

# La carte Pétain

## POUR COMMENCER

### Planchettes à partager ... ou pas,

La P'tiot' (250g) <i>Assortiment de 3 fromages et 3 charcuteries selon nos arrivages / accompagné de pain tranché</i>	21.00 €
Va pour la grande! (500g) <i>Assortiment de 4 fromages et 4 charcuteries selon nos arrivages / accompagné de pain tranché</i>	28.00 €
Le Grand Bleu (500g) <i>Saumon fumé au bois de hêtre ou en gravlax mariné à la betterave, avec un tarama et une mini salade de poulpe mariné</i>	24,00 €
Planchette du jardin (350g) <i>Assortiment de légumes de saison à croquer Sauce crème fraîche, ciboulette et zeste de combawa</i>	18.00 €
Des paillettes dans ma vie (400g) <i>Planche de Pata Negra, Cecina de Leon, gouda à la truffe, brie truffé maison</i>	45.00 €
L'unique gourmandise <i>Assiette d'une charcuterie ou d'un fromage à choisir parmi notre sélection (hors Cecina De Leon, Pata Negra et brie truffé)</i>	9.00 €
Ah sii Pata Negra (150g) <i>Assiette de Pata Negra en chiffonnade</i>	17.00 €
L'assiette Cecina (150g) <i>Assiette de Cecina de Leon</i>	14.00 €
Saucisson de Perpezac (240g) <i>Saucisson entier nature, aux noix, au beaufort, au piment d'espelette, au poivre vert ou au bleu d'aubergine</i>	13,00 €
Saucisson truffé (240g) <i>Saucisson entier truffé</i>	16,00 €
Les p'tits burgers (200g) <i>Planche de 4 minis cheeseburgers</i>	10,00 €
Camembert rôti <i>Miel, ou nature avec noix (+ 2 miel truffé)</i>	12,00 €

### C'est pas de bol (200g),

Les taramas aromatisés ou pas <i>Nature, corail d'oursin, wasabi ou yuzu (peu varier selon arrivage)</i>	10,00 €
Tarama truffé	17,00 €
Le houmous	8,00 €
Houmous truffé	14,00 €
Stracciatella nature <i>Servie avec un filet d'huile d'olive</i>	10,00 €
Stracciatella truffée <i>Truffe fraîchement râpée et filet d'huile truffée</i>	15,00 €
Caviar d'aubergine	8,00 €
Les olivettes <i>Kalamata ou Pitcholine</i>	8,00 €

### T'es à croquer (200g),

Les noix de cajou torréfiées <i>Nature, paprika ou wasabi</i>	8,00 €
Les noix de cajou truffées	10,00 €
Les Gressins maisons <i>Gressin aux herbes de Provence ou sésame</i>	5,80 €
Les Grissinis de Pompon <i>Gressins aux herbes de provence ou sésame enroulés de San Daniel</i>	7,00 €

### Terrines des Pétains,

La Rustique (200g) <i>Terrine de sanglier</i>	10,80 €
Porco Rosso (200g) <i>Terrine de porc &amp; pistache</i>	10,80 €

### Arrivage du large, fine de claire n°3

Les 6 huitres	12,00 €
Les 12 huitres	20,00 €
Les 24 huitres	34,00 €

## HAPPY HOUR

De 18H00 à 20h00  
1 P'tiot' + 2 verres de vin  
24,00 €

# À TABLE !



## En entrée ou en plat,

La petite assiette

La grande assiette

Assiette Mezze <i>Houmous, assortiment de légumes marinés</i>	06,00 €
La Salade de chèvre chaud <i>Roquette, pain de campagne toasté, chèvre, miel, noix</i>	-
L'envolée de Saumon <i>Tartare de saumon ou assiette de saumon fumé</i>	12,00 €
La salade de Monsieur Poulpe <i>Salade de poulpe mariné</i>	10,00 €
Le Carpaccio façon Joe Carpa (oui il existe) <i>Carpaccio de bœuf à l'Italienne, huile d'olive, tomates séchées, parmesan, cœur d'artichaut et olive Kalamata</i>	11,00 €
Tomates à l'ancienne mais burrata fraîche <i>Cuisiné avec olive de Kalamata, cœur d'artichaut et parmesan. Choisir l'accompagnement : bresaola, San Daniele ou Rostello aux herbes</i>	12,00 €

## Plats à partager (2 pers.), **uniquement le soir**

*Plat disponible en fonction de l'arrivage. Nous recommandons à nos clients de **passer commande 24h** à l'avance même si nous prévoyons des pièces quotidiennement.*

