

## vins rouges

red wines

### Bordelais

		verre 15cl	50cl	btle 75cl
<b>Côtes de Bourg aoc</b> Château de Barbe	2006	5.0	16.0	22.0
<b>Graves aoc</b>	2005	6.0	19.0	26.0
<b>Lalande de Pomerol aoc</b> Château de Bel Air	2008	-	-	42.0
<b>Listrac-Médoc aoc</b> Château Lestage, cru bourgeois	2000	-	-	35.0
<b>Haut-Médoc aoc</b> L'Héritage de Chasse Spleen	2007	-	-	56.0

### Vallée de la Loire, Beaujolais

<b>Chinon aoc</b> Couly-Dutheil, Les Chatelières	2009	5.5	17.0	24.5
<b>Chiroubles aoc</b> Château de Raousset	2009	5.5	19.0	26.0
<b>Moulin-à-Vent aoc</b> Joseph Drouhin	2007	6.0	19.5	28.0

### Bourgogne

<b>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits aoc</b> David Duband	2008	6.5	21.0	28.5
<b>Marsannay aoc</b> Dominique Laurent, "Tradition"	2008	-	-	35.0
<b>Chorey les Beaune aoc</b> Joseph Drouhin	2006	-	-	44.0
<b>Beaune 1er Cru aoc</b> Champimonts, Joseph Drouhin	2001	-	-	68.0
<b>Gevrey Chambertin aoc</b> Joseph Drouhin	2006	-	-	85.0

### Vallée du Rhône, Le Grand Sud

<b>Côtes du Rhône aoc</b> Guigal, Réserve de Lutèce	2006	5.5	17.0	25.5
<b>Les Baux de Provence aoc</b> La Chapelle de Romanin 	2006	6.0	19.5	27.0
<b>Gaillac aoc</b> Château Lastours	2007	6.0	19.5	26.0

### Vin du Monde

<b>Chili</b> cépage Merlot, Terra Noble	2008	5.5	18.0	23.5
---	------	-----	------	------

## vins blancs

white wines

		verre 15cl	50cl	btle 75cl
<b>Saint-Véran aoc</b> Domaine Jobert	2009	5.5	19.0	27.0
<b>Quincy aoc</b> Domaine de Maison Blanche	2008	6.0	21.0	29.0
<b>Chablis 1er cru aoc</b> Beauroy, Domaine de la Motte	2007	6.5	23.0	32.0
<b>IGP Côtes de Gascogne</b> Domaine de Joÿ	2008	5.0	16.0	21.5

## vins rosés

rose wines

		verre 15cl	50cl	btle 75cl
<b>Coteaux d'Aix en Provence aoc</b> Commanderie de la La Bargemone	2009	5.0	14.0	19.5
<b>Vin de Corse aoc</b> Clos d'Orléa	2008	5.0	17.0	24.0
<b>Côtes de Provence aoc Cru Classé</b> Château Minuty, Cuvée Prestige	2009	6.5	21.5	29.0

Prix nets en euros (service 15% compris sur le hors taxes). Net prices, included service.



128, bd haussmann  
75008 PARIS 8<sup>e</sup> S'AUGUSTIN  
01 44 69 09 29

## apéritifs

Ricard, Pastis 51 2cl	4.0
Martini rosso, bianco 6cl	5.5
Campari, Suze 5cl	6.5
Salers, Picon 5cl	6.5
Porto rouge, blanc 5cl	6.5
Kir Chardonnay 14cl	4.2
Vin de Pays d'Oc cassis, mûre, pêche, framboise	
Kir Royal 13cl	9.5
Champagne aoc cassis, mûre, pêche, framboise	

## champagnes aoc

Sélection maison		
coupe 12cl 9.0	btle 75cl 55.0	
Nicolas Feuillatte rosé		
coupe 12cl 12.0	btle 75cl 64.0	
"R" de Ruinart		
coupe 12cl 12.0	btle 75cl 68.0	

## whiskies

J&B 4cl	8.0
Ballantines 4cl	8.0
Old Virginia 4cl	9.0
Bourbon Four Roses 4cl	9.0
Jameson 4cl	8.0
Johnnie Walker red label 4cl	8.5
Johnnie Walker black label 4cl	9.5
Glenfiddich 12 ans 4cl	10.5
Chivas Regal 12 ans 4cl	9.0
Glenmorangie 4cl	11.0
Cardhu 4cl	11.0
Aberlour, Oban 4cl	10.0
Jack Daniel's 4cl	9.5

## bières

PRESSION	25cl	50cl
1664	4.0	7.8
Grimbergen	4.8	9.0

## BOUTEILLES

Adelscott 33cl	5.5
Heineken 33cl	5.5
Corona 33cl	5.5
Desperados 33cl	5.5

## eaux minérales

Evian, San Pellegrino			
25cl 3.2	50cl 4.8	100cl 6.2	
Chateldon	75cl	7.0	

## formules

menus

1 entrée + 1 plat ou plat + dessert ~~26€~~ 24€50  
1 starter + 1 main course or 1 main course + 1 dessert

