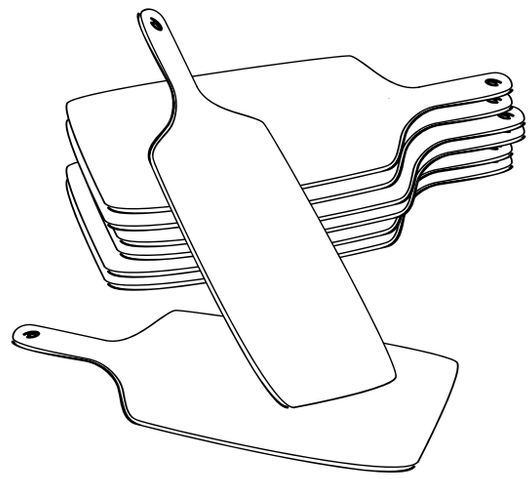
LES PLANCHES

Accompagnées de notre grand pain légèrement toasté.



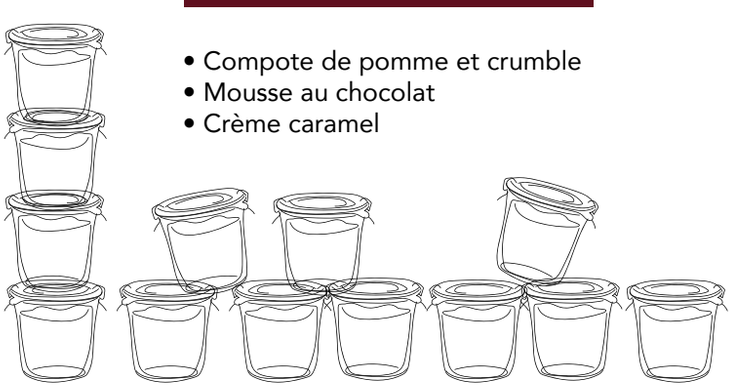
- Planche du Potager — 15,00€
  Délices de tomates, tapenade provençale, olives noires de Nyons AOP, champignons de Paris grillés et tomates semi séchées.
- Planche du Fromager — 17,00€
  Crottin de Chavignol AOP, Comté AOP 18 Mois, Cantal AOP Entre-Deux, Roquefort AOP petite cave Coulet AOP, confit de cerise noire.
- Planche du Charcutier — 19,00€
  Un petit bocal du charcutier au choix, jambon Noir de Bigorre AOP, jambon cuit Prince de Paris, saucisson sec cendré à l'ancienne, cornichons à l'ancienne et tomates semi séchées.
- Planche Mixte — 24,00€
  Mélange Planche du Fromager et Planche du Charcutier.
- Planche de Foie Gras — 28,00€
  Foie Gras de Canard des Landes et foie gras de canard au Jurançon et baies de genièvre, et confit de figues.

LES PETITS BOCAUX DU CHARCUTIER — 6,00€

- Rillette pur canard ou pur porc supérieur
- Terrine de lapin en gelée
- Salade de tête de veau sauce gribiche
- Fricassée d'escargots de Bourgogne

LES PETITS BOCAUX DU PÂTISSIER — 5,00€

- Compote de pomme et crumble
- Mousse au chocolat
- Crème caramel



LES PETITS BOCAUX MIJOTÉS

- Petit Salé auvergnat aux lentilles vertes — 15,00€
- Parmentier de bœuf
- Cassoulet à la saucisse fumée et palette salée

- Barigoule d'artichaut poivrade et orange — 16,00€
- Joue de bœuf confite et ses carottes, polenta crémeuse
- Cabillaud façon parmentier et sa sauce Nantua aux écrevisses

- Parmentier de confit de canard — 17,00€
- Jarret de veau en blanquette, sauce à la crème et flageolets

Nos bocaux mijotés peuvent être consommés sur place ou à emporter.

LA FORMULE — 19,00€

Un bocal mijoté + un bocal du pâtissier

Mijotés par nos chefs dans nos cuisines, nos bocaux revisitent des plats traditionnels français, à la manière de La Grande Epicerie de Paris.

Tous les prix s'entendent TTC. Service compris.

Notre chef de Cave Hugues Forget, vous présente sa sélection de cuvées d'exception et de vins du quotidien.

Tous nos vins au verre vous sont proposés avec la technologie Coravin.

Nous vous invitons également à découvrir La Cave de La Grande Epicerie de Paris, située au sous sol de notre magasin.

Vous pouvez y sélectionner vous-même votre bouteille et la déguster au Petit Bistrot.

Droit de bouchon 15 euros.

LES VINS ROUGES

	Le verre 12cl	La bouteille 75cl
• Château L'Évêché, Origami - AOC Bordeaux 2016	6,00€	
• Domaine Jean-Baptiste Senat, La Nine - AOC Minervois 2016	6,00€	
• Le Saint-Emilion de Quintus - AOC Saint Emilion 2016	8,00€	35,00€
• Domaine Jean Foillard, Côte de Py - AOC Morgon 2017	8,00€	
• Domaine Javillier - AOC Volnay 2017	15,00€	60,00€
• Les Hauts de Pontet Canet - AOC Pauillac 2006	18,00€	
• Le Clos du Marquis - AOC Saint-Julien 2006	24,00€	

LES VINS BLANCS

	Le verre 12cl	La bouteille 75cl
• Domaine Devillard, Le Renard - AOC Bourgogne 2016	7,00€	29,00€
• Domaine Vacheron, Les Romains - AOC Sancerre 2016	9,00€	
• Domaine de Ladoucette - AOC Pouilly-Fumé 2018	12,00€	42,00€
• Roc D'Anglade - IGP Gard 2011	14,00€	
• Domaine Henri Boillot - AOC Meursault 2012	16,00€	
• Domaine Dagueneau - AOC Pouilly-Fumé 2012	19,00€	
• Domaine Dauvissat - AOC Chablis 1er Cru Forest 2011	20,00€	

LES BOISSONS

• Evian 33cl	3,50€
• Badoit 33cl	4,00€
• Coca Cola 33cl • Coca Cola Zéro 33cl	4,00€
• Nectar La Grande Epicerie de Paris 25cl	4,50€
• Jus au verre : orange, pamplemousse.	4,50€
• Café expresso ou café allongé	2,00€
• Thé	4,00€

LE CHAMPAGNE

	La coupe 12cl
• Moët Imperial	12,00€

Tous les prix s'entendent TTC. Service compris.