



NOTRE INCONTOURNABLE ICONIC

Bavette à l'échalotte sauce vigneronne et écrasé de pommes de terre Rate
Flank steak with shallots, a winegrower sauce, and traditional mashed potatoes

35

LES ENTRÉES STARTERS

Tataki de thon au sésame, ratatouille aux câpres et raisins secs 18

Sesame tuna tataki, ratatouille with capers and sultanas

Burrata, tomates colorées, vierge de courgette 19

Burrata with coloured tomatoes, zucchini dressing

Salade César façon Ritz 19

Caesar salad "à la Ritz"

Oeuf Bénédicte de la Table   14

Our special "La Table" eggs Benedict

LES CHARCUTERIES ET LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS CHARCUTERIES AND CHEESES BOARDS

PLANCHE DE CHARCUTERIES 🕒 19

Saucisson, pâté, jambon de bayonne,
jambon de Paris, condiments

CHARCUTERIE BOARD

Saucisson, pâté, Bayonne ham, parisien ham.

Served with condiments

PLANCHE DE FROMAGES 🕒 19

Pousse de salades acidulées, comté, Brie de Meaux,
crottin de Chavignol, confit de figue

OUR SELECTION OF CHEESES

Tangy salad shoots, comté, Brie de Meaux, Chavignol goat cheese

Fig chutney

LES PLATS OUR DISHES

Tagliatelles d'épinards aux légumes, caviar d'aubergine
et condiments 🌱 24

Spinach tagliatelles with vegetables, eggplant caviar & condiments

Tartare de saumon aux agrumes, pommes allumettes et
mesclun de jeunes pousses 30

*Salmon tartar with citrus fruits, shoestring potatoes
and mesclun young shoots*

Filet de rascasse façon bouillabaisse 36

Fillet of Scorpion fish, bouillabaisse style

Filet de canette, fricassée de légumes de saison, aigre doux d'abricot, mesclun d'herbes 31

Fillet of duckling, fricassee of seasonal vegetables, sweet & sour apricot, mesclun herbs

Bavette à l'échalote sauce vigneronne et écrasé de pommes de terre Ratte 35

Flank steak with shallots, a winegrower sauce, and traditional mashed potatoes

Burger effiloché de boeuf, Cheddar, mayonnaise fumée, pickles 29 🕒

Pulled beef burger with Cheddar, smoked mayonnaise and pickles

LES DESSERTS

MELON MOJITO 9,00

Mojito melon

CRÈME BRÛLÉE 10

Burned cream

TARTE CITRON SIGNATURE 11

Our signature lemon pie

MOELLEUX TIÈDE AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE 12

Warm soft chocolate cake with vanilla ice cream

CAFÉ GOURMAND

SERVI AVEC 4 MIGNARDISES 11

Sélectionnées par le chef

GOURMET COFFEE 4 sweets selected by the chef

MENU ENFANT 13

Aiguillettes de volaille et coquillettes au Comté OU Fish'n chips

Glace au choix OU Marbré chocolat

Eau OU Soda OU Jus

Chicken aiguillettes & Comté cheese macaroni OR Fish'n chips

Ice cream of your choice OR Chocolate marble cake

Water OR Soda OR Juice

EAUX WATERS

Evian 50cl **4,80** 1L **6,20**
Badoit rouge 33cl **4,80** 75cl **6,70**
Badoit verte 50cl **4,70** 1L **6,40**

SODAS

Pepsi / Pepsi max 33cl **5,00**
Orangina 25cl **4,80**
Lipton ice tea pêche *Peach ice tea* 25cl **4,80**
Schweppes agrumes *Citrus flavor* 25cl **4,80**
Limonade Lorina *lemonade* 33cl **4,80**

LES JUS ET NECTARS CHARLES PAPILLON JUICES & NECTARS

Jus d'orange frais *Fresh orange juice* 25cl **7,50**
Jus de pomme *Apple juice* 25cl **7,50**
Jus de tomates *Tomato juice* 25cl **7,50**
Nectar de Pêche *Peach nectar* 25cl **7,50**
Nectar de framboise *Raspberry nectar* 25cl **7,50**

LES BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Espresso **3,90**
Noisette *Espresso with a hint of milk* **4,00**
Café allongé *Lungo* **4,90**
Double Espresso **4,50**
Café crème *Latte* **6,10**
Cappuccino **6,20**
Chocolat chaud *Hot chocolate* **6,40**
Café viennois *Coffee topped with cream* **6,90**
Chocolat viennois *Chocolate topped with cream* **6,90**
Sélection prestige de thés **PALAIS DES THÉS 5,50**
Our prestige selection of teas and herbal teas from PALAIS DES THÉS

VINS WINES

Une partie de nos vins sont conduits en culture biologique et biodynamique
produisant des vins vibrants et expressifs

Some of our wines are from organic cultures. They have vibrant and expressive taste



ROUGES REDS

BEAUJOLAIS

Brouilly Domaine Georges Descombes 2020 **7** **10** **40**

LOIRE

Sancerre AOC Alphonse Mellot 2020 **13,50** **17,50** **64**

CÔTE DU RHÔNE

Châteauneuf du Pape AOC Château Vaudieu 2020  **-** **-** **94**

BOURGOGNE

Pommard AOC Château de la charrière Y.Girardin 2019 **21** **29,50** **118**

BORDEAUX

Blaye Côtes de Bordeaux AOC Le Titi, Olivier Chety Blaye 2020  **5** **8** **28**

