



S T - G E R M A I N
D E S P R É S

APERITIFS

Porto rouge & blanc Sandeman	7
Lillet, Pernot, Suze, Campari	7
Pastis, Dubonnet, Ricard, Pineau	
Porto Sandeman LBV94	10

ALCOOLS BLANCS

GINS

Beefeater, Tanqueray	10
Bombay Sapphire	12
G'Vine	14

VODKAS

Zubrovka, Danszka, Wyborowa	10
Grey Goose (citron), Potocki	12
U'Lovka	14

RHUMS

Bacardi, Havana Club 3 ans	10
Trois Rivières	11
Havana Club Anejo Reserve	12

CACHACA

Leblon, Ypioca	10
----------------	----

TEQUILA

Camino	10
--------	----

WHISKIES MALTS

BLEND SCOTCH

Johnny Walker Red, J&B,	12
Chivas 12 ans d'âge	

DE LUXE BLEND SCOTCH

Johnny Walker Black	14
Chivas Regal 18 ans	18
Johnny Walker Blue	25

IRISH

Jamesson, Tullamore Dew	12
-------------------------	----

AMERICAN & CANADIAN

Four Roses, Jack Daniel's	12
Canadian Club, Crown Royal	

SINGLE MALT

Les Classiques	15
Notre sélection	18

LIQUEURS — CREMES

Grand Marnier, Cointreau, Bailey's,	12
Southern Comfort, Mandarine Kalhua,	
Marie Brizard, Sambuca, Get 27,	
Drambuie	

EAUX DE VIE

Williamine, Framboise, Mirabelle	12
----------------------------------	----

COGNAC VSOP

Hennessy, Courvoisier, Remy Martin	14
------------------------------------	----

COGNAC XO

Hennessy, Remy Martin	20
-----------------------	----

ARMAGNAC

Domaine de l'Aubade	14
Vieil Armagnac	20

NOTRE SELECTION DE CALVADOS

Claude Pacory hors d'âge	12
Domaine du Bordage 15 ans	12
Léon Desfrièches Père Jules	15
pays d'Auge 10 ans	
Tertre (non réduit)	15
Roger Groult 15 ans	15
Camut Privilège 18 ans	18
Hermerie pays de le Risle 25 ans	18
Camut pays d'Auge <i>Rareté</i>	40
plus de 45 ans	

CHAMPAGNES

	Coupe	Btle
<u>BLANCS</u>		
<u>Bollinger</u>		
Spécial Cuvée	15	70
Grande Année 99	-	135
<u>Laurent Perrier</u>		
Millésimé 1999	20	120
Grand Siècle	-	135
<u>ROSES</u>		
Ayala Rosé Nature	18	75
Laurent Perrier Rosé	-	115

CIDRES de Normandie

Desfrièches demi sec	7
Brut Bordelet	7
Poiré Bordelet	7
Pommeau Desfrièches	11

COCKTAILS

<u>COCKTAILS AU CALVADOS</u>	15
Aux Champs, 1884	
<i>Liqueur de cerise, calvados, pomme</i>	
Au Soleil, 1884	
<i>Liqueur Passion, Calvados</i>	
Le Colporteur, 1900	
<i>Oranges écrasées au calvados, Banane, grenadine</i>	

<u>COCKTAILS AU CIDRE</u>	15
<u>Mojito au Cidre</u>	
<i>Citron vert, rhum, et au choix : menthe, basilic, sauge</i>	
<i>Citron vert, rhum, et au choix : menthe, basilic, sauge</i>	
La Main Gauche, 1889	
<i>Vodka citron, citron vert</i>	
<i>pisang, cidre</i>	
Mots d'Amour 1882	
<i>Poire, orange, orgeat, cidre</i>	

MOJITOS 15

Citron vert, rhum, et au choix : menthe, basilic, sauge

SHORT DRINKS 14

Strawberry Margarita
Téquila, citron, cointreau, fraise
L'Écume des Jours, 1947
Gin, Amaretto, ananas, muscade

LONG DRINKS 15

L'automne à Pékin, 1947
Gin, Soho, pomme, grenadine
Apéro coriandre
Oranges écrasées à la vodka

L'Arrache Cœur, 1953
Midori, liqueur de bananes, fraise, pomelo

COCKTAILS CHAMPAGNE 18

Idylle, 1884
Litchi, champagne rosé, grenadine

L'Odyssée d'une Fille, 1883
Bénédictine, calvados, champagne rosé

COCKTAILS SANS ALCOOL 10

L'Herbe Rouge, 1950
Compote pommes, orange, jus de Cranberries

Libre Esprit
Réalisation du barman selon l'inspiration du moment

COCKTAILS DIETETIQUES 12

<u>Kiwi, orange, basilic</u>	88 cal
<u>Pomelo, concombre, yaourt</u>	55 cal
<u>Fraise, pomelo, basilic</u>	74 cal
<u>Fraise, ananas, yaourt, jus d'oranges, sauge</u>	99 cal
<u>Pomme, basilic, ananas</u>	95 cal
<u>Pomme verte, badiane</u>	52 cal

