

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	11
Couteaux en persillade, salade de pousse de moutarde	14
Vélouté de champignon, champignons sautés, chataignes au beurre	14
Oeuf parfait, salsifis, lardo di colonata	14
Pêche du jour, purée de céleri, girolles	18
Saint Jacques snackées, déclinaisons de panais, jus de volaille	20
Chou farci, purée maison, jus corsé	18
Onglet de veau, fejoada au lard, coriandre	18

Sélection de charcuterie	20
Sélection de fromages français	20

A PAS PARTAGER

Mousse au chocolat, dulce de leche, topping gruë & gavottes	9
Paris Brest maison, praliné noisette	9
Ananas roti au vieux rhum, glace coco, crumble tagette	9

SOFT

3	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	11
Razor clams, garlic/parsley, mustard greens salad	14
Creamy mushroom velouté, sautéed mushrooms, buttered chestnuts	14
Slow-cooked egg, salsify, Lardo di Colonnata	14
Fish of the day, celery purée, chanterelle mushrooms	18
Seared scallops, variations of parsnip, poultry jus	20
Stuffed cabbage, homemade mashed potatoes, rich jus	18
Veal hanger steak, feijoada with bacon, fresh coriander	18
Charcuterie assortment	20
French Cheeses assortment	20

NOT TO SHARE

Chocolate mousse, dulce de leche, cocoa nibs and gavottes topping	9
Homemade Paris-Brest, hazelnut praline	9
Roasted pineapple with rum, coconut ice cream, tagetes crumble	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> 2024 / Syrah & Grenache	8 / 34
Saint Pourçain AOC <u>Instant T Nesson</u> 2023 / Gamay & Pinot noir	8,5 / 35
Fleurie AOC <u>Labirette</u> Domaine Moriers 2016 / Gamay	8,5 / 36
Moulis en Medoc AOC <u>Emotion</u> Mauvesin 2015 / C.Franc & Merlot	9,5 / 44
Minervois IGP <u>Les Fontanilles</u> GROS & Tollot 2022 / Syrah	9,5 / 44
Hautes Côtes de Nuit <u>Les Genévrières</u> 2023 P.Hudelot / Pinot noir	9,5 / 45
Pays d'Oc IGP <u>les Creisses</u> 2023 P.Chesnelong / Syrah & mourvèdre	46
Chateauneuf du Pape AOC <u>Domaine Cristia</u> 2022 / Grenache Noir	60
Pauillac AOC <u>Cazes</u> Cht Lynch-Bages 2018 / C.Sauvignon & Merlot	70
Santenay 1er cru <u>Clos Rousseau</u> Domaine Jessiaume 2020 / Pinot noir	90

LE BLANC

Payd'Oc IGP Gayda <u>Collection</u> 2024 / Viognier	8 / 34
Minervois <u>Schiste</u> <i>Château coupe roses</i> 2023 / Roussane	8 / 34
C.du Rhône AOC <u>Le temps est venu Ogier</u> 2023 / Marsanne & Roussanne	8,5 / 35
Beaujolais AOC <i>Domaine cheysson</i> 2024 / Chardonnay	8,5 / 36
Chenin VDF <i>Les Athlètes du vin</i> 2024 / Chenin	8 / 36
Reuilly AOC <u>La Pagerie</u> <i>Famille Pointereau</i> 2024 / Sauvignon blanc	8 / 36
Hautes Côtes de Nuit <u>Les Plançons</u> P.Hudelot 2024 / Chardonnay	9,5 / 45
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	8 / 35
--	--------

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	