

Les Confrères SOIR

« 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, roquette	10
Vitello-Tonnato, câpres, croûtons	14
Ceviche de bar, mangue, coriandre, sauce jalapenos	14
Gaspacho Andalou, framboises, siphon burrata	14
Filet de daurade, courgettes, noix de cajou, sauce vierge	18
Encornet snacké, piquillos, siphon chorizo	18
Filet de canette, brocolini, figues fraîche, sauce figues	18
Pluma de porc Ibérique, carottes cumin, caramel IPA/moutarde	18
Sélection de charcuterie	18
Sélection de fromages français	18

A PAS PARTAGER

Mousse au chocolat, dulce de leche, topping gruë & gavottes	9
Fontainebleau, pêche/verveine fraîche, meringue thé blanc	9
Tiramisu, crémeux choco/café, amaretto	9

SOFT

2,5	EXPRESSO/LONG	COCA / COCA 0	5
5	CHOCOLAT CHAUD	THE GLACE MAISON	5
5	CAPPUCCINO	EVIAN / SANPELLEGRINO 50 CL	4
5	SELECTION THE	PERRIER	5
5	SELECTION INFUSIONS	LIMONADE	5
		GINGER BEER FEVERTREE	5



Les Confrères DINNER

« 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
Vitello-Tonnato, capers, croutons	14
Sea bass ceviche, mango, coriander, jalapeño sauce	14
Andalusian gazpacho, raspberries, burrata siphon	14
Sea bream fillet, zucchini, cashew nuts, sauce vierge	18
Pan-fried squid, piquillo peppers, chorizo siphon	18
Duckling fillet, broccolini, fresh figs, fig sauce	18
Iberian pork pluma, carrots, cumin, IPA/mustard caramel	18
Charcuterie assortment	18
French Cheeses assortment	18

NOT TO SHARE

Chocolate mousse, dulce de leche, cocoa nibs and gavottes topping	9
Fontainebleau, peach/fresh verbena, white tea meringue	9
Tiramisu, chocolate/coffee cream, amaretto	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

C.du Rhône AOC <u>Le temps est venu Ogier</u> 2022 / Syrah & Grenache	7,5 / 34
Saint Pourçain AOC <u>Instant T Nesson</u> 2023 / Gamay & Pinot noir	7,5 / 34
Fleurie AOC <u>Labirette</u> Domaine Moriers 2016 / Gamay	8 / 36
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> 2023 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 2017 / C.Franc & Merlot	70
Maranges 1er cru <u>Clos Roussos</u> Domaine Bachelet 2022 / Pinot noir	70

LE BLANC

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

LE ROSÉ

Côte de Provence AOC <i>Esquisse</i> 2023 / Grenache noir & Cinsault	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	