

Les Confères

« Toute jouissance qui n'est point partagée perd sa douceur. »

A PARTAGER

-Nous recommandons de prendre 2 assiettes salées par personne-

Terrine de campagne maison, pickles d'oignons	9
Assiette de Cécina de Leon	12
Pita-zza à la truffe, beaufort	10
Oeuf parfait, guanciale, épinard, croûton de brioche	14
Caviar d'aubergine fumée, toum, crumble olive	14
Ceviche de bar, cresson, coriandre, radis	14
Encornet snackés, piquillos, émulsion chorizo	18
Pluma de porc Ibérique, feijoada, chimichurri	18
Filet de cabillaud Skrei, crémeux lentilles corail, pak-choi	18
Joue de boeuf braisée, jus vin rouge, purée pomme de terre	18

Epaule d'agneau 1,2KG confite aux herbes, jus réduit, purée	85
Sélection de charcuterie	17
Sélection de fromages français	17

A PAS PARTAGER

Mousse au chocolat, dulce de leche, topping grué & gavottes	9
Carotte cake, glace aux noix, caramel de café	9
Mille-feuilles vanille déstructuré, praliné noisettes	9

SOFT

2,5	EXPRESSO/LONG
5	CHOCOLAT CHAUD
5	CAPPUCCINO
5	SELECTION THE
5	SELECTION INFUSIONS

COCA / COCA 0	5
THE GLACE MAISON	5
EVIAN / SANPELLEGRINO 50 CL	4
PERRIER	5
LIMONADE	5
GINGER BEER FEVERTREE	5



—

—

—

Les Confères

« Toute jouissance qui n'est point partagée perd de sa douceur. »

TO SHARE

- We recommend 2 plates per person -

Homemade Terrine de campagne, red onions pickles	9
Beef charcuterie Cecina de Leon	12
Pita-zza, beaufort cheese, truffle	10
Slow-cooked egg, guanciale, spinach, brioche crouton	14
Smoked eggplant caviar, toum, olive crumble	14
Sea bass ceviche, watercress, coriander, radish	14
Pan-fried squid, piquillo peppers, chorizo emulsion	18
Iberian pork pluma, feijoada, chimichurri	18
Skrei cod fillet, creamy red lentils, pak choy	18
Braised beef cheek, red wine jus, mashed potatoes	18
1.2KG lamb shoulder confit with herbs, reduced juice, puree	85
Charcuterie assortment	
French Cheeses assortment	17
	17

NOT TO SHARE

Chocolate mousse, dulce de leche, cocoa nibs and gavottes topping	9
Carrot cake, walnut ice cream, coffee caramel	9
Deconstructed vanilla mille-feuille, hazelnut praline	9

SOFT

2,5	EXPRESSO/LONG	COCA / COCA 0	5
5	HOT CHOCOLATE	EVIAN / SANPELLEGRINO 50 CL	4
5	CAPPUCCINO	PERRIER	5
5	SELECTION OF TEA	HOMEMADE ICE TEA	5
5	SELECTION OF INFUSIONS	LIMONADE	5
		GINGER BEER FEVERTREE	5



LES VINS

LE ROUGE

Moulis en Medoc AOC <u>Emotion</u> Mauvesin 2015 / C.Franc & Merlot	9 / 44
Minervois IGP <u>Les Fontanilles</u> GROS & Tollot 2022 / Syrah	9 / 44
Hautes Côtes de Nuit <u>Les Genévrières</u> P.Hudelot / Pinot noir	9 / 44
Pays d'Oc IGP <u>les Creisses</u> 2022 P.Chesnelong / Syrah & mourvèdre	46
Chateauneuf du Pape AOC Domaine St ROCH 2021 / Grenache Noir	60
Margaux AOC <u>Baron de Brane</u> Cht Cantenac 2014 / C.Franc & Merlot	70
Maranges 1er cru <u>Clos Roussos</u> Domaine Bachelet 2021 / Pinot noir	70

LE BLANC

Chenin VDF <i>Les Athlètes du vin</i> 2022 / Chenin	8 / 36
Reuilly AOC <u>La Pagerie</u> Famille Pointereau 2022 / Sauvignon blanc	8 / 36
Hautes Côtes de Nuit <u>Les Plançons</u> P.Hudelot / Chardonnay	9 / 44
Sancerre AOC <u>Silex</u> Domaine Fournier 2020 / Sauvignon Blanc	55
Côte De Beaune AOC <u>Clos Bizot</u> C.Lescure 2021 / Chardonnay	70

CHAMPAGNE

Champagne Tradition BRUT <i>Jean Noel HATON</i>	12 / 60
---	---------

LES VINS

Tous nos vins vendus au verres le sont aussi à la ficelle

LE ROUGE

Fronton AOC <u>O Grand R</u> <i>Domaine Roumagnac</i> 2022 / <i>Negrette & Syrah</i>	7 / 32
C.du Rhône AOC <u>Le temps est venu</u> <i>Ogier</i> 2022 / <i>Syrah & Grenache</i>	7,5 / 34
Saint Pourçain AOC <u>Instant T</u> <i>Nesson</i> 2023 / <i>Gamay & Pinot noir</i>	7,5 / 34
Fleurie AOC <u>Labirette</u> <i>Domaine Moriers</i> 2016 / <i>Gamay</i>	8 / 36
Moulis en Medoc AOC <u>Emotion</u> <i>Mauvesin</i> 2015 / <i>C.Franc & Merlot</i>	9 / 44
Minervois IGP <u>Les Fontanilles</u> <i>GROS & Tollot</i> 2022 / <i>Syrah</i>	9 / 44
Hautes Côtes de Nuit <u>Les Genévrières</u> 2023 <i>P.Hudelot</i> / <i>Pinot noir</i>	9 / 44
Pays d'Oc IGP <u>les Creisses</u> 2022 <i>P.Chesnelong</i> / <i>Syrah & mourvèdre</i>	46
Chateauneuf du Pape AOC <i>Domaine St ROCH</i> 2021 / <i>Grenache Noir</i>	60
Margaux AOC <u>Baron de Brane</u> <i>Cht Cantenac</i> 2017 / <i>C.Franc & Merlot</i>	70
Maranges 1er cru <u>Clos Roussos</u> <i>Domaine Bachelet</i> 2022 / <i>Pinot noir</i>	70

LE BLANC

Payd'Oc IGP Gayda <u>Collection</u> 2023 / <i>Viognier</i>	7 / 32
Minervois <u>Schiste</u> <i>Château coupe roses</i> 2023 / <i>Roussane</i>	7,5 / 34
C.du Rhône AOC <u>Le temps est venu</u> <i>Ogier</i> 2023 / <i>Marsanne & Roussanne</i>	7,5 / 34
Beaujolais AOC <i>Domaine cheysson</i> 2023 / <i>Chardonnay</i>	7,5 / 34
Chenin VDF <u>Les Athlètes du vin</u> 2023 / <i>Chenin</i>	8 / 36
Reuilly AOC <u>La Pagerie</u> <i>Famille Pointereau</i> 2023 / <i>Sauvignon blanc</i>	8 / 36
Hautes Côtes de Nuit <u>Les Plançons</u> <i>P.Hudelot</i> 2022 / <i>Chardonnay</i>	9 / 44
Haute côte de Beaune AOC <i>Chantale Lescure</i> 2022 / <i>Chardonnay</i>	70

LE ROSÉ

Côte de Provence AOC <i>Esquisse</i> 2023 / <i>Grenache noir & Cinsault</i>	7,5 / 34
---	----------

LES BULLES

Champagne Tradition BRUT <i>Jean Noel HATON</i>	11 / 60
Prosecco DOC <u>Millesimato Extra dry</u>	8 / 36

LES BIÈRES

La Parisienne IPA 33CL	7
7 La Parisienne Blanche	
Pelforth Pression	5/9
5/9 Lagunitas IPA Pression	

LES COCKTAILS

APEROL SPRITZ	10
10 HUGO SPRITZ	
NEGRONI	10
10 MOSCOW MULE Mangue	