodka</i>	8 €
Sorbet artisanal à la mirabelle <i>Eau de vie à la mirabelle</i>	9 €
Mille feuilles <i>Chips de pommes et mousse au chocolat blanc</i>	11 €
Fondant au chocolat <i>Chocolat noir et pralin, chantilly au siphon</i>	11 €
Crème brûlée <i>À la vanille de Madagascar</i>	10 €
Profiteroles <i>Glace vanille, chocolat maison et chantilly au siphon</i>	12 €
Notre assiette de fromages affinés	14 €
Notre dessert du moment	11 €

LES DIGESTIFS ET LIQUEURS

Manzana, Get 27, Get 31, Bailey's <i>4 cl</i>	7 €
Grand Marnier, Chartreuse verte ou jaune <i>4 cl</i>	8 €
Rhum vieux (Guadeloupe), Disaronno Rhum Diplomatico (Venezuela) <i>4 cl</i>	9 €
Bas Armagnac Darroze, «les Grands Assemblages» <i>4 cl</i>	9 € 8 ans 11 € 12 ans 12 € 20 ans
Cognac Grande Champagne, Ragnaud Sabourin <i>4 cl</i>	9 € n°4 VS 11 € n°10 VSOP 12 € n°20 XO
La Vieille prune de Souillac, Maison Roque <i>4 cl</i>	9 €
Calvados Château Dubreuil 15 ans d'âge <i>4 cl</i>	9 €
Liqueurs <i>framboise, sapin, Génépi, absinthe ou Myrtille - 4 cl</i>	7 €
Eau de vie <i>poire, de mirabelle, de framboise, de quetsche, de gentiane ou kirsch - 4 cl</i>	7 €
Pontarlier <i>2 cl</i>	5 €
Absinthe <i>2 cl</i>	5 €

LES VINS ROUGES

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

LES PLATS

Tournedos d'agneau <i>à la crème d'ail, écrasé de pommes de terre aux herbes</i>	26 €
Filets de caille <i>sauce au miel et fleurs de lavande, pommes grenailles</i>	23 €
Filet mignon de porc <i>cuisson basse température, caramel au romarin, gratin dauphinois</i>	23 €
Râble de lapin farci <i>son jus réduit à la truffe de Bourgogne, écrasé de pommes de terre aux herbes</i>	26 €
Entrecôte de bœuf <i>(environ 300g), sauce béarnaise et frites</i>	28 €
Côte de bœuf - pour 2 personnes <i>(minimum 1kg), sauce béarnaise et frites</i>	73 €
Poisson du jour <i>selon arrivage, riz basmati et fenouil braisé</i>	26 €
Notre classique du moment	25 €

Tous les plats sont également accompagnés
de légumes frais poêlés, ou en écrasé.