



PHILIPPE EXCOFFIER

restaurant

À LA CARTE

VINS AU VERRE

VINS BLANCS 75CL

IGP Côtes de Gascogne Haut Marin, Amande	8,5
IGP Côtes Catalanes Cadireta, Domaine Lafage	9,5
Petit Chablis aoc Dom. William Fèvre	11

VINS ROUGES

Bourgogne aoc Pinot Noir, Dom. Camu	10
Haut-Médoc aoc Ailes de Paloumey	12
Brouilly aoc Château des Tours	9

VINS ROSÉS

IGP Côtes Catalanes Miraflores	9
-----------------------------------	---

VIN DE DESSERT

IGP Côtes de Gascogne Haut Marin, Venus Gallina, Gros Manseng	8,5
---	-----

Nos vins au verre
peuvent être servis en 18cl

APÉRITIFS

Champagne coupe 12cl	16
Kir au vin blanc 12cl	11
Kir Royal 12cl	17
Martini rosso, bianco 5cl	12
Lillet blanc, rosé 7cl	11
Campari 5cl	12
Jus de tomate 20cl	9
Porto Graham's 5cl Fine Tawny	11
Vodka Grey Goose 5cl	14
Gin Hendrick's 5cl	14
Cocktails 4cl d'alcool Manhattan, French 75, Negroni	19
Cocktail sans alcool	13

EAUX MINÉRALES

Evian 50cl	6
Evian, Badoit 100cl	9
Chateldon 75cl	10

BOISSONS CHAUDES

Café	4,5
Café double	7,5
Thé, Infusion	8,5
Cappuccino	10

Les Incontournables du Chef

Prix nets en euros, taxes et service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.

LES ENTRÉES

- Le burger de homard,  28**
guacamole et coulis de mangue épicé
- Œuf mollet pané frit, 24**
morilles et sauce poulette
- Soufflé Suisse,  18**
crème de Parmesan et tuile croustillante
- Fraîcheur de tourteau au citron vert, 21**
avocat et pommes vertes
- Foie gras de canard poêlé, 23**
figues rôties et réduction de balsamique




LES PLATS

- Quasi de veau aux giroles, 32**
jus corsé aux herbes
- Caille de Vendée en crépinettes, 29**
et fruits secs
- Ris de veau au sautoir,  40**
pané aux noisettes
- Filet de bœuf grillé, 38**
sauce Bordelaise
- Médailon de dorade, 26**
pousses d'épinards et caviar Avruğa
- Vol-au-vent de homard 47**
Sauce Américaine

LES DESSERTS

- Mirabelles rôties au miel, 10**
fève de tonka et glace vanille
- Tarte aux abricots, 12**
crème chiboust pistache

LES SOUFFLÉS SUCRÉS D'EXCOFFIER

- Caramel, sauce caramel et beurre  14**
- Framboise et son sorbet  14**
- Grand Marnier, flambé minute  15**

Philippe Excoffier vous propose une carte au fil des saisons
avec des mets cuisinés sur place,
à base de produits frais choisis et sélectionnés avec rigueur,
livrés et travaillés chaque jour.



Scan me and get
allergen information
in your language

Scan me and get
our menus
in your language