Vins rouges / Red wines

VIN DE FRANCE PINOT NOIR, DOMAINE AEGERTER	8	41
AOP CROZES-HERMITAGE BIO, « LES MEYSONNIERS », DOMAINE CHAPOUTIER	12	61
AOP CORBIÈRES, DOMAINE GÉRARD BERTRAND	9	46
AOP GRAVES, CHÂTEAU « LA GRAVELIÈRE », BERNARD RÉGLAT	11	51
AOP MOULIN-À-VENT, « CUVÉE MANDRIN », DOMAINE BELLEVERNE	9	46
AOP CHINON, CUVÉE PRESTIGE BIO, DOMAINE CHARLES PAIN	9	46
AOP CHEVERNY « PRESSOIR » BIO, DOMAINE DES HUARDS		56
AOP PINOT NOIR, « CUVÉE LA LOUVE », DOMAINE WOLFBERGER		51
AOP PINOT NOIR, « L'AIGLE », DOMAINE GÉRARD BERTRAND		55
AOP MORGON VIEILLES VIGNES, DOMAINE LAURENT THÉVENET		42
AOP SAINT-ESTÈPHE, DAMES DE MONTROSE		120
AOP MARGAUX, CHÂTEAU BARON DE BRANE		105
AOP SAINT-JULIEN, 4E CRU CLASSÉ, CHÂTEAU TALBOT		180
AOP MOULIS, N°2 CHÂTEAU MAUCAILLOU		67
AOP POMMARD 1ER CRU « LES VIGNOTS », DOMAINE RÉMY & FILS		120
AOP ALOXE-CORTON, LOUIS LATOUR		110
AOP VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU, DOMAINE ROBLOT-MARCHAND		190
AOP MARANGES, SUR LE BOIS SUD, DOMAINE PIERRE CLAIR, BIODYNAMIE		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

CAFÉ-BRASSERIE PARISIENNE



SERVICE CONTINU DE 12H À 23H, LE LUNDI JUSQU'À 22H30

Open from noon to 11 pm, Mondays until 10.30 pm

CUISINE « FAIT MAISON » MAÎTRE RESTAURATEUR

PLATS ÉLABORÉS SUR PLACE PAR NOTRE ÉQUIPE SELON NOS RECETTES, LA LISTE DES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION. · PLAT VÉGÉTARIEN

POUR LE CONFORT DE TOUS, NOUS VOUS REMERCIONS DE PASSER VOS APPELS À L'AIDE D'UN CASQUE.
AFIN DE PRÉSERVER LA CONVIVIALITÉ ET LE BON FONCTIONNEMENT DE NOTRE BRASSERIE, NOUS VOUS PRIONS DE COMMANDER AU MOINS UN PLAT PAR PERSONNE

RÉSEAU WIFI : L'ENVUE WIFI · MOT DE PASSE : Lenvue08

CONTENANCE DE LA VERRERIE: ANIS 2CL, WHISKIES, ALCOOLS ET LIQUEURS 4CL, MARTINI 5CL, VIN 14CL, BOUTEILLE 75CL, COCKTAILS 12CL, COCKTAILS SANS ALCOOL 20CL. PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS. CB, AMEX ACCEPTÉES SANS MINIMUM. LES TICKETS RESTAURANT PAPIER NE SONT PLUS ACCEPTÉS. NOUS DÉCLINONS TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES OBJETS PERDUS DANS L'ÉTABLISSEMENT. AUTOMNE V6

Apéritifs

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

Whisky, Gin, Rhum

LE VERRE DE 4CL

SINGLE MALT ABERLOUR, GLENFIDDICH, OBAN, TALISKER	12
SINGLE MALT NIKKA COFFEY GRAIN, KAVALAN KING CAR	16
SINGLE MALT ABERLOUR A'BUNADH	20
BOURBON FOUR ROSES	12
WHISKEY IRISH BUSHMILLS, JAMESON	12
TENNESSEE JACK DANIEL'S	12
GIN HENDRICK'S, CITADELLE	12
VODKA ABSOLUT	12
VODKA GREY GOOSE	16
RON HAVANA CLUB	12
RON DIPLOMÁTICO RESERVA, DON PAPA	14
RHUM AGRICOLE SAINT-JAMES BLANC OU AMBRÉ	12
RHUM AGRICOLE XO CLÉMENT XO	18

