

LA CAVE  Bt 75 cl

BEAUJOLAIS

- **Beaujolais** Cheysson 32.0
- **Chiroubles** Cheysson 32.0
- **Côtes-de-Brouilly** Tournelles Elixir 41.0
- **Juliéas** 41.0

LANGUEDOC & ROUSSILLON

- **Faugères** bio A. Sylva Plana Moines 31.5
- **Faugères** bio A. Sylva Plana Closeraie 34.9
- **Faugères** bio A. Sylva Plana Songe 49.0
- **La Clape** Ch. de l'Anglès 49.0
- **Ct du Roussillon** Montana Silencio 49.0
- **Côtes de Provence** cru classé Roubine 47.5
- **Côtes de Provence** bio Ch. Roubine 45.0
- **Côtes d'Aix en Provence** bio 42.0
- **Pic Saint-Loup** Dne Haut Lirou 32.0
- **Faugères** bio A. Sylva Plana Rosé 29.5
- **Côtes Catalanes** Montana 32.0

BOURGOGNE

- **Viré Clessé** Domaine Michel 52.0
- **Mâcon-villages** Domaine Michel 43.9
- **Mâcon-Fuissé** Grivelet 91.0
- **Pouilly Fuissé** Grivelet 148.0
- **Hautes Côtes de Beaune** HVillars 148.0
- **Côtes de Beaune villages** Chanson 84.0
- **Givry** Sarazin 66.0
- **Santenay** Vieilles vignes-Girard 95.0
- **Santenay** Vieilles vignes Grivelet 169.0
- **Mercurey** Château Chamilly 65.0
- **Gevrey Chambertin** 139.0

BORDEAUX

- **Sauternes** Ch. de l'Ecole 52.0
- **Lussac St Emilion** Grand Ricombre 31.5
- **Médoc crû bourgeois** Patached'Aux 47.0
- **Margaux** Ch. Paveil de Luze 79.0
- **Margaux** La Sirène de Giscours 89.0
- **St-Estèphe** Beau-Site Haut-Vignoble 47.0

RHÔNE & LOIRE

- **Côtes-du-Rhône-villages** Rougon 25.0
- **Rasteau CdR-villages** Perrin 36.0
- **Pouilly Fumé** Dne Blondelet 38.0

CAHORS & SUD-OUEST

- **Cahors** Château Lagrézette 52.0
- **Malbec** Lagrézette de ma So 52.0
- **Gaillac** Château de Terrides 25.0

CHAMPAGNE

- **Blin** Blanc de noir 75.0
- **Blin** Parcellaire millésimé 99.0
- **Taittinger** Prestiges 90.0
- **Taittinger** ComtedeChampagne 210.0
- **Bollinger** 99.0

NOS BIÈRES PRESSION

	25cl	40cl	50cl
Stella Artois / Panaché / Monaco	5.0	7.5	8.9
Meteor Pils brasserie alsacienne	5.0	7.5	8.9
Leffe blonde abbaye - brasserie belge	5.5	8.0	9.9
IPA Mandala bio craft aveyronnaise	5.5	8.0	9.9
Hoegaarden bière blanche	5.5	8.0	9.9

NOS VINS AUX DETAILS 

	12cl	18cl	50cl
● Faugères bio AOP Languedoc Abbaye Sylva Plana	6.2	8.6	23.4
● Chiroubles AOP Beaujolais Dne Cheysson	5.7	8.0	21.4
● Côtes-du-Rhône-villages bio AOP P. Rougon	4.9	6.9	17.5
● Bordeaux AOP Lussac St-Emilion	5.6	7.9	21.0
● Pic Saint-Loup AOP Haut Lirou	5.6	7.9	21.0
● Beaujolais AOP Chardonnay Dne Cheysson	5.7	8.0	21.4
● Pouilly Fumé AOP Dne Blondelet	6.6	9.2	25.0
● Mâcon-villages AOP Dne Michel	7.7	10.8	29.3

