
carte du
bar
bar menu

Prix nets en euros (€) – Taxes et service compris
Net prices in euros (€) – taxes and service included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation.

Desserts ---

Glaces / ice cream "la boule" **6**

Glaces maison (vanille, chocolat, baobab-kombava, pistache)

Homemade ice cream (vanilla, chocolate, baobab & kaffir lime, pistachio)

Sorbets "la boule" **6**

Sorbets maison (citron, mangue ananas)

Homemade sorbets (lemon, mango, pineapple)

Le grand cru / Grand cru chocolate **15**

Moelleux chocolat sans gluten, glace vanille Bourbon, sauce chocolat à la fève de tonka

Gluten-free molted chocolate cake, bourbon vanilla ice-cream, homemade tonka bean chocolate sauce

Profiteroles **15**

Glace vanille Bourbon, sauce chocolat maison à la fève de tonka

Bourbon vanilla ice cream, homemade tonka bean, chocolate sauce

La Poire d'Automne / Autumn Pear **15**

Poire pochée au bissap, glace au baobab et kombava, streusel noisette

Bissap-poached pear, baobab ice cream, hazelnut streusel

Le Baba / Rum Baba **15**

Baba au vieux rhum, ananas rôti, gel passion, chantilly vanille Bourbon

Aged-rum baba, roasted pineapple, passion fruit gel, Bourbon vanilla Chantilly cream

Les essentiels du 47

Soupe de saison / Seasonal soup 17

Légumes du marché, selon les arrivages.
Seasonal market vegetables, subject to availability.

Linguine à la tomate / Tomato linguine 21

Sauce tomate maison mijotée au basilic, parmesan affiné, huile d'olive.
Slow-cooked tomato sauce with basil, aged Parmesan and olive oil.
Suppléments / Supplements : légumes grillés +6 €, jambon de Paris +8 €.

Salade du marché / Market salad 23

Sucriner, potiron rôti, pommes, noisettes, Comté, vinaigrette maison.
Little gem lettuce, roasted pumpkin, apples, hazelnuts, Comté, house vinaigrette.
Suppléments / Supplements : légumes grillés +6 €, jambon de Paris +8 €.

Escargots de Bourgogne / Burgundy snails 22

Escargots de Bourgogne, beurre persillé, jus réduit.
Burgundy snails, parsley butter, reduced jus.

Club Sandwich 28

Volaille jaune, tomate, salade, œuf, mayonnaise maison, pain de mie toasté.
Corn-fed chicken, tomato, lettuce, egg, homemade mayonnaise, toasted sandwich bread.
Accompagnement au choix / Choice of side

Croque 26

Jambon de Paris, Comté affiné.
Paris ham, aged Comté.
Accompagnement au choix / Choice of side

Linguine aux gambas / Prawn linguine 29

Gambas snackées, bisque de crustacés légèrement crémée, tomate confite, citron, persil plat.
Seared prawns, lightly creamed shellfish bisque, confit tomato, lemon and flat-leaf parsley.

Burger 29

Steak haché Charolais, Comté affiné, oignons confits, sauce signature du 47.
Charolais beef, aged Comté, caramelised onions, signature 47 sauce.
Accompagnement au choix / Choice of side

Accompagnements / Sides 6

Au choix : Frites / Salade / Poêlée de légumes / pâtes / bananes plantain
Choice of : Fries / Salad / Sautéed vegetables / pasta / Cooking banana

Cafés & Lattés

Espresso / Allongé / Américano 5

Double espresso 7

Café crème / noisette 7

Coffee with cream / macchiato

Latte 8

Thé & infusion premium 9

Premium tea & herbal infusion

Cappuccino 9

Matcha latte premium 9

Premium matcha latte

Chocolat chaud maison 10

Homemade hot chocolate

Option Lait Végétal Amande ou Avoine +2

Plant based milk option / Almond or Oat

Softs

33cl

Coca-Cola, Coca-Cola Zero

9

Kombucha

9

Framboise / Clémentine

Raspberry / Clémentine

Fever-Tree

9

Tonic / Ginger Beer

Boissons fraîches Cold drinks

Jus de citron pressé

12

Freshly squeezed lemon juice

Jus d'orange pressé minute

12

Freshly squeezed orange juice

Thé glacé maison

9

Homemade iced tea

Café frappé

9

Iced coffee

Eaux Water

33cl

75cl

Abatilles plate

7

9

Still water

Abatilles pétillante

9

Sparkling water

A Partager To share

Charcuteries / Cured meats

24

Planche de charcuteries fines : jambon affiné, chorizo, jambon truffé, condiments

