

99 Haussmann

CARTE DES VINS

BLANCS

	14 cl	75 cl
Bourgogne		
Chablis, Domaine Laroche, Saint-Martin, 2024	15	80
Saint-Bris, La Chablisienne, 2023		70
Mâcon-Villages, Carillon des Moines, 2025		60
Bourgogne Aligoté, Maison Champy, 2024		90
Pernand Vergelesses, Maison Champy, 2023		120
Pouilly-Fuissé, Maison Champy, 2023		110
Vallée-du-Rhône		
Côtes du Rhône, Essentielle, François-Xavier Nicolas, 2024	13	65
Châteauneuf-du-Pape, Clos de l'Oratoire, 2022		160
Condrieu, Invitare, M. Chapoutier, 2023		170
Savoie		
Chignin-Bergeron, La Bergeronelle, Fils de René Quénard, 2023		75
Loire		
Saint-Pourçain, L'Instant T, Les Terres d'Ocre,2024 *bio		70
Vouvray, Sec, Vincent Carême, 2023		90
Sancerre, Sylvain Bailly, 2025	15	80
Provence		
Côtes-de-Provence, Fantastique, Château Sainte-Margueritte, 2023		95
Côtes-de-Provence, Clos Blanc, Château La Martinette, 2021 *bio		85
Languedoc/Roussillon		
Collioure, Cap Bear, Clos de Paulilles, 2022 *bio		95

CHAMPAGNES

Perrier Jouët, Grand Brut	21	130
Lanson, Blanc de Blancs		220
Moët-Chandon Imperial Brut		160
Veuve Clicquot Jaune Brut		180
Ruinart, R de Ruinart, Brut		210
Duval-Leroy, Femme de Champagne Grand Cru		390
Lanson Noble, Brut, 2004		380
Champagne Rosé		
Perrier Jouët, brut, Rosé	23	190
Pétillant sans alcool		
Le Blanc, Chardonnay, French Bloom, 0,0% *bio	16	70

PRIX NETS TTC EN EUROS, TAXES ET SERVICE INCLUS. EURO NET PRICES, SERVICE AND VAT INCLUDED.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEUREUX POUR LA SANTÉ.
A CONSOMMER AVEC MODERATION.

99 Haussmann

CARTE DES VINS



ROUGES

	14 cl	75cl
Vallée du Rhône		
Côtes-du-Rhône, Esprit, Brotte, 2022		65
Crozes-Hermitage, Domaine Ogier, l'Orientale, 2024	15	75
Saint-Joseph, Agricola, Domaine Garon, 2023		95
Châteauneuf-du-Pape, Clos de L'Oratoire, 2022		140
Côte Rôtie, Les Bécasses, Chapoutier, 2021		260
Loire		
Chinon, Château de Coulaine , 2024		80
Côte Roannaise, Eclat de Granite, Domaine Sérol, 2023 *bio		69
Provence		
Côtes-de-Provence, Fantastique, Château Sainte Marguerite, 2023 * bio		95
Languedoc / Roussillon		
Pic Saint-Loup, Domaine des Rocs, 2023 *bio		70
Collioure, Clos de Paulilles, 2021		90
Pays d'Oc IGP, Pinot noir, Moulin de Gassac, Mas de Daumas Gassac, 2025	13	60
Terrasse du Larzac, Domaine Coston, 2024		80
Bourgogne		
Hautes-Côtes de Beaune, Closerie des Alisiers, 2023		80
Mercurey, Les Bussières, Maison Chanzy, 2022		115
Aloxe-Corton, Les Boutières, Doudet Naudin, 2024		165
Charmes Chambertin Grand Cru, Tortochot, 2014		610
Fleurie, Dominique Piron, 2021		65
Bordeaux		
Médoc, Château Noillac, Grand Cru Bourgeois Supérieur, 2020		80
Médoc, Relais de Patache, 2021	15	120
Saint Emilion Grand Cru, Château Capet Guillier, 2019		240
Saint Emilion Grand Cru, Château Dassault, 2020		230
Pomerol, Château La Pointe, 2020		