CAFES & DIGESTIFS

Café Espresso / Allongé ou noisette	2.5 / 2.8
Thé Mariage Frères earl grey, blanc & rose, sakura....	5.5
Get 27/ Limoncello/ Calvados/ Cognac 4 cl	10.0
Vieille Prune/ Chartreuse Verte/ Eau de Vie 4 cl	14.0

EAUX MINÉRALES

Evian 50 cl / 100 cl	4.9 / 5.5
Badoit 50 cl / 100 cl	4.9 / 5.5
Chateldon 75 cl	6.9

MENU ENFANT 12.0

Hors table +8 pers. / Réservé aux enfants de -10 ans

Sirop à l'eau ou Verre de jus de pomme

Nuggets de Poulet maison ou
Steak haché de boeuf, frites

1 crêpe ou 1 petite mousse au chocolat

FORMULE DEJEUNER

Du lundi au vendredi avant 14h

Hors table + 8 personnes

Hors boissons / *selon supplément

ENTRÉE + PLAT DU JOUR * 21.5

PLAT DU JOUR * + DESSERT 21.5

ENTRÉE + PLAT DU JOUR * + DESSERT 27.0

Oeuf Mimosa, ou
Filet de Hareng, ou
Terrine du jour.

Riz au lait, ou
Ile flottante, ou
Mousse chocolat

prix nets en € | service compris | travaillant à base de produits frais et avec une cuisine fait-maison, un produit ou un ingrédient peut être absent ou remplacé exceptionnellement, merci de votre compréhension | 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 demandé | Titre-Restaurant dématérialisé accepté uniquement pour un repas avec un min. de 5 € | chèque société ou associatif, chèque vacance 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.



LE SULLY

PARIS

Cuisine Non-Stop

1917
Début de l'**HISTOIRE FAMILIALE**.

2013
Titre de **MAITRE-RESTAURATEUR**.

2019
MÉDAILLE VERMEIL DE LA VILLE DE PARIS en tant que Bistrot Parisien.

2023
COUPE DU MEILLEUR POT
décernée par l'Académie Rabelais;

2024
PRIX DE LA TRANSMISSION
du guide Petit Pudlo des Bistrots

6 boulevard Henri IV - 75 004 PARIS
@lesully.paris

SCAN ME



APERITIFS

Spritz Apérol, Campari, Parisian	9.9	Ricard, Pastis, Casanis	2 cl	4.9
Coupe de Champagne	12 cl 13.0	Kir au Sauvignon	12 cl	5.2
Americano / Negroni	8.0 / 9.5	Lillet / Martini / Porto	7 cl	5.2

NOS ENTREES

Soupe à l'oignon gratinée au Cantal V <i>Onions soup with Cantal cheese</i>	12.5
Filet de Hareng mariné, pommes tièdes <i>Herring filet in oil, potatoes</i>	9.9
Oeufs façon mimosa V <i>Eggs with mayonnaise</i>	8.5
Terrine maison du jour <i>Home-made terrine of the day</i>	8.5
Raviole de Royan V petite / grande <i>Royan ravioli with cheese cream - small / big</i>	11.0 / 19.5
Escargots de Bourgogne les 6x / 12x <i>Snails - 6x / 12x</i>	11.0 / 19.5
Charcuterie petite / grande <i>Delicatessen - small / big</i>	11.0 / 19.5
Saumon fumé d'Ecosse de la Maison Kaviari <i>Scotland smoked salmon</i>	12.5

NOS VIANDES

Tartare de Boeuf FR haché maison, nature / poêlé, frites <i>Raw or poeled steak tartare, french fries</i>	21.0
Steak Haché de Boeuf FR, oeuf à cheval, frites <i>Minced beef with fried egg on the top, french fries</i>	17.0
Foie de Veau FR à l'Anglaise LARD GRILLE, purée <i>Veal liver, bacon, mash potatoes</i>	24.0
Faux Filet de Boeuf FR, sauce béarnaise, frites <i>Sirloin of beef, Béarnaise sauce, french fries</i>	28.0
Cheese Burger, frites buns kayser, boeuf FR, cantal, sauce maison, lard... <i>Bun, beef, cheese, sauce, bacon... with french fries</i>	21.0
Poulet fermier rôti FR, frites <i>Roast free-range chicken, french fries</i>	21.0
Magret de Canard FR, sauce au poivre, purée <i>Duck breast with pepper sauce, mash potatoes</i>	24.0
Andouillette 5A FR grillée, sauce moutarde, frites <i>Grilled 5A Andouillette (pork tripe sausage), mustard sauce, fries</i>	22.0

SNACKS

servi avec salade / Supp. Frites + 2 €

Croque Monsieur / Madame	14.5 / 15.5
pain de mie kayser, jambon sans nitrite, emmental / + oeuf au plat <i>Toasted ham & cheese / + extra fried egg (Mme)</i>	
Omelette 3 oeufs aux choix - NON SERVI ENTRE 12H ET 14H30	15.5
nature, jambon, fromage ou mixte (jambon+ fromage) <i>Omelet at choice : plain, ham, cheese or both (ham+cheese) - NOT POSSIBLE 12H/14H30</i>	

NOS POISSONS & SALADES

Poisson du moment	cours
<i>Today's Fish</i>	
Le Portobello V Champignons snackés, légumes, salade <i>Mushromm snacked, vegetable, salad</i>	17.0
Le Chèvre V Chèvre chaud, haricot vert, poivron, tomate, salade <i>Hot goat's cheese, green beans, peppers, tomatoes, salad</i>	17.0
Salade César au Poulet Poulet, salade, sauce césar, tomate, parmesan, croutons <i>Chicken, salad, cesar sauce, tomatoes, cheese, croutons</i>	18.5
Saumon fumé d'Ecosse Maison Kaviari, & haricot vert <i>Scotland smoked salmon with green bean</i>	18.5
Légumes V en supplément d'un plat	+ 6.0
frites, salade, purée, haricot vert <i>Extra vegetable with 1 plate : french fries, salad, green beans ...</i>	

NOS FROMAGES

Cantal jeune	8.0	St-Nectaire	8.0
Roquefort ou du moment	8.0	Assiette de Dégustation	16.0

NOS DESSERTS MAISON

Crêpes Nutella, ou crème de marron ou chocolat	8.0
Crêpes Flambées au Grand-Marnier <i>Flambéed Grand-Marnier</i>	10.9
Pavlova du jour <i>Today's Pavlova</i>	9.0
Ile Flottante <i>Floating island</i>	8.0
Mousse au chocolat noir <i>Chocolat mousse</i>	8.0
Riz au lait <i>Rice pudding</i>	8.0
Crème Brûlée à la vanille <i>Crème Brûlée</i>	9.0
Tarte Tatin aux pommes <i>Tatin apple pie</i>	8.0
Tarte Tatin Flambées au Calva <i>Flambeed apple pie</i>	10.9
Café / Thé Gourmand <i>Coffee / Tea with mignardises</i>	9.0 / 9.5
Pruneaux à l'Armagnac <i>Prunes in Armagnac</i>	9.9
Supplément 1 boule de glace <i>Extra 1 scoop</i>	+ 4.0

GLACES & SORBETS BERTHILLON

Coupe 1 boule / Coupe 2 boules	Cup 1 or 2 scoops	5.5 / 9.9
Coupe 3 boules	Cup 3 scoops	14.0
Coupe Chantilly 2 boules au choix	Whipped cream	10.9
Framboises Melba glace vanille, framboises, chantilly		10.9
Mont-Blanc meringue, glace vanille, crème de marron, chantilly		11.9
Coupe Williamine sorbet poire, alcool de poire		10.9

vanille, moka, caramel beurre salée, pistache, poire, fraise,
vanilla, mocha, salted butter caramel, pistachio, pear, strawberry,
framboise, mangue, cacao extra bitter, crème de citron
raspberry, mango, cocoa extra bitter, lemon cream