VINS	Verre	Btle	<u>Vins doux et liquoreux</u>	Verre	Btle
<u>Rouge Septentrional</u>			<u>Domaine Charles Hours</u>		
Beaujolais Village,	10	40	Jurançon moelleux	12	65
Domaine Chermette, Gamay.			<i>Une douceur vivifiante</i>		
<i>Gourmand et friand</i>			<u>Blanc Septentrional</u>		
Beaune 1^{er} cru	14	75	Quincy, Domaine Jacques Siret	9	35
Clos des Marconnets 2004			Loire. Sauvignon blanc		
Maison Chanson. Bourgogne. Pinot noir			<i>Note iodée</i>		
<i>vin terrien de grande densité</i>			Chablis, Domaine Tribut		
Nuits St Georges 2005	14	75	Bourgogne. Chardonnay	11	60
Maison Chanson. Bourgogne. Pinot noir.			<i>Intensité et minéralité</i>		
<i>Trame de fruits noirs et rouges très mûrs</i>			Pouilly Fuissé 2006		
<u>Rouge Atlantique</u>			Maison Chanson. Bourgogne. Chardonnay	12	65
Château du Juge,	8	35	Fragrances florales et agrumes mêlés		
1er côte de Bordeaux			Puligny-Montrachet 2005		
<i>Le classicisme du merlot</i>			Maison Chanson. Bourgogne. Chardonnay		95
Château Larruau,		90	Arômes de fruits exotiques. Vin généreux		
Margaux Cru Bourgeois			<i>et ample</i>		
<i>Bouquet subtil. Grande pureté du fruit</i>			<u>Blanc Atlantique</u>		
Branais Ducru,		110	Jurançon sec, Cuvée Marie	10	40
Saint-Julien Grand Cru classé			Domaine Charles Hours		
Finesse et élégance			<i>Un parfum d'herbe fraîche</i>		
<u>Rouge Méridional</u>			<u>Blanc Méridional</u>		
Domaine le Conte des Floris	12	60	Château Revelette	9	35
Carbonifère, Coteaux du Languedoc			Coteaux d'Aix en Provence		
L'Intensité voluptueuse			<i>Vin bio, notes de garrigue, expressif</i>		
Domaine Terre Brune	12	65	<u>Rosé Méridional</u>		
<i>Bandol</i>			Domaine Terre Brune	10	40
<i>Complexité distinguée</i>			Bandol Rosé		
			<i>Le rosé tout en nuance</i>		

Verre 12 cl | bouteille 75 cl prix nets en €
 les Appellations ou les millésimes des vins peuvent changer à tout moment

BOISSONS FRAICHES

EAUX MINERALES

Evian, Badoit, Vittel, Perrier

5

SODAS

Ginger, 7up, Perrier 1/3
Coca-cola, Coca-cola light, tonic

6

JUS DE FRUITS

Pomme, Ananas, Banane, Maracuja,
Pamplemousse, Goyave, Tomate
Fraise, Orange,

6

BIERES

Kronenbourg, 1664, Heineken, Corona,
Leffe blonde ou brune

8

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso ILLY

5

Puissant et onctueux

Décaféiné léger et aromatique

Double Espresso

7.50

Café Crème

6.50

Capuccino

Chocolat Chaud

6.50

Infusions : Tilleul, menthe, verveine,
Camomille

6.50

LES CONTES DE THE

7

Saint James

Ceylan. *Prestigieuse plantation qui donne selon l'altitude un thé vigoureux*

Mélange anglais

Ceylan. *Savant mélange de grandes origines de thé*

Lapsang Souchong extra

Chine. *Fumé sur des claies avec des racines d'épicea*

Earl Grey Fumé Vésuve

Chine. *Thé noir légèrement fumé et délicatement aromatisé à la bergamote*

Gunpowder spécial menthe Nanah

Chine. *Thé vert à la menthe douce dite Nanah*

Thé des Trois Montagnes

Mélange de Yunnan et d'Oolong Choicest pour les thés de Chine avec une pointe de Darjeeling.

Genmaïcha sélection Les Contes de Thé

Japon. *Mélange de thé vert du Japon, de riz grillé et de grains de maïs soufflés*

Vert Bancha

Japon

Magie Blanche

Thé blanc parsemé de boutons de rose et de fleurs de souci, arômes fruits de la passion, pêche et abricot

Gin Fizz

Mélange de thé vert Sencha, gingembre, réglisse, citron, citronnelle, et menthe verte

Light Gingembre-Citron

Thé Pu-Erh agrémenté de gingembre et zestes de citron

LES CROQUES

Croque de Courgettes et jambon à la Vache qui Rit[®]
Croque au Poulet, avocat à la moutarde aux 3 agrumes
Croque Camembert chaud, *pommes et Calvados*
Nos croques sont garnis d'une petite salade d'endives ou de tomates
Suggestion vin : Un verre de Chablis

au levain grillé à la compote de figue et au foie gras
Sur lit de salade de mâche au vinaigre balsamique et à la ciboulette
Suggestion vin : Un verre de Jurançon sec ou moelleux

