

En entrée ou à Partager

VELOUTÉ DE CHOUX FLEUR 13
CRÈME DE PARMESAN, NOIX & HUILE OLIVE FUMÉE
Creamy cauliflower soup, walnuts and smoked olive oil

BOUQUET DE 6 CREVETTES ROSES 16
MAYONNAISE AUX PIMENTS D'ESPELETTE
Pink Prawn Plater

GNOCCHIS À LA PARISIENNE 14
GRATINÉS AU VIEUX COMTÉ
Gnocchis, gartined with comte



VERRE DE SANCERRE « DOMAINE DOUDEAU LÉGER » 9
A glass of "Sancerre »

POIREAUX VINAIGRETTE 7
Leeks in Vinaigrette

BELLE ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS 19
CRÈME D'ISIGNY, BLINIS
Home made salmon smoked with blinis and Cream

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS MAISON 26
MI-CUIT, CHUTNEY DU CHEF
Home made french foie gras, toasted poilâne



VERRE DE GEWURZTRAMINER « DOMAINE WOLFBERGER » 9,5
A glass of "Gewurztraminer »



Classics Brasserie

SOUPE A L'OIGNON GRATINÉE 16
AU VIEUX COMTÉ
French onion soup with comte

SIX GROS ESCARGOTS* DE BOURGOGNE 19
AU BEURRE PERSILLÉ*
*Six beautiful burgendy snails**

SALADE CÉSAR GOURMANDE AU POULET 23
VENTRÈCHE CRISPY, CROÛTONS ET PARMESAN
Gourmet caesar salad with farm chicken, bacon, croutons and parmesan

SALADE PARISIENNE 23
CHAMPIGNONS DE PARIS, JAMBON BLANC, EMMENTAL, ŒUF DUR, POMMES DE TERRE
Button mushrooms, cooked ham, Emmental cheese, hard-boiled egg, potato



VERRE DE CHABLIS « DOMAINE DES CHAUMES » 11
A glass of chablis "Domaine des Chaumes"

CLUB SANDWICH AU SAUMON FUMÉ 26
CONCOMBRE, CREAM CHEESE, ROQUETTE, POMMES ALLUMETTES
Smoked salmon club sandwich cucumber, cream cheese, arugula,

CHEESE BURGER, BUN DE LA MAISON « JULIEN » 24
POMMES ALLUMETTES

Pâtes & Végétariens

SPÄETZLES AUX PLEUROTTS 24
CRÈME AU VIEUX COMTÉ
Späetzle with oyster mushrooms

LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS ET CHAMPIGNONS 22
ROQUETTE ET PARMESAN
Lasagna with ricotta, spinach and mushrooms



VERRE DE PINOT NOIR, « DOMAINE AEGERTER » 8
A glass of "Pinot Noir »

Viandes & Poissons

TARTARE DE BŒUF « BRASSERIE », MESCLUN 24
POMMES ALLUMETTES
Brasserie beef tartare, mesclun, french fries

CARBONNADE DE BOEUF 26
SPÄETZLES
Beef carbonnade

ENTRECÔTE FRANÇAISE À LA FOURME D'AMBERT 38
POMMES ALLUMETTES
French ribeye with fourme d'ambert cheese



À PARTAGER

CÔTE DE BOEUF « GÉNÉREUSE POUR DEUX » 85
GRILLÉE SUR L'OS À LA PLANCHA
Generous french t bone of beef for two grilled on the bone at la plancha

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX PLEUROTTS 29
CAROTTES RÔTIES
Chicken supreme with oyster mushrooms,roasted carrots



VERRE DE CROZE HERMITAGE BIO « LES MEYSONIERS » 13
A glass of organic croze hermitage "les meysoniers"

SAUCISSE D'Auvergne, « MAISON CONQUET » ET SON JUS 19
PURÉE CRÉMEUSE
Artisanal auvergne sausage and its juice, creamy puree



VERRE DE CHINON BIO, CHARLES PAIN 9
A glass of organic chinon from Charles pain

POISSON FRAIS DU MOMENT, BEURRE BLANC 29
TOMBÉE D'EPINARDS FRAIS
Fresh fish of the moment, beurre blanc sauce, Wilted fresh spinach