ROSÉS

Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite Cuvée Fantastique, 2023	16	80

AUTRES

Rivesaltes Tuilé, Vin Doux Naturel, Domaine Cazes, 2007	12	85

99
Haussmann

DÎNER

Du lundi au dimanche
De 19h à 21h45

ENTRÉES

Carpaccio de veau	Roquette, émulsion de tomate rôtie et shimeji acidulés	21€
Coing poché aux épices	Stracciatella, pesto de pistache et basilic V	18€
Gambas croustillantes	Shiso vert, agrumes et sabayon de crustacés	20€
Carpaccio de daurade	Huile d'olive-citron, piment d'Espelette et ciboulette	13€

PLATS

Côte de cochon basque	Patate douce fondante, mirabelles et jus de viande moutardé	36€
Cannelloni farcis	Gratinés au Beaufort, Ricotta, velouté de potiron et crumble de noisettes V	30€
La Pêche du moment	Légumes de saison, émulsion au lait d'amandes	32€
Pièce du boucher	Mille-feuilles de pommes de terres et pomme purée, condiment poivrons confits	32€
Paccheri Arrabiata	Sauce tomate légèrement pimentée, copeaux de parmesan et basilic frais V	28€

DESSERTS

Fromage	Sélection de fromages de Xavier Thuret MOF	16€
Rosace pamplemousse	Biscuit financier amandes et mousse de melon 2€ seront reversés à Rose Up pour Octobre Rose	17€
Tatin de pommes	Glace amande et brioche feuilletée	18€
DESSERT A PARTAGER	Paris-Brest Chocolat & Noisettes	24€

Nous acceptons les moyens de paiement suivants: visa / mastercard / amex / espèces
Origine des viandes Veau : France / Boeuf : Allemagne
Liste des allergènes disponible à la demande

99 Haussmann

DINNER

Monday to Sunday
7:00 pm to 9:45 pm

STARTERS

Veal Carpaccio	Rocket Purée, Roasted Tomato Emulsion & Pickled Shimeji		21€
Spiced Poached Quince	Stracciatella, Pistachio Pesto & Basil	V	18€
Crispy King Prawns	Green Shiso, Citrus Gel & Shellfish Sabayon		20€
Sea Bream Carpaccio	Lemon-infused olive oil, Espelette pepper and chives		13€

MAINS

Country Pork Chop	Tender Sweet Potato, Mirabelle Plums & Mustard Jus		36€
Gratinated Cannelloni	Ricotta, Beaufort, Pumpkin Velouté & Hazelnut Crumble	V	30€
Catch of the Day	Seasonal vegetables and almond milk emulsion		32€
Butcher's Cut	Potato millefeuille, potato purée and confit pepper condiment		32€
Paccheri Arrabiata	Lightly spiced tomato sauce, Parmesan shavings and fresh basil	V	28€

DESSERTS

Cheeses	Selection of Cheeses by Xavier Thuret	16€
Grapefruit Rosette	Grapefruit entremet, whipped cream and olive oil €2 will be donated to RoseUp in support of Pink October.	17€
Cinnamon Apple Tatin	Almond Ice Cream & Flaky Brioche	18€
DESSERT TO SHARE	Chocolate & Hazelnut Paris-Brest	24€

We accept the following payment methods: Visa / Mastercard / American Express / Cash
Origin of meats: Veal: France / Beef: Germany
A list of allergens is available upon request.

