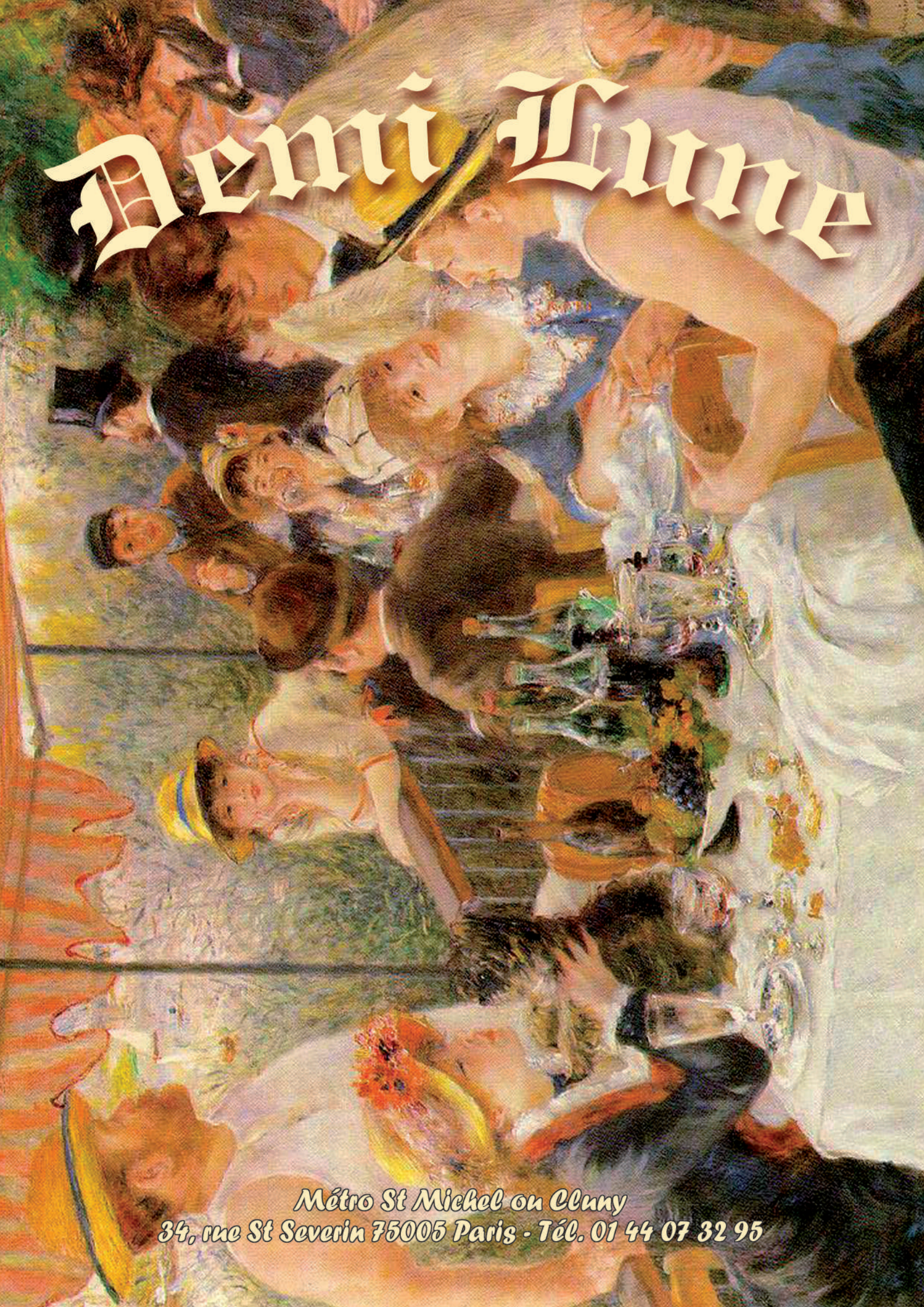

Demi Lune
Métro St Michel ou Cluny
34, rue St Severin 75005 Paris - Tél. 01 44 07 32 95