SOLE MEUNIÈRE "PETIT BATEAU" RÔTIE 57
AU BEURRE NOISETTE
Sole meunière "petit bateau" roasted with hazelnut butter

ASSIETTE DE GARNITURES AU CHOIX 7
PURÉE, TOMBÉ D'EPINARDS, CAROTTES RÔTIES, MESCLUN, POMMES ALLUMETTES

ROUGES

		
VIN DE FRANCE PINOT NOIR, DOMAINE AEGERTER	8	41
AOP CROZES HERMITAGE BIO, « LES MEYSONIERS » DOMAINE CHAPOUTIER	12	61
AOP MONTAGNE SAINT EMILION, CHÂTEAU VERNAY BONFORT	11	51
AOP GRAVES, CHÂTEAU « LA GRAVELIÈRE », BERNARD REGLAT	11	51
AOP MOULIN A VENT, « CUVÉE MANDRIN », DOMAINE BELLEVERNE	9	46
AOP CHINON, CUVÉE PRESTIGE BIO, DOMAINE CHARLES PAIN	9	46
AOP CHEVERNY « PRESSEIR » BIO, DOMAINE.HUARDS	-	56
AOP PINOT NOIR, « CUVÉ LA LOUVE », DOMAINE WOLFBERGER	-	51
AOP MORGON VIEILLES VIGNES, DOMAINE LAURENT THEVENET	-	42
AOP SAINT ESTEPHE, DOMAINE DES DAMES DE MONTROSE	-	120
AOP MARGAUX, CHÂTEAU BARON DE BRANE	-	105
AOP SAINT JULIEN, 4 ^{ÈME} CRU CLASSÉ, CHÂTEAU TALBOT	-	180
AOP MOULIS, N°2 CHÂTEAU MAUCAILLOU	-	67
AOP POMMARD 1 ^{ER} CRU « LES VIGNOTS », DOMAINE REMY & FILS	-	120
AOP ALOXE CORTON, LOUIS LATOUR	-	110
AOP VOSNE-ROMANÉE 1 ^{ER} CRU, DOMAINE ROBLOT MARCHAND	-	190
AOP MARANGES, SUR LES BOIS SUD, DOMAINE PIERRE CLAIR BIO DYNAMIE NC	-	69
AOP CÔTE-RÔTIE, DOMAINE GUIGAL, BRUNE ET BLONDE	-	140
AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE « FACELIE » BIO, DOMAINE CHAPOUTIER	-	95
AOP CAHORS, CHÂTEAU LAGREZETTE, ALAIN DOMINIQUE PERRIN	-	65

L’ENVUE
BRASSERIE PARISIENNE



CUISINE « FAIT MAISON », PLATS ÉLABORÉS SUR PLACE PAR NOTRE ÉQUIPE
SELON NOS RECETTES SAUF * LISTE DES ALLERGENES EST A VOTRE DISPOSITION



RÉSEAU WIFI : L’ENVUE
WIFI MOT DE PASSE : Lenvue08

Contenance de la verrerie : Anis 2cl, whiskies alcool et liqueurs 4cl, martini 5cl, vin 14cl, pichet 50cl, Bouteille 75cl
Cocktails 12cl, cocktail sans alcool 20cl, Prix nets /CB, AMEX acceptées sans minimum. Les Tickets Restaurant papier ne sont plus acceptés
Nous déclinons toute responsabilité des objets perdus dans l'établissement FEVRIER V3

POUR LE CONFORT DE TOUS, NOUS VOUS REMERCIONS DE PASSER VOS APPELS A L’AIDE D’UN CASQUE

Apéritifs

HENRIOT BRUT 12CL	17
KIR AU CHARDONNAY 12CL	9
AMÉRICANO 7CL	11
APÉRITIF DE MARQUE 4CL	7

Whisky, Gin, Rhum

SINGLE MALT 4CL	12
ABERLOUR, GLENFIDDICH, OBAN, TALISKER	
SINGLE MALT 4CL	16
NIKKA C. GRAIN, KAVALAN KING CAR	
SINGLE MALT 4CL	20
ABERLOUR A'BUNADH	
BOURBON 4CL	12
FOUR ROSES	
WHISKEY 4CL	12
BUSHMILLS, JAMESON	
TENESSEE 4CL	12
JACK DANIEL'S	
GIN 4CL	12
HENDRICKS, CITADELLE,	
VODKA 4CL	12
ABSOLUT	
VODKA 4CL	16
GREY GOOSE	
RON 4CL	12
HAVANA CLUB	
RON 4CL	14
DIPLOMATICO RESERVE, DON PAPA	
RHUM AGRICOLE 4CL	12
SAINT-JAMES BLANC OU AMBRÉ	
RHUM AGRICOLE XO 4CL	18
EXCLUSIVE CLEMENT XO	

Softs

COCA-COLA 33CL	6,5
COCA-COLA ZERO 33CL	6,5
PERRIER 33CL / VITTEL 25CL	6,5
FEVER TREE 20CL	6,5
ORANGINA 25CL	6,5
JUS PRESSÉ AU CHOIX	8
ORANGE, CITRON, POMME,PAMPLEMOUSSE	
JUS DE FRUITS	6
BASE DE CONCENTRÉ OU NECTAR	

Bières Pression

	25CL	44CL
HEINEKEN	6	9,5
GALLIA IPA	6	9,5
GALLIA BLANCHE	6	9,5
BOUTEILLES		
CORONA 33CL		9
PIETRA 33CL		10
HEINEKEN SS ALCOOL 33CL		7

Boissons Chaudes

CAFÉ EXPRESSO	3,5
100% ARRABICA	
DÉCAFÉINÉ	3,5
DOUBLE EXPRESSO	6
CAFÉ CRÈME	6
CAPPUCCINO	7
THÉ NOIR BIO	7
CEYLAN	
EARL GREY	
THÉ VERT BIO	7
VERT DE CHINE	
VERT GINGEMBRE CITRON	
INFUSION BIO	7
CAMOMILLE	
VERVEINE MENTHE	

Digestifs

3 PRUNEAUX ARMAGNAC MAISON	12
GET 27, GET 31, MANZANA 4CL	12
CHARTREUSE JAUNE 4CL	15
CHARTREUSE VERTE 4CL	15
CHARTREUSE MOF 4CL	18
POIRE WILLIAMS 4CL	12
MIRABELLE 4CL	12
CALVADOS CHRISTIAN DROUIN 4CL	14
ARMAGNAC HORS D'ÂGE 4CL	14
COGNAC TESSERON VSOP 4CL	12
COGNAC TESSERON	20
XO N°76 4CL	
COGNAC TESSERON	28
XO N°53 4CL	



Carte des vins

BLANCS

		
AOP CHABLIS, DOMAINE DES CHAUMES	11	56
AOP BOURGOGNE CHARDONNAY, DOMAINE CAMU	9	46
AOP GEWURZTRAMINER, DOMAINE WOLFBERGER	9,5	48
AOP SANCERRE, DOMAINE DOUDEAU LEGER	9	46
AOP CHEVERNY « PURE » BIO, DOMAINE.HUARDS	-	51
AOP CONDRIEU, DOMAINE GUIGAL	-	110
AOP POUILLY FUMÉ, DOMAINE DE LADOUCETTE	-	65
AOP PERNAND VERGELESSES, DOMAINE AEGERTER	-	95
AOP MONTAGNY 1 ^{ER} CRU « CUVÉE DES 4 CLOCHERS », DOMAINE DE MONTORGE	-	65
AOP CHARDONNAY, DOMAINE PIERRE CLAIR BIO DYNAMIE NC	-	65
VIN DE FRANCE, PET NAT “FREEMOUSSE,” DOMAINE PIERRE CLAIR BIO DYNAMIE NC	-	38

ROSÉS

		
IGP MÉDITERRANÉE, LES JOLIES FILLES	8,5	43
AOP CÔTES DE PROVENCE BIO, CHÂTEAU LEOUBE	12	61
VIN DE FRANCE, PET NAT “FREEMOUSSE,” PIERRE CLAIR BIO DYNAMIE NC	-	38

Champagnes

AOP CHAMPAGNE HENRIOT BRUT CLASSIC	17	85
AOP CHAMPAGNE HENRIOT ROSÉ BRUT CLASSIC		110
AOP CHAMPAGNE HENRIOT BLANC DE BLANC		140
AOP CHAMPAGNE HENRIOT MILLESIMÉ 2015		150
AOP CHAMPAGNE MOËT & CHANDON DOM PÉRIGNON		350