Graves Château Massereau 2012 **-** **-** **83**

Saint-Julien AOC Château de Talbot 20¹⁹ **18** **26** **108**

Saint Emilion AOC Grand Cru Château de Barry 2016 **12** **16** **60**

BLANCS WHITES

LOIRE

Sancerre AOC Clément & Florian Berthier 2021 **11,50** **15** **61**

BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté AOC Domaine Les Planchants 2021 **6** **9** **32**

Côtes Chalonnaises AOC Chardonnay "Millebuis" 2021 **5,50** **8,50** **30**

Chablis AOC Château de Fleys 2022 **9** **12,50** **51**

Côtes du rhône AOC Les Cassagnes Château de la Nerthe 2020  **8,50** **12** **49**

Pouilly Fumé AOC Domaine Ladoucette 2021 **17,50** **25** **105**

Meursault AOC Les chevalières, Domaine Xavier Monnot 2018 **24** **30** **145**

ROSÉS

Chinon AOC Domaine Jean-Maurice Raffault 2022  **4,50** **7,50** **26**

Côtes de Provence AOC Minuty prestige 2022 **8,50** **12** **49**

Bandol AOC Mas de la Rouvière  **13,50** **17,50** **64**

CHAMPAGNES

12,5cl 18cl 75cl

Maison Collet Brut **17** **-** **85**

Jean - Marie Massonot Brut Tradition **13** **-** **73**

Bollinger Rosé **23** **-** **130**

Bollinger la Grande Année **-** **-** **175**

Bollinger cuvée spéciale **18** **-** **140**

Nos vins sont sous réserve des stocks disponibles. Our wines are subject to availability.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
EXCESSIVE DRINKING MAY DAMAGE YOUR HEALTH. DRINK WITH MODERATION.

LES COCKTAILS

LES CRÉATIONS DE LA TABLE LA TABLE'S CREATION

Espresso Martini du pays Messin 16cl **13**
Liqueur de café, eau-de-vie de mirabelle, espresso
Coffee liquor, mirabelle brandy, espresso

Moscow Mule à la Mirabelle 19cl **14**
Eau de vie de mirabelle, purée de mirabelle, ginger beer, sirop de vanille
Mirabelle plum brandy, mirabelle plum purée, ginger beer, vanilla syrup

Le 67 Sour 12.5cl **14**
Eau de vie de mirabelle, liqueur de poire, jus de citron, sirop de vanille
Mirabelle plum brandy, pear liquor, lemon juice, vanilla syrup

COCKTAILS

Mojito 12cl **13**

Spritz 12cl **13**

Margarita 12cl **12**

Cosmopolitain 12cl **12**

Gin Fizz 12cl **12**

Bellini 12cl **14**

MOCKTAILS

Nojito *Mojito with 0% alcohol* 12cl **9**

French meditation 12cl **10**
Nectar de framboise, pur jus de pomme, jus d'ananas, sirop de caramel beurre salé
Raspberry nectar, apple pur juice, pineapple juice, salted butter caramel syrup

LES BIÈRES BEERS

PRESSION DRAUGHT

	25cl	50cl
Affligem <i>Blonde / Blond beer</i>	8,10	10,10
Panaché / Monaco	8,10	10,10
Picon bière	9,50	11,50

BOUTEILLES BOTTLES

NOTRE SÉLECTION DE BRASSEURS D'ÎLE DE FRANCE

Our selection of brewers from Ile-de-France region.

ARTEMUS ISABEAU Pale Ale 6° 33cl // **Australe 5,7°** Ambrée *Red beer* 33cl **10,90**

LA BRASSERIE FONDAMENTALE Pale Ale 5° 33cl // **IPA 6°** 33cl **9,90**

Les classiques

Heineken 33cl **8,40**

Desperados 33cl **8,90**

SPIRITUEUX LIQUORS

APÉRITIFS

Kir Royal 13

Kir au vin blanc et crème de cassis *White wine with blackcurrant liquor* 7,50

Martini Blanc / Rouge / Dry *White / Red / Dry* 4cl 5,60

Porto Blanc / Rouge *White / Red* 4cl 5,60

Ricard 2cl 4,50

LIQUEURS

Poire William Duchesse *William pear* 4cl 8

WHISKIES

Chivas 12 ans – Blended 4cl 9,90

JW Black – Blended 4cl 9

Domaine des Hautes Glaces – Français *French* 4cl 22

Nikka pur malt – Japonais *Japanese* 4cl 12

Four roses – Bourbon 4cl 9

COGNAC

Camus Vsop 4cl 10

VODKA

Absolut 4cl 8

Grey Goose 4cl 11

TEQUILA

Patron Reposado 4cl 13

GIN

Bombay Sapphire 4cl 12

Gordon's 4cl 7,50

RHUM

Diplomatico 4cl 12

Havana 3 ans 3cl 7,50

ACCOMPAGNEZ VOTRE BOISSON

Pair your drinks

Pepsi, Pepsi max, Badoit 1,50

Schweppes tonic 1,50

Jus d'orange *Orange juice* 2