99 Haussmann

MENU DU MARCHÉ

2 PLATS 44€
3 PLATS 49€

ENTRÉES

Carpaccio de veau
Roquette, émulsion de tomate rôtie et pickles de champignons shimeji

Coing poché au vin rouge aux épices V
Stracciatella, pesto de pistache et basilic

Gambas croustillantes
Shiso vert, agrumes et sabayon de crustacés

PLATS

Maigre confit
Condiment fenouil et huile de basilic

Côte de cochon basque
Patate douce fondante, mirabelles et jus moutardé

Cannelloni farcis V
Gratinés au Beaufort, Ricotta, velouté de potiron et croutons de pain

DESSERTS

Fromage
Sélection de fromages de Xavier Thuret MOF

Rosace Pamplemousse
Entremet et crémeux pamplemousse, chantilly et huile d'olive
2€ seront reversés à Rose Up pour Octobre Rose

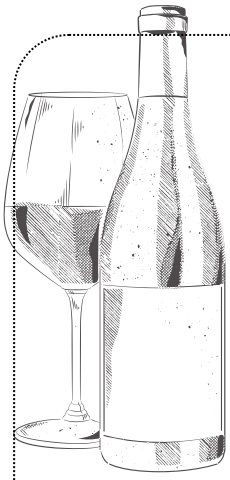
Tatin de pommes
Pommes pochées à la cannelle, Glace amande et brioche feuilletée

BOISSONS

Purezza Micro Filtée Plate/Pétillante	8
Evin - Badoit	10
Chateldon	12
Sodas	8

BOISSONS ARTISANALES

Shot de Gingembre	6
Jus Détox du moment	14
Thé Glacé pêche "Meneau"	10
Kombucha Figuier BIO "Archipel" 20ml	10



VINS AU VERRE

Champagnes :

Perrier Jouët - Grand Brut	21
Perrier Jouët - Brut Rosé	23

Bulles :

Poiré - Extra Brut - Kalder "bio"	10
Prosecco - Borgo Dei Ciliegi	12

VINS AU VERRE A LA DEMANDE
(ENTRE 13€ ET 16€)
CONSULTER LA CARTE DES VINS

Nous acceptons les moyens de paiement suivants: visa / mastercard / amex / espèces
Prix nets en euro, taxes et service inclus
Origine des viandes Volaille : France / Boeuf : Allemagne / Veau : France
Liste des allergènes disponible à la demande

99 Haussmann

MARKET MENU

2 PLACE 44€
3 PLACE 49€

STARTERS

Veal Carpaccio
Rocket Purée, Roasted Tomato Emulsion & Pickled Shimeji Mushrooms

Red Wine Spice-Poached Quince V
Stracciatella, Pistachio Pesto & Basil

Crispy King Prawns
Green Shiso, Citrus Gel & Shellfish Sabayon

MAINS

Slow-Cooked Meagre
Fennel condiment & Basil Oil

Pork Chop
Tender Sweet Potato, Mirabelle Plums & Mustard Jus

Beaufort-Gratinated Cannelloni V
Ricotta, Pumpkin Velouté & Hazelnut, bread crust

DESSERTS

Selection of Aged Cheeses
Selection of cheeses by Xavier Thuret MOF

Grapefruit Rosette
Grapefruit entremet and crémeux, whipped cream and olive oil
€2 will be donated to RoseUp in support of Pink October.

Apple Tatin
Almond Ice Cream & Flaky Brioche, cinnamon

DRINKS

Purezza Micro Filtered Still/Sparkling	8
Evin - Badoit	10
Chateldon	12
Sodas	8

ARTISANAL DRINKS

Ginger Shot	6
Detox Juice of the Moment	14
Meneau peach iced tea	10
Organic Fig Tree Kombucha “Archipel” 20ml	10



WINES BY THE GLASS

Champagnes :

Perrier Jouët - Grand Brut	21
Perrier Jouët - Brut Rosé	23

Bubbles:

Poiré - Extra Brut - Kalder “bio”	10
Prosecco - Borgo Dei Ciliegi	12

WINES BY THE GLASS UPON REQUEST (BETWEEN €13 AND €16).

We accept the following payment methods: Visa / Mastercard / Amex / Cash
Net prices in euros, taxes and service included
Origin of meats: Poultry: France / Beef: Germany / Veal: France
List of allergens available upon request