Semainier du Chef

LUNDI

PARMENTIER DE CARNARD 26
MESCLUN
Duck parmentier, green salad

MARDI

ROGNONS DE VEAU À LA MOUTARDE 26
TOMBÉE D'EPINARDS ET PLEUROTTS
Veal kidneys with mustard
Wilted spinach and oyster mushrooms

MERCREDI

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE 26
RIZ AU JASMIN
Blanquette, jasmine Rice

JEUDI

PETIT SALÉ AUX LENTILLES 26
Curred pork whith lentils

VENDREDI

CURRY LIGHT DE POISSONS 26
LÉGUMES CHOISIS
Light fish curry selected vegetables



Fromages & Desserts

ASSORTIMENT DE FROMAGES SÉLECTIONNÉS À PARTAGER 17
PAR NOTRE FROMAGÈRE ÉMILIE
Assortment of selected cheeses from our emilie cheese market

RIZ AU LAIT CARAMEL AU BEURRE SALÉ 12
Salted caramel rice pudding

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET COEUR GIANDUJA DE L'ENVUE 14
Chocolat lava cake, gianduja center

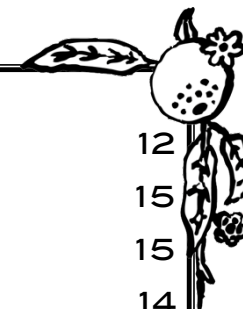
CARPACCIO D'ANANAS, LAIT COCO 13
CORIANDRE, CITRON VERT
Pineapple carpaccio, coconut milk, coriander, lime

TARTE TATIN 12
CRÈME D'ISIGNY
Tatin pie served warm, fresh cream from Isigny

GROSSE PROFITEROLE AU CHOCOLAT 12
Large chocolate profiterola

LES DÉLICATESSES. 8
FINANCIER, SALADE D'ANANAS, RIZ AU LAIT

Cocktails



SPRITZ APEROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE	12
HUGO SPRITZ SAINT GERMAIN, PROSECCO, EAU GAZEUSE	15
SOHO SPRITZ SOHO, GRIOTTE, PROSECCO, EAU GAZEUSE	15
MOSCOW MULE VODKA, GINGER BEER, CITRON VERT	14
MARGARITA TEQUILA, TRIPLE SEC, JUS DE CITRON VERT	14
MARTINI ROYAL MARTINI BIANCO, PROSECCO, CITRON VERT	14
COSMOPOLITAN VODKA, TRIPLE SEC, CITRON, CRAMBERRY	14
GIN FIZZ , GIN, JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE, EAU GAZEUSE	14
TÉQUILA SUNRISE , TEQUILA, JUS D'ORANGE, GRENADINE	14
PINA COLADA MALIBU, LAIT DE COCO, JUS D'ANANAS	14
MOJITO HAVANA, MENTHE, SUCRE ROUX, CITRON VERT, PERRIER	13
CAÏPIRINHA CACHACA, CITRON VERT, SUCRE ROUX,	13
WHISKY SOUR JAMESON, SUCRE DE CANNE, JUS DE CITRON	13
OLD FASHION BOURBON, SUCRE ROUX, BITTER, D'ORANGE	13
COGNAC SOUR COGNAC, SUCRE DE CANNE, JUS DE CITRON	13

“Signatures”

EXPRESSO MARTINI VODKA, CAFE, KAHLUA, SUCRE	15
NEGRONI GIN, MARTINI ROUGE, CAMPARI	14
MADELEINE TRIPLE SEC, AMARETO, JUS ANANAS, SUCRE	15
LIGHT BLUE RHUM, CURACAO, JUS DE CITRON, SUCRE	15
YELLOW CHARTREUSE JAUNE, SUZE, CITRON, GIN	15

“Sans alcool”

FALL DETOX , CAROTTE, ORANGE, CITRON, CURCUMA	10
VIRGIN MOJITO MENTHE FRAÎCHE, LIMONADE, CITRON, SUCRE	9
CHOSE PAMPLEMOUSSE FRAIS, INDIAN TONIC	9
SPRITZ SANS ALCOOL CRODINO	9

Eaux Minérales

DEMI-BOUTEILLE 50CL	6
EAU DE PERRIER, VITTEL	
BOUTEILLE 75CL	8
SAN PELLEGRINO, AQUA PANA	