

## BIÈRES

	25 cl	40 cl	50 cl
<b>PRESSION <i>draft</i></b>			
<b>Jupiler</b> 5.5 % lager	4.9	7.5	8.9
<b>Meteor</b> 5.0 % pils d'Alsace	4.9	7.5	8.9
<b>Leffe</b> 6.6 % abbaye blonde	5.4	7.9	9.8
<b>IPA Mandala</b> bio 6.2 % - craft Aveyron	5.4	7.9	9.8
<b>Blanche Hoegaarden</b>	5.4	7.9	9.8
<b>Panaché / Monaco / Twist</b> jupiler	4.9	7.5	8.9
<b>Picon Bière</b> jupiler	6.0	9.6	11.5
<b>Supplément Picon</b> 3 cl		+ 1.5	

## BOUTEILLE *bottle*

<b>Corona Extra / Corona 0.0</b> 35.5 cl	7.5
<b>Tripel Karmeliet / Kwak</b> rouge 33 cl	7.5
<b>Heineken</b> 33 cl / 5 % lager	5.5

## VINS

	12 cl	18 cl	50 cl	75 cl
<b>Faugères</b> bio AOP	5.5	7.8	22.0	32.0
<b>Chiroubles</b> AOP	5.5	7.8	22.0	32.0
<b>Côtes-du-Rhône</b> bio AOP	4.9	6.5	17.5	25.0
<b>Bordeaux</b> AOP Cotes de Bourg	4.9	6.5	17.5	25.0
<b>Rosé Pic St Loup</b> AOP	5.5	7.8	22.0	32.0
<b>Cot. Aix-en-Provence</b> bio AOP	5.5	7.8	22.0	32.0
<b>Beaujolais</b> AOP Chardonnay	5.5	7.8	22.0	32.0
<b>Cost. Nîmes</b> AOP Viognier...	5.5	7.8	22.0	32.0
<b>Pouilly Fumé</b> AOP	6.6	9.2	26.0	38.0
<b>Mâcon village</b> AOP	7.2	10.4	29.9	44.0

## CHAMPAGNE & PROSECCO

<b>Champagne Taittinger</b> 75 cl Prestige	80.0
<b>Champagne Taittinger</b> 75 cl Comte	195.0
<b>Champagne Bollinger</b> 75 cl	95.0
<b>Prosecco</b> bio Arnaces 75 cl	38.0
<b>Coupe Champagne / Kir Royal</b> 12 cl	14.0
<b>Pink Mimosa Champagne</b> 12 cl	14.0

## APÉRITIFS

<b>Apérol / Campari Spritz</b>	9.5
<b>Parisian Spritz</b> prosecco, liqueur de sureau ...	9.5
<b>Americano</b> campari, vermouth, sodas	8.0
<b>Negroni</b> gin, vermouth rouge, campari	9.5
<b>White Negroni</b> gin, lillet blanc, suze	9.5
<b>Martini</b> 7 cl rosso / bianco	4.9
<b>Lillet blanc</b> 7 cl, <b>Campari</b> 4 cl, <b>Suze</b> 4 cl	4.9
<b>Ricard, Pastis 51, Casanis, Berger</b> 2 cl	4.7
<b>Porto</b> 7 cl rouge / blanc	4.9

## EAUX MINÉRALES RESTAURATION

<b>Evian</b> 50 cl / 100 cl	4.9 / 6.0
<b>Badoit</b> 50 cl / 100 cl	4.9 / 6.0
<b>Chateldon</b> 70 cl	7.5

# ILLE SULLY

## PARIS

MAITRE  
RESTAURATEUR  
COUPE DU MEILLEUR  
POT  
2023

## ENTREE

<b>Soupe à l'oignon gratinée au Cantal</b> V	12.5
<i>Onions soup with Cantal cheese</i>	
<b>Filet de Hareng mariné</b> , pomme tiède	9.5
<i>Herring filet in oil, potatoes</i>	
<b>Oeufs façon mimosa</b> V	8.5
<i>Eggs with mayonnaise</i>	
<b>Poireaux vinaigrette</b> V	9.5
<i>Leek vinaigrette</i>	
<b>Escargots de Bourgogne</b> - les 6x / 12x	11.0 / 19.0
<i>Snails - 6x / 12x</i>	
<b>Saumon fumé</b> Ecosse maison Kaviari	12.5
<b>Saumon fumé</b> Ecosse maison Kaviari avec Haricot vert	17.5
<i>Smoked salmon / with green beans</i>	
<b>Charcuterie petit / grande</b>	11.0/19.0
<i>Delicatessen small / large</i>	

## PLAT

<b>Tartare de Boeuf race "Aubrac"</b> AVEYRON FR, crû ou aller-retour	19.9
<i>Raw steak tartare / or poeled steak tartar, french fries</i>	
<b>Cheese Burger</b> buns, boeuf FR, cantal, lard FR, oignon	19.9
<i>Burger : buns, beef, cantal cheese, bacon, onions, with french fries</i>	
<b>Steak haché de Boeuf race "Aubrac"</b> FR, oeuf au plat à cheval	17.0
<i>Minced beef with fried egg on the top, french fries</i>	
<b>Noix d'Entrecôte</b> IRL, frites	26.0
<i>Entrecote steak, french fries</i>	
<b>Foie de Veau</b> AVEYRON FR à l'anglaise lard FR, purée	24.0
<i>Veal liver, bacon, butter, mash potatoes</i>	
<b>Belle Andouillette 5A</b> FR, frites	21.0
<i>Chitterlings pork sausage, french fries</i>	
<b>Poulet fermier</b> FR rôti, jus, frites	19.0
<i>Roast free-range chicken, jus, french fries</i>	
<b>Magret de canard</b> FR aux fruits de saison, purée	24.0
<i>Duck breast with seasonal fruits, mash potatoes</i>	
<b>Poisson du jour selon l'arrivée</b>	cours
<i>Daily fish according to availability</i>	
<b>Changement de Garniture pour un PLAT :</b>	
Frites, haricot vert, purée, salade - selon disponibilité	