LES TERRINES de l'Atelier Berger

Terrine de Poissons
Terrine Champêtre
Terrine de Légumes

Accompagnée de mesclun aromatisée au vinaigre de vin et aux fines herbes
Suggestion vin : Un verre de Quincy ou de Beaujolais

SALADE

La Salade Guy de Maupassant
pousses d'épinards, farfalle, tomates séchées, pignons de pins, feuilles de basilic
verre de Coteaux d'Aix blanc ou Bandol rosé

PLATS

Escalope de Veau à la crème
Servi avec un petit bol de riz blanc parfumé aux copeaux de gingembre
Suggestion vin : Un verre de Pouilly Fuissé

Lasagnes végétariennes
Accompagnées de tomates cerises
Suggestion vin : Un verre de Coteaux du Languedoc

La *COCOTTE Bel-Ami*

DESSERTS

Pâtisserie Artisanales

14 CARTE GRIGNOTAGE composée en l'honneur de Guy de Maupassant, natif de Normandie, et dans l'esprit artistique Saint-Germain-des-Prés

PETITES HISTOIRES A CROQUER

Le croque-monsieur aurait figuré en 1910 pour la première fois à Paris à la carte d'un café du boulevard des Capucines. L'écrivain Marcel Proust qui rencontra en Normandie Guy de Maupassant, cite savoureusement ce **Toast** mets dans son célèbre roman *À l'ombre des jeunes filles en fleurs*.

La TERRINE est à la fois un récipient de cuisson, un moule et un plat de service. Le nom vient de terre (cuite). On trouve des terrines de toutes les formes, mais leur caractéristique commune est de posséder un couvercle, accessoire déterminant pour la qualité de cuisson du plat.

La terrine de grande taille appelée *terrine à baeckeofe* permet de réaliser le plat de viandes traditionnel alsacien dont la communauté, historiquement installée dans les cafés et restaurants du quartier latin, contribua à la vie littéraire de Saint-Germain-des-Prés.

16 La salade est omniprésente aux menus des récits de table de Maupassant. Dans *Bel-Ami* (1885), la salade y a droit à une description méticuleuse. L'Auteur ayant longuement voyagé entre l'Algérie, l'Italie et la Sicile a inspiré cette recette.

19 Plat alliant tradition normande et mets parisien

15

19

10

Notre bel Ami **Boris Vian**, auteur et musicien de Jazz inventa le célèbre " **Piano cocktail** ", instrument mythique de son roman *L'Ecume des Jours*, paru en 1947.

Ce piano magique avait la particularité, au fur et à mesure des notes que l'on jouait, de servir des boissons dans des verres disposés à l'arrière du panneau frontal. Colin, le héros du livre, composait ses cocktails, selon les mélodies interprétées.

« Colin se leva et ouvrit le petit panneau mobile en faisant la manœuvre, et ils prirent les deux verres remplis d'un liquide avec des irisations d'arc-en-ciel. L'antiquaire but le premier en clappant sa langue.

*- C'est exactement le goût du blues, dit-il. De ce blues-là même. C'est fort, votre invention, vous savez.
{.....}*

*- Si je jouais Misty Mornin' ? proposa l'antiquaire. Est-ce que c'est bon ?
- Oui, dit Colin, ça rend formidablement, ça donne un cocktail gris perle et vert menthe, avec un goût de poivre et de fumée.*

L'Ecume des jours. Editions Ldp.

Dessins : Bertrand de Miollis

Guy de MAUPASSANT a vu le jour dans le joli pays d'Auge situé à l'est du Calvados en Normandie. Région connue pour ses fromages et ses boissons à base de pommes tels le cidre, le pommeau et le calvados.

L'eau-de-vie appelée calvados est attestée au XVI^e siècle dans le journal de Gilles de Gouberville, gentilhomme du Cotentin.

Le calvados doit être vieilli au minimum deux ans en fûts de chêne, ce qui lui donne une couleur ambrée. En mélangeant le calvados avec du jus de pommes, on obtient le Pommeau de Normandie qui titre entre 16° et 18° d'alcool.

Le *calvados Pays d'Auge* est distillé à partir de cidre de pommes (et d'un peu de Poiré) dont le degré d'alcool du cidre se situe entre 5 et 6 degrés. La méthode de double distillation s'effectue au moyen d'un alambic à repasse dans un alambic de cuivre en deux chauffes successives.

Le calvados se sert sec ou sur glace, en cocktail, en apéritif, en « trou normand », à savoir au milieu d'un repas entre deux plats de résistance pour aider à la digestion, et en digestif.

La Normandie décrite dans l'œuvre de Maupassant est fortement marquée par l'usage de tous ces alcools.