

Champagne

CHAMPAGNE MOËT ET CHANDON BRUT IMPERIAL	<i>Coupe 12cl</i> 13 €	<i>Bouteille 75cl</i> 75 €
CHAMPAGNE MOËT ET CHANDON BRUT ROSE IMPERIAL	20 €	120 €

Vin rosé

IGP MEDITERRANEE SOURCE DE ROSEBLOOD 2022	<i>Verre 12cl</i> 8 €	<i>Bouteille 75cl</i> 38 €	<i>Magnum 150 cl</i> 70 €
IGP MEDITERRANEE ROSEBLOOD 2022	11 €	60 €	120 €

Vin blanc

IGP D'OC CHARDONNAY ROUQUETS - CELLIER DU PIC 2022	<i>Verre 12cl</i> 8 €	<i>Bouteille 75cl</i> 38 €
AOP MENETOU-SALON - DOMAINE DE LOYE 2021		46 €
AOC CHABLIS - VIEILLES VIGNES - DOMAINE DAMPT 2021	11 €	60 €
AOC POUILLY FUMÉ «PETIT F...» DOMAINE MICHEL REDDE 2022		62 €

Vin rouge

AOC BORDEAUX - CHEVALIER L'HÉRITAGE 2020	<i>Verre 12cl</i> 8 €	<i>Bouteille 75cl</i> 38 €
AOP SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL - DOMAINE LES PINS 2021	8 €	38 €
AOC BOURGOGNE PINOT NOIR DAVID MORET 2022		49 €
AOC CROZES HERMITAGE «LES ALEXANDRINS» 2022	11 €	58 €

Bière Bouteille & Pression

DESPERADO BOUTEILLE		<i>33cl</i>	8 €
HEINEKEN SILVER / GALLIA WEISS & VERSA	<i>25cl</i>	6 €	<i>50cl</i> 10 €

Alcool 4cl

RICARD <i>2cl</i>	5 €	RHUM BACARDI CARTA BLANCA	9 €	WHISKY CHIVAS REGAL 12 ANS	14 €
VODKA ABSOLUT	9 €	WHISKY JAMESON	9 €	EAU-DE-VIE POIRE WILLIAM	12 €
GIN BEEFEATER	9 €	GET 27	9 €	VIEILLE PRUNE	12 €

Soft

EVIAN / BADOIT	<i>33cl / 50cl</i> 5 € / 7 €	JUS DE FRUITS PAMPRYL ORANGE / POMME / ANANAS	<i>25cl</i> 6 €
COCA / COCA ZERO / SPRITE	<i>33cl</i> 6 €	RED BULL ENERGY DRINK	<i>25cl</i> 8 €
FUZE TEA / ORANGINA	<i>25cl</i> 6 €	ORGANICS GINGER ALE / TONIC	<i>25cl</i> 6 €

Café & Thé

CAFÉ / DÉCA EXPRESSO / NOISETTE	3 €	DOUBLE EXPRESSO / CAFÉ CRÈME	5 €	THÉS ET INFUSIONS	5 €
---------------------------------	-----	------------------------------	-----	-------------------	-----

*Prix net TTC service inclus. Certains millésimes peuvent changer en cours d'année.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

BRASSERIE
Paris Longchamp
HIPPODROME



Plat du jour 25€

VOTRE SERVEUR SE FERA UN PLAISIR DE VOUS COMMUNIQUER LE PLAT DU JOUR À VOTRE DEMANDE



Menu Enfant 17€

TAGLIATELLE, CRÈME PARMESAN

ou

VOLAILLE ROTIE, FRITES

GLACE 2 BOULES

ou

MOUSSE AU CHOCOLAT

*Prix net TTC service inclus. La maison n'accepte pas les chèques.
Origine des viandes France. La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible.*

À partager

Toutes nos planches sont servies avec du beurre Lescure doux ou demi-sel

PLANCHE CHARCUTERIE OLIVIER BROSSET *ou/et* FROMAGES AFFINÉS DE LA FERME D'ALEXANDRE 2 PERS 23 €

PLANCHE CHARCUTERIE OLIVIER BROSSET *ou/et* FROMAGES AFFINÉS DE LA FERME D'ALEXANDRE 4 PERS 33 €

PLANCHE DE LA MER (RILLETES AUX 2 SAUMONS, TARAMA BLANC, SAUMON FUMÉ) 33 €

ST MARCELLIN RÔTI À L'ANCIENNE 20 €

Entrées

VOL-AU-VENT DE LA MER 16 €

PATÉ EN CROÛTE VOLAILLE-FOIE GRAS D'OLIVIER BROSSET 14 €

OEUF POCHÉ, CRÈME DUBARRY 13 €

RAVIOLE DE SAUMON ET EPINARD, CRÈME DE PARMESAN 15 €

Grandes Salades

SALADE CESAR 24 €

Plats

DOS DE CABILLAUD, FENOUIL BRAISÉ ET BEURRE BLANC 28 €

ENTRECÔTE 300G, SAUCE BÉARNAISE, FRITES FRAICHES 33 €

VOLAILLE ROTIE, FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS ET JUS CORSÉ 24 €

PARMENTIER DE BOEUF MAISON 25 €

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE, RIZ PILAF 26 €

TAGLIATELLE TRUFFÉE 25 €

SUPPLÉMENT GARNITURE (FRITES OU SALADE) + 6 €

Desserts

ASSIETTE DE FROMAGES 13 €

CHEESE CAKE MANGUE-PASSION 15 €

CRÈME CARAMEL 13 €

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON 13 €

BABA AU RHUM 14 €

GLACES ET SORBETS (3 BOULES) 10 €

*Prix net TTC service inclus. La maison n'accepte pas les chèques.
Origine des viandes France. La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible.*