## SUGGESTIONS

prix nets € | service compris | produits selon disponibilité | produits extérieurs interdits | consommation obligatoire | Supplément couvert + 3 € / personne | CB et american express acceptés pour un minimum de 1 € - une pièce d'identité peut vous être demandée | Titre-Restaurant dématérialisé accepté uniquement pour un repas avec un min. de 5 € | chèque société ou associatif, chèque vacances ou titre-restaurant papier refusés | photos non contractuelles | vestiaire non gardé | les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts | les sauces peuvent être travaillées avec des fonds blancs, bruns ou fumets | tableau des allergènes à votre disposition ; merci de nous prévenir lors de la commande.

## FORMULE DEJEUNER

Avant 15h & hors jour férié / non accessible  
aux tables + 8 pers. et selon disponibilité

**ENTRÉE + PLAT OU**

**PLAT + DESSERT**

19.0

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

25.0

### Oeufs Mimosa

Eggs with mayonnaise

### Filet de Hareng

Herring Filet in oil

+ + + + +

### Plat du Jour avec \*\*

Dish of the day with \*\*

### Salade au choix dans la carte

a salad of your choice (see salad section)

### Steak haché de Boeuf, oeuf à cheval

Minced beef, fried egg, french fries

+ + + + +

### Mousse au Chocolat

Chocolate mousse

### Ile Flottante

Floating island

## MENU HENRI IV

**ENTRÉE + PLAT OU**

**PLAT + DESSERT**

28.0

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

34.0

### Escargots de Bourgogne 6x

Snails 6x

### Saumon fumé

Smoked salmon

### Charcuterie

Delicatessen

+ + + + +

### Foie de Veau

Veal liver, bacon, mash potatoes

### Poisson du jour

Today's fish

### Noix d'entrecôte de boeuf + 5 €

Entrecote steak, french fries + 5 €

### Magret de Canard

Duck breast

+ + + + +

### Tarte Tatin aux pommes Flambée + 2 €

Tatin apple pie (flambéed with calva +2 €)

### Crème brûlée à la vanille

Crème Brûlée with Bourbon vanilla

### Crêpes Flambées Grand Marnier

Crepes flambéed with Grand-Marnier

## SALADE

### Salade de chèvre V

16.0

toast de chèvre, pain du boulanger, légumes marinés, tomate, salade  
Toasted goat cheese, bread, marinated vegetable, tomatoes, salad

### Salade César au Poulet FR

17.0

nuggets de poulet, fromage, salade, tomate, croutons, sauce césar maison  
chicken, cheese, salad, tomatoes, croutons, cesar sauce

## SNACK

### Quiche du jour, salade

15.0

Today's quiche, salad

### Croque Monsieur / Madame, salade, frites

14.0 / 15.0

pain de mie du boulanger, jambon sans nitrite / avec oeuf au plat  
Toasted ham & cheese / extra fried egg on the top

### Omelette Mixte jambon FR & fromage, salade - NON SERVIE ENTRE 13H - 14H

15.0

Mixed ham & cheese omelette, salad

### Légumes V frites, salade, purée, haricot vert ... en supplément d'un plat + 6.0

Extra vegetable with 1 plate : french fries, salad, green beans ...

## GLACES & SORBETS MAISON BERTHILLON

### Coupe 1 boules / Coupe 2 boules Cup 1 or 2 scoops 5.5 / 9.9

### Coupe 3 boules Cup 3 scoops 14.0

vanille, moka, caramel beurre salée, créole, nougat-miel,

poire, fraise, framboise, mangue, cacao extra bitter ...

vanilla, mocha, salted butter caramel, creole, nougat-honey,

pear, strawberry, raspberry, mango, cocoa extra bitter ...

### Coupe Chantilly 2 boules au choix, chantilly 10.9

### Coupe Melba glace vanille, fruits du jour, chantilly 10.9

### Coupe Mont-Blanc glace vanille, crème de marron, chantilly 10.9

### Coupe Williamine sorbet poire, alcool de poire 10.9

## CREPES 2 crêpes par assiette / 2 crêpes of the same flavor per plate

### Au sucre With sugar 7.0

### Au nutella With nutella 8.0

### Au chocolat noir With dark chocolate 8.0

### A la crème de marron With chestnut cream 8.0

### Flambées au Grand-Marnier Flambéed with Grand Marnier 9.9

## DESSERT & FROMAGE

### Brie de Meaux Brie cheese 7.0

### Faisselle aux framboises Raspberry Faisselle 8.5

### Ile Flottante Floating island 7.0

### Mousse au chocolat noir Chocolat mousse 7.0

### Crème Brûlée à la vanille Bourbon Crème Brûlée 8.0

### Tarte Tatin aux pommes Tatin apple pie 8.0

### Tarte Tatin flambées au Calva Flambeed tatin apple pie 9.9

### Pruneaux à l'Armagnac Prunes in Armagnac 9.0

### Café Gourmand Coffee with mignardises 9.0

### Café & Pruneaux à l'Armagnac Coffee with prunes in armagnac 11.0

### Dessert du jour Today's dessert cours

### Supplément 1 boule de glace Extra 1 scoop + 4.0