CLUB 13

ENTRÉES

Duo de gyoza 11

Duo de saumon 19
Sashimi, saumon gravlax

Poke bowl de saumon 15
Légumes croquants, quinoa

Velouté de saison 12

Gambas croustillantes 19
Crémeux d'avocat, radis rose,
chips de poireaux

PLATS

Bagel au pastrami 24
Crème cheese, légumes croquants, frites maison

Poké bowl de saumon 25
Légumes croquants, quinoa

Wok du moment 22
Selon la poésie du Chef

Le chicken burger Club 13 23
Cheddar maturé, sauce cocktail, guacamole,
frites maison, poulet crispy
Origine France

Tartare de bœuf au couteau 25
Piment d'Espelette, frites maison et salade
Origine France, Limousin

Pavé de cabillaud rôti 28
Bouillon lait de coco, gingembre, citronnelle,
Pomme de terre vapeur, fenouil snacké

Paleron de bœuf confit 29
Sauce vigneron, purée maison
Origine France

FORMULE

Entrée + **Plat** ou **Plat** + **Dessert**

Duo de gyoza ou
Velouté de saison
-
Wok du moment ou
Filet de daurade
-
Dessert

30 *euros*

Assiette de fromages
12 *euros*

DESSERTS

Desserts du jour
9 *euros*

Café / Thé gourmand
11 *euros*

Prix net en euros - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

VIN AU VERRE *12cl*

- **Mouton Cadet** - Réserve Bordeaux *AOP 2017* 9
  Baron Philippe de Rothschild
- **Sancerre** - La Vivandière *2018* 10
- **Mouton Cadet** - Réserve Graves *AOP 2017* 9
  Baron Philippe de Rothschild
- **Chablis AOP** - La Chablisienne « Le Finage » *2020* 12
- **Château Saint-Maur « L'excellence »** 10
  1er cru classé *AOP 2018*

VIN ROUGE *75cl*

Saint-Nicolas de Bourgueil - Domaine Audebert et fils *AOP 2018* 33

Mouton Cadet - Réserve Bordeaux *AOP 2017* 46
Baron Philippe de Rothschild

Sancerre - La Vivandière *2018* 55

Mouton Cadet - Réserve Saint-Emilion *AOP 2015* 65
Baron Philippe de Rothschild

Mouton Cadet - Réserve Pauillac *AOP 2014* 72
Baron Philippe de Rothschild

Margaux - Grand vin du « Baron de Brane » Château Brane Cantenac *AOP 2012* 88

Saint-Julien - Le petit Lion du marquis de las Cases *AOP 2012* 140

Volnay 1er cru - Les Chanlin - Domaine Henri et Gilles Buisson *AOC 2014* 155

Château d'Armailhac - Grand Cru classé *AOP Pauillac 2007* 220

VIN BLANC *75cl*

Mouton Cadet - Bordeaux *2018 AOP* 45
Baron Philippe de Rothschild

Mouton Cadet - Réserve Graves *2017 AOP* 55
Baron Philippe de Rothschild

Chablis AOP - La Chablisienne « Le Finage » *2020* 60

Mouton Cadet - Réserve Sauternes *2014 AOP* 78
Baron Philippe de Rothschild

Pouilly-Fuissé - Château de Beauregard Joseph Burrier *AOP 2014* 85

Meursault - Domaine Bouchard Père & Fils *AOP 2015* 115

Aile d'Argent - Château Mouton Rothschild *AOC 2017* 225

VIN ROSÉ *75cl*

Château Saint-Maur « L'Excellence » 42
1er cru classé *AOP 2018*

Château Peyrassol *AOP 2018* 52

CHAMPAGNE

	12cl	*75cl*
Piper-Heidsieck brut	17	100
Piper-Heidsieck Cuvée essentiel		120
Piper-Heidsieck Millesime Vintage 2006		135
Piper-Heidsieck Rosé sauvage		125
Ruinart Blanc de Blancs		200
Rare millésime 2002		280
Dom Pérignon		320

APÉRITIF ET DIGESTIF *4cl*

Ricard, **Porto**, **Bailey's**,
Jägermeister, **Sambuca** 6

Martini Rubino, **Ambratto** 8

Grey Goose *(vodka)*, **Bombay sapphire** *(gin)*,
Bacardi Ocho *(rhum)*,
Patrón Silver / Café *(téquila)* 12

Get 27/Get 31, **Amaretto** 10

Chartreuse verte 8

Cognac Otard VS 7

Cognac Otard XO 35

Calvados Le Pommeray 10 ans 7

Bas Armagnac Duc de Loussac XO 6

Poire Williams Duchesse 6

BIÈRE

Corona *35,5cl*, **Budweiser** *33cl*, **Leffe** *33cl* 7

SOFT ET JUS

Acqua Panna, **Sanpellegrino** *75cl* 9

Chateldon *75cl* 10

Orange/citron pressé 7

Jus orange, **pomme**, **ananas**,
tomate *25cl* 5

Coca-Cola/Coca-Cola Zero *33cl* 6

Perrier *33cl* 6

BOISSON CHAUDE

Café / déca 3

Café allongé 3

Chocolat chaud 5,5

Capuccino 5,5

Thé ou infusion « Kusmi tea » 6
Anastasia, Earl Grey, Prince Wladimir, Thé quatre fruits rouges, BB Detox, Thé vert au jasmin, Thé vert Sencha, Thé vert à la menthe nanah, Thé vert gingembre-citron, Verveine, Camomille

Prix net en euros - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération