

En entrée ou à Partager

VELOUTÉ DE BUTTERNUT 13
CRÈME LEGÈRE, NOISETTES & NOIX
Butternut velouté, Hazelnuts & walnuts

RAVIOLES DU ROYAN 14
GRATINÉES AU VIEUX COMTÉ
Ravioles, gartined with comte



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

ŒUF DUR BIO, FONDUE DE POIREAUX TIÈDE 11
MAYO DE L'ENVUE MISO ET CITRON
Warm leek fondue, organic hard-boiled egg, mayo with miso and lemon

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 »

6 HUÎTRES « SPECIALES FINES DE CLAIRES N°2 » LABEL ROUGE 16
MARENNES d'Oléron
6 oysters "fines de claires n°2"



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 DE CHÈVRE CHAUD ET CHAMPIGNONS DE PARIS 23
HARICOTS VERT, PIGNONS DE PIN & CHAMPIGNONS DE PARIS
Salad with smoked breasts, green beans, artichokes, Pine nuts & button mushrooms



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, matchstick potatoe

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

Pâtes & Végétariens

RIGATONI AUX CÊPES 24
CRÈME AU VIEUX COMTÉ
Rigatoni with porcini mushrooms

LASAGNES AU POTIMARRON, ÉPINARDS ET CHAMPIGNONS 22
ROQUETTE ET PARMESAN
Lasagna with pumpkin, 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

BOEUF BOURGUIGNON FONDANT 26
PURÉE DE POTIMARRON
Melting braise beef bourguignon, pumpkin purée

FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE 39
POMMES ALLUMETTES
Beef fillet with pepper sauce

À PARTAGER



CÔTE DE BOEUF « GÉNÉREUSE POUR DEUX » 82
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 GIROLLES 29
POMMES GRENAILLES PERSILLÉES
Chicken supreme with chanterelle mushrooms, parsley-sliced new potatoe



VERRE DE CROZE HERMITAGE BIO « LES MEYSONIERS » 12
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
RATATOUILLE AUTOMNALE
Current fresh fish, fine white wine sauce, handful of fresh spinach

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

ASSIETTE DE GARNITURE AU CHOIX 7
PURÉE, HARICOTS VERTS, POMMES GRENAILLES, RATATOUILLE AUTOMNALE

ROUGES

		
VIN DE FRANCE PINOT NOIR, DOMAINE AEGERTER	8	41
AOP CÔTES DE BLAYE, CHÂTEAU HAUT TERRIER, DESNECHAUD	7	36
AOP CROZES HERMITAGE BIO, « LES MEYSONIERS » DOMAINE CHAPOUTIER	12	61
AOP GRAVES, CHÂTEAU « LA GRAVELIÈRE », BERNARD REGLAT	10	51
AOP MOULIN A VENT, « CUVÉE MANDRIN », DOMAINE BELLEVERNE	9	46
AOP CHINON, CUVÉE PRESTIGE BIO, DOMAINE CHARLES PAIN	9	46
AOP CHEVERNY « PRESOIR » 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	-	110
AOP ALOXE CORTON, LOUIS LATOUR	-	102
AOP SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU, HOSPICES DE BEAUNE CUVÉE FOUQUERAND	-	115
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 OCTOBRE V2

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

Apéritifs

HENRIOT BRUT 12CL	16,5
HENRIOT ROSÉ, 12CL	19
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 16 KING CAR	
SINGLE MALT 4CL	20
ABERLOUR, A'BUNADH	
BOURBON 4CL	12
FOUR ROSES	
WHISKEY 4CL	12
IRISH 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, ORANGE, CITRON, POMME	7
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
BOUTEILLESCORONA 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 CEYLAN BIO, NOIR	6
THÉ EARL GREY BIO,	6
NOIR BERGAMOTE	
THÉ SENCHA BIO, VERT	6
THÉ NANAH BIO, VERT MENTHE	6
THÉ JASMIN BIO, THÉ VERT	6
THÉ FEEL ZEN BIO,	6
ROOIBOS, ORANGE ET CARAMEL	
INFUSION 6	
CAMOMILLE, VERVEINE MENTHE POIVRÉE	

Digestifs

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	-	46
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 BIO	12	61
VIN DE FRANCE, PET NAT “FREEMOUSSE,” PIERRE CLAIR BIO DYNAMIE NC	-	38

Champagnes

AOP CHAMPAGNE HENRIOT BRUT CLASSIC	16,5	85
AOP CHAMPAGNE HENRIOT ROSÉ BRUT CLASSIC	19	110
AOP CHAMPAGNE HENRIOT BLANC DE BLANC		140
AOP CHAMPAGNE MOËT & CHANDON DOM PÉRIGNON		350



Semainier du Chef

LUNDI

ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE 26
TAGLIATELLES
Normandy-style veal escalope

MARDI

PALERON DE BOEUF CROUSTILLANT 26
PURÉE DE POTIMARRON
Crispy beef chuck pumpkin puree

MERCREDI

CHOUX FARCI, ALIGOT 26
Stuffed cabbage

JEUDI

FOIE DE VEAU AU VINAIGRE DE FRAMBOISES 26
PURÉE DE POMMES DE TERRE
Calf's liver with raspberry vinegar, mashed potatoes

VENDREDI

BLANQUETTE DE POISSON 26
RIZ JASMIN
Fish blanquette Jasmine rice



Fromages & Desserts

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

CRÈME BRULÉE À LA PISTACHE 12
Pistachio crème brulée

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

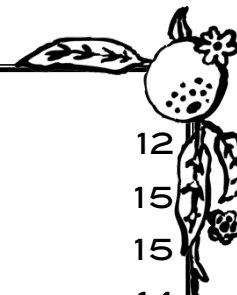
ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON 13
Assortiment of fruit seasonal

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

CAFÉ LIÉGEOIS 12
CARAMEL AU BEURRE SALÉ

LES DÉLICATESSES 8
FINANCIER, CRE2ME BRULÉE À LA PISTACHE, SALADE DE FRUITS

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”

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
EXPRESSO MARTINI	VODKA, CAFE, KAHLUA, SUCRE	15

“Sans alcool”

GREEN DETOX,	POMME, CONCOMBRE, MENTHE, CITRON	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	