Nos Entrées / starters

€

Œuf dur mayonnaise Hard boiled egg with mayonnaise 6,00
Soupe à l'oignon gratinée Gratinated onion soup 9,00
Pâté de campagne Country terrine 9,00
Assiette de grisons Plate of air dried beef 13,00
Assiette de charcuterie Plate of delicatessen 13,00
Escargots au beurre persillé Snails les 6 ..... 9,00 les 12 16,00
Bloc de foie gras de canard Duck's liver, foie gras 15,00

Nos Salades / Salads

€

Mozzarella di buffala au thym 10,00
Et sa petite salade aux olives et tomates cerises / Buffalo mozzarella with thyme and a side salad of olives and cherry tomatoes



Salade de chèvre rôti au miel 12,00
Roasted goat cheese salad
Salade végétarienne 14,00
Emmental, avocat, tomate, oignon / Emmental cheese, avocado, tomato, onion
Salade campagnarde 14,00
Jambon de pays, œuf, lardons, oignons / Cured ham, egg, bacon bits, onions

Nos Plats Traditionnels / Dishes

€

Steak haché Ground beef 12,00
Cuisse de poulet fermier rôtie au four, frites 13,00
Oven-roasted chicken leg, fries



Hamburger, frites 14,00
Hamburger, french fries
Escalope de poulet sauce normande 16,00
Chicken escalope with Normandy sauce
Bœuf bourguignon maison 18,00
Home made burgundy beef
Pavé de rumsteck, sauce poivre ou roquefort 19,00
Rumpsteak, with Pepper or roquefort sauce
Saumon frais à l'oseille, tagliatelles Fresh salmon with sorrel, tagliatelles 18,00
Magret de canard, sauce au miel caramel Duck breast with honey and caramel sauce .. 19,00
Cuisse de canard confite maison Duck leg confit 20,00
Entrecôte 250g, frites, salade 26,00
Ribsteak 250g with butter, french fries, salad

Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles

Menu à 21,80

ENTRÉE AU CHOIX - Choice of starter

Salade au fromage de chèvre
rôti au thym et miel
Honey-roasted goat cheese salad
Salade aux 2 fromages œufs durs, betteraves, champignons, bleu d'Auvergne, Emmental
Salad with two cheeses, bleu d'Auvergne, Emmental
Mozzarella di Buffala à l'avocat, tomates cerises et oignons confits
Buffala mozzarella with avocado and cherry tomatoes
Soupe à l'oignon gratinée et ses croûtons
Gratinated french onion soup with croutons
6 escargots pur beurre
6 "Burgundy style" snails
Assiette de charcuteries variées
Assorted charcuterie platter

PLAT AU CHOIX - Choice of main course

Filet de saumon sauce à l'oseille
Salmon fillet with sorrel sauce
Cuisse de canard confite maison +3€
Duck leg confit
Magret de canard sauce poivre/caramel
Duck breast with pepper/caramel sauce
Escalope de poulet sauce normande
Chicken escalope with Normandy sauce
Pavé de rumsteak
sauce au poivre ou blue cheese
Rump steak, pepper sauce or blue cheese
Boeuf bourguignon
pommes de terre vapeurs ou tagliatelles
Burgundy beef with steamed potatoes tagliatelle

DESSERT AU CHOIX - Choice of dessert

Crème brûlée
Duo de fromage Cheese
Tarte Tatin et sa crème fraîche Upside down apple tart with fresh cream
Mousse au chocolat Chocolate mousse
Fromage blanc coulis fruits rouges
Cottage cheese with red fruits sauce

Nos Desserts



	€
Mousse au chocolat Chocolate mousse	6,00
Fromage blanc coulis de fruits rouges Cottage cheese with red fruit sauce	7,00
Tarte Tatin maison et sa crème fraîche Upside down apple tart with cream	9,00
Crème brûlée à la vanille Vanilla crème brûlée	9,00

Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles

Nos Vins / wines



€

Nos vins rouges

	75 cl
Côtes du Rhône	25,00
Bordeaux Supérieur	25,00
Saint Émilion	40,00

Nos vins rosés

	75 cl
Côtes de Provence	28,00



Nos vins blancs

	75 cl
Chardonnay	28,00
Apremont de Savoie	30,00
Petit Chablis	45,00

Nos vins français en pichet

	25 cl	50 cl	1 l
Rouge, rosé ou blanc	8,00	14,00	25,00
Verre 14 cl			6,00

Cidre

	75 cl
Val de Rance Cidre Brut 5,5°	15,00

Digestifs 4 cl

Calvados	9,00
Cognac, Armagnac	9,00
Amaretto, Get 27	9,00
Cointreau	9,00
Poire William's, mirabelle	9,00
Prosecco Bouteille de 75cl	30,00

Boissons Chaudes

Café	2,50
Café noisette	2,70
Café crème	5,00
Cappuccino	5,00
Thé	5,00
Infusion	5,00

1PRIME - 01 40 33 32 58 - 08/25

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. à consommer avec modération.
Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles

Nos Spécialités *(minimum 2 personnes)*

Specialities *(minimum 2 people)*

Les Raclettes

€ / personne

(Raclette à volonté, fromage et pomme de terre)

€ / person



avec charcuterie 26,00

Dish of potatoes, assorted meats, melted cheese

nature Melted cheese 21,00

avec viande de grisons..... 29,00

Dish of potatoes, grisons meat and melted cheese

Les Fondues

€ / personne

€ / person

Fondue savoyarde..... 23,00

Comté, Cantal, Emmental / 3 cheeses fondue

Fondue savoyarde aux cèpes 26,00



Comté, Cantal, Emmental / 3 cheeses fondue with ceps

Fondue bourguignonne 250g..... 28,00

Rumsteack, sauce frite, salade, huile de pépins de raisins / Rumpsteak, fries sauce, salad, grapeseed oil

Fondue landaise huile de pépins de raisins 28,00

Magret de canard, sauce frite, salade / Duck breast, fries sauce, salad

Tartiflette (Reblochon, lardons, oignons, pomme de terre) 19,00

Reblochon cheese, bacon bits, onions, and potatoes

Tartiflette nature 16,00

Les Pierrades

€ / personne

(Toutes nos pierrades sont accompagnées de frites et légumes et de 4 sauces)

€ / person



de boeuf 250g..... 26,00

Beef fillet on hot stone

mixte (canard, boeuf) 27,00

Duck and beef on hot stone

aux 3 viandes (boeuf, poulet, magret de canard)..... 29,00

Beef fillet, breast duck and chicken on hot stone

Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles

Menu Fondue / Pierrade à 32,00

ENTRÉE AU CHOIX - Choice of starter

Soupe à l'oignon gratinée
Granited french onion soup
Assiette de charcuterie
Plate of delicatessen
6 escargots pur beurre
6 «Burgundy style» snails

PLAT AU CHOIX - Choice of main course

Fondue Savoyarde
Comté, Cantal, Emmental
3 cheese fondue
Entrecôte 250g, frites, salade
Ribsteak 250g with butter, french fries, salad
Pierrade mix bœuf poulet
Mixed beef and chicken on hot stone

DESSERT AU CHOIX - Choice of dessert

Crème brûlée
Tarte Tatin Upside down apple tart
Mousse au chocolat Chocolate mousse

Nos Apéritifs



	€		€
Vodka 4 cl	9,00	Ricard 2 cl	6,00
J&B 4 cl	9,00	Kir 14 cl cassis, mûre ou framboise	5,00
Jack Daniel's 4 cl	9,00	Martini 8 cl rouge ou blanc	7,00

Boissons fraîches

	€
Vittel 50 cl	4,00
Vittel 1L	6,00
Badoit 50 cl	4,00
Badoit 1L	6,00
Coca-Cola 33 cl	4,50
Coca-Cola zero 33 cl	4,50
Jus de fruits 25 cl orange, ananas, pomme (à base de concentré)	5,00
Fanta 33 cl	4,50
Fuze Tea 33 cl	4,50
Sprite 33 cl	4,50

Bière 33 cl

Leffe	6,50	1664	6,50

Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles