

AU BŒUF COURONNÉ

Starters

Traditional French onion soup au gratin.....		7,50€
M Leeks in vinaigrette, deviled eggs.....		8,50€
Chicory salad with walnuts, Roquefort vinaigrette.....		9,00€
M House-prepared chicken liver farmhouse pâté, as much as you like.....		9,50€
M Caviar lentil salad, chimichurri sauce, poached organic egg.....		10,00€
Dauphiné ravioli with chive cream.....		10,50€
Marrow bone with Guérande sea salt and toasted country bread.....		13,50€
Large Burgundy snails served in their shells*.....	6.....	14,50€
	12.....	28,00€
« La Guildive » vintage sardines served with lemon, butter and country bread*.....		16,50€

Fish

The sea serves what it wishes; availability subject to catch.

M Sea bream fillet, parsnip mousseline, thyme jus.....		23,00€
Griddled scallops, white butter sauce, caramelised chicory and orange zest.....		32,00€

Historic dishes from La Villette's horse trading days

Our cuts are chosen from beef raised in France and matured for 20 days by our butcher.

Sirloin steak.....	250g.....	25,00€
« Fort des Halles » prime sirloin steak.....	300g.....	27,00€
Generous marbled beef rib steak.....	300g.....	32,00€
« Pavé des mandataires » steak cut from the fillet.....	250g.....	36,00€
« Villette » grilled rib of beef for two people.....	1200g.....	84,00€
« Châteaubriand des bidochards » steak for two people.....	700g.....	85,00€

Boeuf Couronné specialities

Classic beef tartare « lean meat minced to order and prepared the way you like it ».....		20,00€
« Vieille France » calf's head with Ravigote sauce.....		23,50€
Whole grilled veal kidney, wholegrain mustard sauce.....		24,50€
M Sliced veal kidney, wholegrain mustard sauce.....		24,50€
Superb pan-fried beef skirt steak with wilted caramelised shallots.....	300g.....	26,00€

Boeuf Couronné's « meaty morsels »

M Skirt steak with shallot confit.....	200g.....	23,00€
Grilled prime rump steak.....	200g.....	24,00€

Mature cheese board with Gabriel Coulet Roquefort des Caves served with a glass of LBV Port (60ml).....		13,00€
---	--	--------

Desserts

M « Grand Cru » chocolate mousse.....		8,50€
Floating island - fluffy poached meringue in vanilla crème anglaise custard sauce.....		9,20€
M Your choice of an assortment of ice creams and sorbets (traditionally made)*.....	2 scoops	6,50€
	3 scoops	9,50€
M Crème brûlée with Bourbon vanilla.....		9,80€
Vanilla Fountainbleau, mango passion fruit coulis.....		10,50€
French toast-style brioche, pecan ice cream, caramel sauce.....		11,00€
Gourmet baba soaked in Saint James amber rum*.....		12,00€
Crepes Suzette flambéed in Grand-Marnier.....		12,50€
Profiteroles prepared to order with 3 choux puffs, vanilla ice cream and a little jug of warm chocolate sauce.....		13,00€
Prunes in Armagnac*.....		15,00€

 All dishes are prepared on the premises apart from those marked with an asterisk

« Business Club » Menu 40€

Starter + Main Course + Dessert

Dishes indicated with a **M** on the menu

Drinks included :

- Lillet or Americano or Sparkling Kir or White Wine Kir
- 500ml of mineral water or 375ml of Buzet (white, rosé or red)
- Coffee

« Express set Menu » 27€

Starter + Main Course
or Main Course + Dessert

Dishes indicated with a **M** on the menu
Excluding drinks

Autumn - Winter 2023/2024

If you have a food allergy, please ask to see our allergen statement listing allergens in our dishes. Carafe of tap water served on request. Service from 12 pm to 3 pm and from 6:30 pm to midnight. Net prices. Prices include Service (15% of net price). Identification must be shown with any payment by cheque to provide protection against stolen cheques.

« Little Gourmets » Menu 10€

Up to 12 years old - FREE for children under 6.

- Freshly minced beef burger or Sea bream fillet, French fries
- Ice cream or Crème brûlée
- Coca-Cola (330ml) or Fruit juice (200ml)

White wine

Vins d'Alsace AOP	75cl	37,5cl
Riesling Cuvée Louis Klipfel 2022.....	30,00€	
Gewurztraminer Vendanges Tardives Grand Cru Kirchberg de Barr 2018	69,00€	
Vins de la Vallée de la Loire AOP	75cl	37,5cl
Sancerre « Les Caillottes » Domaine Reverdy Ducroux 2022.....	52,00€	
Pouilly Fumé Pascal Jolivet 2022/2023.....	59,00€	35,00€
Vins de Bourgogne AOP	75cl	37,5cl
Bourgogne Chardonnay Domaine Aegerter 2020/2021.....	47,00€	
Chablis « l'Eglantière » Jean Durup 2022/2023.....	54,00€	
Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume « l'Eglantière » Jean Durup 2022/2023.....	72,00€	39,00€
Vins du Languedoc & Provence	75cl	37,5cl
Pays d'Oc IGP Chardonnay Saint-Victor Gérard Bertrand 2022/2023	33,00€	
Côtes de Provence AOP Minuty « Cuvée Prestige » 2022/2023.....	49,00€	
Aude Hauterive IGP Cigalus Gérard Bertrand 2022/2023.....	65,00€	