Softs

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

Bières / Beers

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

Boissons chaudes

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

Digestifs

LE VERRE DE 4CL

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

Vins blancs / White wines

AOP CHABLIS, DOMAINE DES CHAUMES	11	56
AOP BOURGOGNE CHARDONNAY, DOMAINE CAMU	9	46
AOP GEWURZTRAMINER, DOMAINE WOLFBERGER	10	48
AOP SANCERRE, DOMAINE DOUDEAU LÉGER	9	46
AOP CHEVERNY « PURE » BIO, DOMAINE DES HUARDS		46
AOP CONDRIEU, DOMAINE GUIGAL		110
AOP POUILLY-FUMÉ, DOMAINE DE LADOUCETTE		65
AOP PERNAND-VERGELESSES, DOMAINE AEGERTER		95
AOP MONTAGNY 1ER CRU, « CUVÉE DES 4 CLOCHERS », DOMAINE DE MONTORGE		65
AOP CHARDONNAY, DOMAINE PIERRE CLAIR, BIODYNAMIE		65

Vins rosés / Rosé wines

IGP MÉDITERRANÉE, LES JOLIES FILLES	9	46
AOP CÔTES DE PROVENCE BIO, CHÂTEAU LÉOUBE	12	61

Champagnes

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

En entrée ou à partager / Starters & sharing

VELOUTÉ DE CAROTTES CURRY COCO — 12
Carrot soup with curry and coconut milk

RAVIOLES DU ROYANS, LABEL ROUGE — 14
GRATINÉES AU COMTÉ
Ravioles du Royans, gratinated with Comté

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

POIREAUX VINAIGRETTE — 8
CÂPRES, ÉCHALOTE, HERBES FRAÎCHES
Leeks vinaigrette, capers, shallot, fresh herbs

HARENGS MARINÉS, POMMES À L'HUILE — 12
POMMES DE TERRE TIÈDES, OIGNONS ROUGES, CIBOULETTE
Marinated herring, warm potatoes in oil, red onion, chives

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

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS MAISON — 26
MI-CUIT, CHUTNEY DU CHEF, TOAST POILÂNE
Homemade French duck foie gras, chef's chutney, Poilâne toast

6 HUÎTRES « FINES DE CLAIRES N°2 » — 17
MARENNES-OLÉRON
6 oysters "fines de claires n°2", Marennes-Oléron

BOUQUET DE 6 CREVETTES ROSES — 16
MAYONNAISE AU PIMENT D'ESPELETTE
Pink prawns platter, Espelette pepper mayonnaise

Classiques Brasserie / Brasserie classics

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU VIEUX COMTÉ — 16
French onion soup with Comté

SIX GROS ESCARGOTS* DE BOURGOGNE — 19
AU BEURRE PERSILLÉ
*Six beautiful Burgundy 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 VERTS, NOIX & CHAMPIGNONS DE PARIS
Warm goat cheese salad, green beans, walnuts & button mushrooms

SALADE LYONNAISE AU SAUCISSON CHAUD — 19
POMMES DE TERRE TIÈDES, MÂCHE, VINAIGRETTE À L'ANCIENNE
Lyon-style salad, warm pistachio sausage, potatoes, lamb's lettuce

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

CHEESEBURGER, BUN DE LA MAISON « JULIEN » — 24
POMMES ALLUMETTES
Cheeseburger, homemade "Julien" bun, French fries

Pâtes & Végétarien / Pasta & Veggie

RIGATONI AUX CÈPES, CRÈME AU COMTÉ — 24
Rigatoni with porcini mushrooms and Comté cream

CURRY DE BUTTERNUT RÔTIE ET LENTILLES BELUGA — 21
LAIT DE COCO, RIZ BASMATI, CORIANDRE
Roasted butternut and beluga lentil curry, coconut milk, basmati rice

LASAGNES AU POTIMARRON, ÉPINARDS ET CHAMPIGNONS — 22
ROQUETTE ET PARMESAN
Lasagna with pumpkin, spinach and mushrooms, arugula and parmesan

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

Viandes & Poissons / Meat & Fish

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

BŒUF BOURGUIGNON FONDANT, PURÉE CRÉMEUSE — 26
Melting braised beef bourguignon, mashed potatoes

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

À partager / To share

CÔTE DE BŒUF « GÉNÉREUSE POUR DEUX » — 90
GRILLÉE SUR L'OS À LA PLANCHA
Generous French rib of beef for two, grilled on the bone à la plancha

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX GIROLLES — 29
POMMES GRENAILLES PERSILLÉES
Chicken supreme with chanterelle mushrooms, parsley new potatoes

VERRE DE CROZES-HERMITAGE BIO « LES MEYSONNIERS » 12
A glass of organic Crozes-Hermitage "Les Meysonniers"

SAUCISSE D'AUVERGNE « MAISON CONQUET » ET SON JUS — 19
PURÉE CRÉMEUSE
Auvergne sausage and its jus, creamy mash