OU

1 entrée + 1 plat + dessert ~~32€~~ 29€80  
1 starter + 1 main course + 1 dessert

OU

Entrée seule starter 10€ / Plat seul main course 20€  
Dessert seul dessert 8€50

## entrées

starters

### Rillettes aux deux saumons

fresh and smoked salmon terrine

### Crème de champignons

spuma de truffe blanche

mushroom cream of soup, white truffle "spuma"

### Œuf cocotte

au foie gras, roquefort ou saumon fumé

cream poached egg with foie gras or roquefort cheese or smoked salmon

### Velouté de petit pois

au chèvre et basilic

cream of pea soup with goat's cheese and basil

### Mille-feuille de parmesan

au jambon de pays et tomates confites

parmigiano regiano, smoked ham and tomatoes preserved "mille-feuille"

### Saumon

façon hareng saur

salmon, sour herring style

### Feuilleté de champignons

et copeaux de foie gras

puff pastry with mushrooms and foie gras

## végétariens

vegetarian

### Parmentier d'automne

vegetable pie

### Risotto aux champignons

mushrooms risotto

## poissons

fish

### Croustillant de sandre

à la fondue de poireaux

pikeperch pastry, slow-simmered leeks

### Papillote de cabillaud

aux pestos d'herbes

freshcod parcel with pesto herbs

### Loup rôti

anis<sup>3</sup>

anise roasted seabass

## viandes

meats

### Suprême de pintade

en robe de jambon et vieux cantal

guinea fowl breast, wrapped in smoked ham and cantal cheese

### Souris d'agneau

confite

lamb calf confit

### Parmentier de canard

aux champignons

duck pies and mushrooms

### Brochette d'onglet de bœuf

au poivre vert

skewered back steak, green pepper sauce

### Risotto

au roquefort et jambon de pays

roquefort cheese and smoked ham risotto

### Cheeseburger / Steak tartare

## fromages

cheese

### Assiette de fromages

cheese plate

## gourmandises

desserts

### Très moelleux au chocolat

glace vanille

warm chocolate cake, vanilla ice cream

### Gâteau au chocolat et châtaigne

crème anglaise

chestnut and chocolate fondant, light custard cream

### Tarte Tatin

pommes, poire, sauce caramel

upside-down pear and apple tart, caramel sauce

### Carpaccio d'ananas

au gingembre

ginger pineapple carpaccio

### Coupe d'agrumes

clémentine, orange et pamplemousse

citrus fruit cup, clementine, orange and grapefruit

### Crème brûlée

au marron

chestnut creme brulee

## Café Gourmand

coffee with mini pastries

## glaces, sorbets

ice creams, sorbets

### Glaces ou sorbets

ice creams and sorbets

## softs

Coca-cola / Light, Zéro 33cl 4.2

Schweppes, Perrier 33cl 4.2

Red Bull 33cl 5.0

Jus de fruits 25cl 5.0

orange, citron, mangue, banane,

cranberry, tomate, pêche, ananas,

litchi, pamplemousse rose,

abricot, passion ...

Fruits pressés 6.0

orange, citron ou pamplemousse

## alcools

Vodka 4cl 8.0

Vodka Zubrowka 4cl 9.0

Gin Gordon's 4cl 8.0

Gin Bombay Sapphire 4cl 9.5

Tequila San José 4cl 8.0

Rhum Havana Club 4cl 8.0

Rhum St-James 4cl 8.0

Cachaça Ypioca a Paille 4cl 8.0

## digestifs

Poire William Miclo 4cl 9.5

Mirabelle, Framboise Miclo 4cl 9.5

Manzana verde 4cl 9.0

Get 27, Get 31, Bailey's 6cl 9.0

Amaretto, Soho 6cl 9.0

Passoa 6cl 8.5

Marie-Brizard, Lemoncello 6cl 8.5

Cointreau 6cl 9.0

Vieille prune de Souillac 4cl 10.0

Cognac Rémy Martin 4cl 9.0

Cognac Martell vsop 4cl 11.0

Cognac Courvoisier xo Impérial 4cl 18.0

Calvados Busnel 4cl 8.0

Bas-Armagnac hors d'âge 4cl 12.0

Château de Laubade

Armagnac Celebration 25 ans 4cl 18.0

Grand Marnier L. Alexandre 4cl 10.0

Grand Marnier Centenaire 4cl 12.0

Grand-Marnier 4cl 16.0

Centcinquantenaire

## boissons chaudes

Espresso, Décaféiné ~~2.2~~ 2.0

Noisette ~~2.3~~ 2.1

Double café ~~4.4~~ 3.9

Cappuccino 5.0

Café crème 4.0

Café viennois 5.0

Chocolat chaud 4.5

Chocolat viennois 5.5

Chocolat glace frappé 4.5

Thé et Infusion 4.5

Irish Coffee 9.0

Irish Coffee Spécial 10.0

du 8me Arrt

Prix nets en euros (service 15% compris sur le hors taxes). Net prices, included service.