Selection of fine cured meats : aged ham, chorizo, truffle ham, condiments

Fromages / Cheeses

22

Sélection de fromages affinés & condiments

Selection of aged cheeses & condiments

Planche mixte / Mixed platter

26

Fromages affinés & charcuteries fines

Aged cheeses & fine cured meats

Champagnes

12cl 75cl

Champagne Brut Besserat de Bellefon	23	95
Champagne Brut Charles Heidsieck		110
Champagne Blanc de Blancs Besserat de Bellefon		160
Champagne Brut Rosé Laurent-Perrier		230
Champagne Cuvée des Moines Besserat de Bellefon		240
Champagne Cuvée Blanc de Blancs Ruinart		250

Bières bouteilles Bottled Beers

33cl

IPA artisanale "La Parisienne" Craft IPA "La Parisienne"	11
Blanche artisanale "La Parisienne" Craft White "La Parisienne"	11
Blonde artisanal "La parisienne" Craft lager "La Parisienne"	11
Heineken	11
Natz, citron vert Natz, lime smash	11
1664 sans alcool 1664 Alcohol-Free	9

Apéritifs

4cl

Supplement soda + 5€ / Soft drink supplement + 5€

Whisky Macallan 12 ans	28
Cognac VSOP	24
Don Julio Reposado	24
Gin Monkey 47	24
Don Julio	22
Rum Flor de Cana	22
Vodka Beluga	22
Rhum Havana Club 7 ans	18
Grand Marnier	18
Bourbon Premium	18
Monkey Shoulder	17
Absinthe	16
Gin Bombay Sapphire	16
Tito's	16
Rhum Havana 3 ans	15
Limoncello Maison Gannac	15
Vermouth Martini dry	14
Bailey's	14
Cointreau	14

Pétillants

Sparkling Wines

12cl 75cl

French Bloom Blanc sans alcool / Alcohol-free White Wine	14	65
French Bloom Rosé sans alcool / Alcohol-free Rosé Wine	14	65
Prosecco Années brut bio	12	55
Chandon Garden Spritz	12	55

Cocktails

20cl

Mocktail signature du moment **16**
Signature mocktail of the moment

Création du moment **24**
Creation of the moment

Kir Royal **25**
Crème de cassis & champagne

Aperol Spritz **19**
Aperol, prosecco, eau gazeuse
Aperol, prosecco, soda water

Saint-Germain Spritz **21**
Liqueur St-Germain, prosecco, eau gazeuse
St-Germain liqueur, prosecco, soda water

Gin Tonic Premium **22**
Gin premium, tonic Fever-Tree
Premium gin, Fever-Tree tonic

Espresso Martini **22**
Vodka, liqueur de café, espresso
Vodka, coffee liqueur, espresso

Margarita **22**
Tequila, jus de citron vert, sirop de sucre
Tequila, lime juice, sugar syrup

Negroni **22**
Gin, campari, vermouth rouge
Gin, campari, red vermouth

Old Fashioned **23**
Bourbon, sucre, Angostura bitters
Bourbon, sugar, Angostura bitters

Vins blancs

White Wines

12cl

75cl

Sauvignon **12** **50**

Chardonnay **13** **59**
Paul Manevey

Duché d'Uzès **14** **60**
M. Chapoutier

Côtes du Rhône Belleruche **15** **62**
M. Chapoutier

Beaune **85**
Paul Manevey

Pouilly-Vinzelles **95**

Vins rouges

Red Wines

12cl

75cl

Pinot Noir **13** **59**
Paul Manevey

Côtes du Rhône Belleruche **14** **63**
M. Chapoutier

Sancerre Rouge **15** **72**
Domaine Berthier

Mercurey **76**
Paul Manevey

Santenay **89**
Paul Manevey

Saint-Joseph Granilites **95**
M. Chapoutier

Vins rosés

Rosé Wines

12cl

75cl

Rosé Ultimate Provence **14** **59**