Rosé wine AOP

Côtes de Provence Domaine Siouvette 2022.....	39,00€	75cl 37,5cl
Côtes de Provence Minuty « Cuvée Prestige » 2022/2023.....	49,00€	

Red wine

Vins d'Alsace AOP	75cl	37,5cl
Alsace Pinot Noir Cuvée Louis Klipfel 2022.....	30,00€	18,00€
Vins du Languedoc	75cl	37,5cl
Pays d'Oc IGP Pinot Noir Saint-Victor Gérard Bertrand 2021/2022.....	33,00€	
 Aude Hauterive IGP Cigalus Gérard Bertrand 2021.....	65,00€	
 Minervois La Livinière AOP Clos d'Ora Gérard Bertrand 2020/2021.....	190,00€	

Vins de la Vallée de la Loire AOP	75cl	37,5cl
Touraine Gamay Vinification naturelle sans sulfites H. Marionnet 2022.....	33,00€	
Chinon Clos des Marronniers 2020.....	35,00€	
Sancerre « Les Pierres Noires » Domaine Reverdy Ducroux 2021.....	52,00€	

Vins de Bourgogne AOP	75cl	
Bourgogne Pinot Noir Domaine Aegerter 2022.....	49,00€	
Chorey-les-Beaune Domaine Arnoux Père & Fils 2021.....	64,00€	
Givry Haut Colombier Domaine Besson 2022.....	66,00€	
Nuits Saint-Georges Domaine Aegerter 2021/2022.....	98,00€	
Pommard 1 ^{er} Cru « Les Rugiens » Aegerter 2021.....	110,00€	

Vins du Beaujolais AOP	75cl	
Juliéas « Cuvée Jules César » Jacques Dépagneux 2020.....	33,00€	
Morgon Côte du Py « Cuvée Mathilde » Jacques Dépagneux 2022.....	35,00€	

Vins de la Vallée du Rhône AOP	75cl	
Côtes du Rhône Villages Château La Borie 2019/2020.....	32,00€	
Crozes-Hermitage Maison Juliette Amat 2021.....	47,00€	
Châteauneuf du Pape Clos de l'Oratoire des Papes 2020.....	65,00€	
Côte Rôtie Château de Montlys Domaine Semaska 2021.....	90,00€	

Vins de Bordeaux AOP	75cl	37,5cl
Blaye Côtes de Bordeaux Château Pardaillan 2016/2018.....	28,50€	17,50€
Graves Château de Rieufret 2020/2021.....	29,00€	19,00€
Moulis-en-Médoc Haut Brillette 2019, 2 ^e vin du Château Brillette.....	37,00€	
Lalande de Pomerol Château Les Hauts Conseillants 2013.....	50,00€	
Pomerol Clos du Clocher 2011.....	80,00€	
Sainte Foy de Bordeaux Château Martet Réserve de Famille 2019.....	65,00€	
Saint-Emilion Grand Cru Château Cantin 2018/2020.....	68,00€	
Saint-Emilion 1 ^{er} Grand Cru Classé Château Angélys 2017.....	390,00€	
Pessac-Léognan Les Hauts de Smith 2017, 2 ^e vin du Château Smith Haut Lafitte	75,00€	
Pessac-Léognan Cru Classé Château Smith Haut Lafitte 2013.....	160,00€	
Margaux Zédé de Labégorce 2017, 2 ^e vin du Château Labégorce Zédé	64,00€	
Pauillac Baron Nathaniel Baron Philippe de Rothschild 2018.....	59,00€	
Pauillac 1 ^{er} Grand Cru Classé Château Mouton Rothschild 2006.....	520,00€	
Saint-Julien Château Talbot 4 ^e Grand Cru Classé 2017.....	150,00€	

Wines by the glass

	18cl	
Côtes de Provence AOP Rosé Domaine Siouvette 2022.....	9,00€	
Pays d'Oc IGP Chardonnay Saint-Victor « Gérard Bertrand » 2022/2023	7,00€	
Mâcon Villages AOP blanc « Mise à la propriété ».....	8,00€	
Chablis AOP « l'Eglantière » Jean Durup 2022/2023.....	12,00€	
Gewurztraminer AOP Vendanges Tardives Grand Cru Kirchberg de Barr 2018	15,00€	
Pays d'Oc IGP Pinot Noir Saint-Victor Gérard Bertrand 2021/2022....	7,00€	
Graves AOP Château de Rieufret 2020/2021.....	7,50€	
Brouilly AOP « Mise à la propriété ».....	8,00€	
Touraine AOP Gamay Vinification Naturelle sans sulfites H. Marionnet 2022	8,00€	