POISSON FRAIS DU MOMENT, BEURRE BLANC — 29
RATATOUILLE AUTOMNALE
Fresh fish of the day, beurre blanc, autumn ratatouille

NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES — 36
PURÉE DE BUTTERNUT, CAROTTES CRAYON
Seared scallops, butternut purée, baby carrots

SOLE MEUNIÈRE « PETIT BATEAU » — 58
POMME PURÉE, BEURRE NOISETTE
Sole meunière "petit bateau", potato purée, brown butter

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

ASSIETTE DE GARNITURE AU CHOIX — 7
FRITES, PURÉE, GRENAILLES, RATATOUILLE, BUTTERNUT, RIZ, SALADE VERTE
Side dish of your choice

Semainier du Chef

DU LUNDI AU VENDREDI · MONDAY TO FRIDAY

LUNDI

BAVETTE À L'ÉCHALOTE 26
POMMES ALLUMETTES, SALADE VERTE
Flank steak with shallot sauce, French fries, green salad

MARDI

ROGNONS DE VEAU À LA MOUTARDE 26
TOMBÉE D'ÉPINARDS ET PLEUROTES
Veal kidneys in mustard sauce, wilted spinach and oyster mushrooms

MERCREDI

POT-AU-FEU 26
OS À MOELLE, LÉGUMES DU BOUILLON
Traditional pot-au-feu, marrow bone, broth vegetables

JEUDI

SAUTÉ D'AGNEAU AUX ÉPICES 26
CHUTNEY DU CHEF, RIZ BASMATI
Spiced lamb sauté, chef's chutney, basmati rice

VENDREDI

BRANDADE DE HADDOCK 26
SALADE DE MÂCHE
Smoked haddock brandade, lamb's lettuce salad

Fromages & Desserts / Cheese & Desserts

FROMAGES D'AUTOMNE À PARTAGER *Autumn cheese selection to share*	17
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE *Vanilla crème brûlée*	12
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET CŒUR GIANDUJA DE L'ENVUE *Chocolate lava cake, gianduja centre*	14
ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON *Seasonal fruit platter*	13
TARTE TATIN, CRÈME D'ISIGNY *Tatin pie served warm, Isigny fresh cream*	12
GROSSE PROFITEROLE AU CHOCOLAT *Giant chocolate profiterole*	11
LES DÉLICATESSES FINANCIER, CRÈME BRÛLÉE VANILLE, FRUITS DE SAISON *Financier, vanilla crème brûlée, seasonal fruits*	8
GLACES ET SORBETS ARTISANAUX, LA BOULE *Artisanal ice creams and sorbets, per scoop*	4

NOTRE SUGGESTION, ESPRESSO MARTINI 15
Our suggestion: Espresso Martini

Cocktails

SPRITZ APEROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE	13
HUGO SPRITZ SAINT-GERMAIN, PROSECCO, EAU GAZEUSE	15
SOHO SPRITZ SOHO, GRIOTTE, PROSECCO, EAU GAZEUSE	15
LIMONCE SPRITZ LIMONCE, 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, CRANBERRY	14
GIN FIZZ GIN, JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE, EAU GAZEUSE	14
TEQUILA SUNRISE TEQUILA, JUS D'ORANGE, GRENADINE	14
PIÑA COLADA MALIBU, LAIT DE COCO, JUS D'ANANAS	14
MOJITO HAVANA, MENTHE, SUCRE ROUX, CITRON VERT, PERRIER	14
CAÏPIRINHA CACHAÇA, CITRON VERT, SUCRE ROUX	14
WHISKY SOUR JAMESON, SUCRE DE CANNE, JUS DE CITRON	14
OLD FASHIONED BOURBON, SUCRE ROUX, BITTER D'ORANGE	14
COGNAC SOUR COGNAC, SUCRE DE CANNE, JUS DE CITRON	14

Cocktails "Signatures"

ESPRESSO MARTINI VODKA, CAFÉ, KAHLÚA, SUCRE	15
NEGRONI GIN, MARTINI ROUGE, CAMPARI	14
MADELEINE TRIPLE SEC, AMARETTO, JUS D'ANANAS, SUCRE	15
LIGHT BLUE RHUM, CURAÇAO, JUS DE CITRON, SUCRE	15
YELLOW CHARTREUSE JAUNE, SUZE, CITRON, GIN	15

Cocktails sans alcool / Mocktails

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 pour les repas / Mineral water

DEMI-BOUTEILLE 50CL SAN PELLEGRINO, VITTEL	6
BOUTEILLE 75CL SAN PELLEGRINO, ACQUA PANNA	8