



AUTEUIL

BRASSERIE

CAFÉ – BAR RESTAURANT – ROOFTOP





MENU BRASSERIE

43,60€ HT - 49€ TTC

Apéritif

1 coupe de Prosecco

Entrée

Planche Auteuil à partager (3 personnes)

Encornets à la romaine, croquettes de Mozzarella & Speck au basilic, Stracciatella, bruschetta légumes confits - Parmesan

Plat

Risotto de fruits de mer, gambas, encornets, moules

Ravioli aux aubergines & champignons

Suprême de volaille rôti & tian de légumes

Dessert

Crème brûlée à la vanille

Tarte au citron, meringue italienne

Panna Cotta à la mangue, coulis de fruit de la passion

Boissons & Café

Rosso Primus Montepulciano d'Abbruzzo

ou

Bianco Salento Pugli IGT (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)





MENU AUTEUIL

52,51€HT - 59€ TTC

Apéritif

1 coupe de prosecco + 2 pièces salées

Entrée

Planche Auteuil à partager (3 personnes)

*Encornets à la romaine, croquettes de Mozzarella
& Speck au basilic, Stracciatella,
bruschetta légumes confits - Parmesan*

Plat

Noix de Saint-Jacques rôties au Parmesan, beurre de basilic, écrasé de pommes de terre

Fondant de veau, sauce marsala, pommes grenailles, roquette

Penne, crème à la truffe

Dessert

Fondant chocolat-mascaporne, amandes caramélisés

Crumble aux poires caramélisées, sorbet poire

Tiramisù Amaretto

Boissons & Café

Rosso Primus Montepulciano d'Abbruzzo

OU

Chardonnay éclats de soleil(1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)



LES APÉRITIFS

Coupe de Champagne	12cl	11 € TTC
Coupe de Prosecco	12cl	8.5 € TTC
Citronnade maison	35 cl / 1 litre	4.5 € / 11.5 € TTC
Eaux minérales	50 cl / 1 litre	
<i>Vittel / S. Pellegrino / Perrier Fines Bulles</i>		5€ / 7€ TTC





LES BOISSONS

Millésime 75cl

Vins blancs

Italie

Bianco Salento Puglia IGT – Feudi di San Marzano	<i>2014</i>	26
France		
Alsace Dream – Domaine Josmeyer		34
Petit Chablis – Domaine Christophe Père & Fils	<i>2014</i>	38
Bourgogne Chardonnay Grandes Coutures – Domaine Xavier Monnot	<i>2013</i>	48
Meursault Les Chevalières – Domaine Xavier Monnot	<i>2013</i>	85
Vin de France Chardonnay – Eclat de Soleil	<i>2014</i>	26
Crozes-Hermitage Cuvée Nathan – Domaine de la Ville Rouge	<i>2014</i>	45
Sancerre les Belles Dames – Domaine Pascal Gitton	<i>2013</i>	44

Vins Rosés

Côtes de Provence Cuvée Mélopée – Domaine Gavoty	<i>2014</i>	27
Côtes de Provence – Commanderie de Peyrassol	<i>2014</i>	34
Côtes de Provence Cru Classé La Violette – Château La Clapière	<i>2014</i>	34
IGP Ile de Beauté Cuvée YL – Domaine d'E Croce – Y. Leccia	<i>2014</i>	38
Côtes de Provence – M de Minuty	<i>2014</i>	40



LES BOISSONS

Millésime 75cl

Vins Rouges

ITALIE

Rosso Salento Puglia IGT – Feudi di San Marzano	2014	26
Rosso Primus Montepulciano d’Abruzzo	2014	21
France		
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – Domaine Berthaut-Gerbet	2013	42
Savigny-Les-Beaune Les Bourgeots – Domaine Rodolphe Demougeot	2013	55
Brouilly – Vigneron de Bel Air	2014	35
Côtes du Rhône – Le Saut des Aigles	2014	26
IGP Ile de Beauté Cuvée YL – Domaine d’E Croce – Y. Leccia	2014	48
Coteaux du Languedoc Les Terrasses du Larzac Grande Terre	2012	25
Mas des Agrunelles		
Faugères La Montagne Noire – Domaine de la Tour Penedesses	2014	30
Bordeaux Supérieur – Domaine de la Gadette	2012	26
Premières Côtes de Blaye – Château La Rose Bellevue Cuvée Prestige	2012	29
Graves – Château de Respide	2011	35
Lussac Saint-Emilion – Château Haut-Gazeau	2012	42
Haut-Médoc – Ailes de Paloumey	2009	46
Lalande de Pomerol – Château La Rose Trémière	2011	45
Pessac-Léognan – La Parde de Haut Bailly	2008	84
Sancerre les Herses – Domaine Pascal Gitton	2013	44



VOTRE ÉVÈNEMENT À AUTEUIL BRASSERIE

VOTRE CONTACT

Margaux Bernaud

Service Commercial & Évènementiel

01 53 45 83 71

06 32 73 44 47

m.bernaud@groupe-bertrand.com



INFORMATIONS PRATIQUES

78 rue d'Auteuil 75016 Paris

Ouvert tous les jours de 09h à 2h

01 40 71 11 90

Service voiturier

Métro ligne 10, Porte d'Auteuil

Bus lignes PCI, 32 et 52 arrêt Porte d'Auteuil