Notre Sélection de Magnums

Pouilly Fumé Pascal Jolivet 2022/2023.....	98,00€
Moulis-en-Médoc Château Brillette 2015.....	120,00€
Pessac-Léognan Les Hauts de Smith 2018, 2 ^e vin du Château Smith Haut Lafitte	140,00€
Champagne EPC Blanc de Blancs.....	245,00€

Carafes of wine

	100cl	50cl
Mâcon Villages AOP blanc « Mise à la propriété »	44,00€	24,00€
Brouilly AOP « Mise à la propriété ».....	42,00€	22,00€

Champagnes

Carafon EPC Blanc de Noirs.....	50cl	49,00€
EPC Blanc de Noirs.....	75cl	74,00€
EPC Rosé.....	75cl	83,00€
EPC Blanc de Blancs Millésimé.....	75cl	110,00€
Louis Roederer Cuvée Collection.....	75cl	105,00€
Cristal Louis Roederer.....	75cl	250,00€
Lallier Blanc de Blancs Grand Cru.....	75cl	100,00€
Billecart-Salmon Brut Rosé.....	75cl	135,00€
Taittinger Brut Réserve.....	75cl	110,00€
Perrier Jouët Grand Brut.....	75cl	110,00€
Pol Roger Brut Réserve.....	75cl	95,00€
Moët et Chandon Brut Impérial.....	75cl	100,00€
Dom Pérignon.....	75cl	270,00€
Coupe EPC Blanc de Noirs.....	15cl	13,50€
Coupe EPC Rosé.....	15cl	15,50€

Aperitifs

Américano.....	10cl	7,50€
Kir au Macon.....	15cl	6,00€
Kir royal au Champagne EPC.....	15cl	14,00€
Ricard / Pastis 51.....	3cl	5,50€
Porto Tawny.....	6cl	6,00€
Porto LBV.....	6cl	9,50€
Martini Bianco, Dry, Rosso.....	6cl	6,00€
Gin Beefeater.....	4cl	9,50€
Gin Bombay sapphire.....	4cl	11,00€
Vodka Zubrowka.....	4cl	9,50€
Vodka Absolut.....	4cl	10,50€
Vodka Wyborowa Exquisite.....	4cl	13,50€
Whisky Jameson / Jack Daniel's.....	4cl	11,00€
Four Roses.....	4cl	11,50€
Jack Daniel's Single Barrel.....	4cl	12,50€
Whisky de France Bellevoye.....	4cl	10,00€
Whisky de France Bellevoye Tourbé.....	4cl	12,00€
Aberlour 10 ans.....	4cl	12,00€
The Glenlivet.....	4cl	11,00€
Chivas Regal.....	4cl	11,00€
Chivas Regal 18 ans.....	4cl	15,00€
Clan Campbell.....	4cl	10,00€
Campari.....	6cl	8,50€
Suze.....	6cl	7,00€
Lillet blanc ou rouge.....	6cl	8,10€

Waters, Soft drinks & Beers

Vittel, San Pellegrino.....	100cl	7,80€
Vittel, San Pellegrino.....	50cl	5,80€
¼ Vittel avec sirop.....	25cl	5,20€
Perrier.....	33cl	5,50€
Schweppes / Sprite.....	25cl	5,80€
Fuze Tea pêche.....	25cl	5,80€
Orangina.....	25cl	5,80€
Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre.....	33cl	5,80€
Jus et nectars de fruits Alain Milliat.....	20cl	6,00€
Jus de tomate Alain Milliat.....	20cl	6,00€
1664 sans alcool.....	33cl	5,60€
1664, Grimbergen blonde.....	33cl	6,00€

Hot drinks

Café, décaféiné.....	3,50€
Cappuccino.....	4,50€
Chocolat, café crème.....	4,00€
Irish coffee.....	11,00€
Thés, infusions « Dammann Frères ».....	4,50€

Digestifs

Marc de Gewurztraminer.....	4cl	10,00€
Calvados Beaujour AOC.....	4cl	11,00€
Calvados Le Père Jules.....	4cl	13,00€
Armagnac Clé des Ducs.....	4cl	10,00€
Bas Armagnac Château de Ravignan 1993.....	4cl	18,00€
Poire Klipfel.....	4cl	11,00€
Vieille prune Klipfel.....	4cl	11,00€
Hennessy Very Special.....	4cl	11,00€
Cognac Hennessy XO.....	4cl	22,00€
Get 27, Get 31.....	8cl	10,00€
Marie Brizard, Manzana.....	8cl	10,00€
Chartreuse verte.....	4cl	10,00€
Rhum Bacardi Reserva 8 ans.....	4cl	11,00€
Rhum Guatemala El Pasador de Oro XO.....	4cl	13,00€