La côte de bœuf (≈ 1.1 kg) <i>Côte de bœuf black Angus, cuite à basse température Accompagnée de salade &amp; pommes grenailles</i>	70,00 €
Le magret de canard (≈ 500 g) <i>Accompagné de salade &amp; pommes grenailles</i>	30,00 €
Pluma ibérique bellota (≈ 650g) <i>Accompagné de salade &amp; pommes grenailles</i>	80,00 €
Raclette à volonté <i>Fromage à raclette, assortiment de charcuterie, pomme de terre /personne</i>	24,00 €

## Pizza Yolo

Pizza Margarita	14,00 €
Pizza Reine ou Comtesse <i>Base tomate, mozzarella, Rostello aux Herbes (Reine) Ou Rostello à la truffe (Comtesse)</i>	15,00 € - Reine 17,00€ - Comtesse
Pizza végétarienne <i>Base tomate, gorgonzola, champignon de paris, poivrons, oignons, olives de Kalamata</i>	16,00 €
Pizza Norvégienne <i>Base crème fraîche, saumon &amp; mozzarella</i>	17,00 €
Pizza 6 fromages <i>Base crème fraîche, fromages sélectionnés par le chef</i>	17,00 €
Pizza Petoin <i>Base tomate, chorizo ibérique, mozzarella, scarmorza, olives de Kalamata</i>	17,00 €
Pizza Crémeuse <i>Base crème, burrata, bresaola</i>	19,00 €
Pizza Ragazza <i>Base tomate, mozzarella, stracciatella, jambon cru, roquette</i>	18,00 €
Pizza truffé <i>Base crème fraîche, gouda à la truffe, truffe fraîchement râpée</i>	26,00 €

## Les tartines de Martine

*Accompagnement salade*

Tartine Détox <i>Stracciatella, artichaut, menthe, roquette, zeste de citron</i>	17,00 €
La Chauvine <i>Crème, saucisse de Montbéliard, tomme de Savoie, oignon caramélisés</i>	15,00 €
Croque Monsieur truffé <i>Rostello truffé, gouda à la truffe et béchamel</i>	16,00 €
Winter is Coming <i>Crème à l'aneth, saumon fumé, concombre, citron</i>	17,00 €

## Coquille à la Truffe

13,00 €

*Servi avec du parmesan*

*Rostello, Bresaola ou San Daniel / Supplément + 2,50 €*

## Tartiflette

16,80 €

## Le Burger Petoin

17,00 €

*Pain brioché, effiloché de bœuf,  
tomates à l'ancienne, reblochon  
et confit d'oignon.*

*Accompagnement : salade et  
pommes grenaille*

**BURGER**

## Fish & Chips

17,00 €

*Cabillaud pané, accompagné  
d'une sauce tartare & de pommes  
de terre grenaille, salade verte.*

## Formule du midi

Entrée, Plat ou Plat, Dessert / 18,00 €

Entrée, Plat, Dessert / 21,00 €

### Entrée

Les minis salades du jour 5,50 €

### Plat

Plat chaud du jour 13,80 €

### Dessert

Dessert du jour 06,00 €

## Dessert la ceinture

Tarte du jour 6,00 €

*regarde dans la vitrine  
(ne pas lécher)*

Dessert du jour 6,00 €

*Les petits bocaux*

Assortiment de Fromages 10,00 €

# LA CAVE

## Vins blancs

Le Rosette,

Moelleux du vignoble de Bergerac  
Château Puypezat-Rosette.

Tariquet 1<sup>er</sup> grive, vin fruité

Une bouche gourmande, fruitée, vive et moelleuse  
Château du Tariquet.

La Petite Perrière

Sauvignon équilibré et riche  
Domaine Petite Perrière.

El Chardo

Vin naturelle et bio 100% chardonnay  
Mise en bouteille par « les éclaireurs »

Pouilly fumé

Arome de fruits à chair jaune avec une touche minérale

## Vins rouges

La Petite Perrière

Pinot noir fruité et légèrement camphré  
Domaine Petite Perrière.

Beau-rivage

Couleur rouge profond, nez élégant, vin fruité.

El Pinot

Vin naturel 100% pinot noir issu de l'agriculture biologique.  
Mise en bouteille par « les éclaireurs »

Irancy

Vin de Bourgogne issu du Pinot noir. Riche en tanins, coloré avec vigueur

Givry 1<sup>er</sup> Cru

Minéral, le Givry 1<sup>er</sup> Cru est un pinot noir plein d'ampleur,  
structuré, complexe et intense comme on les aime.

Chantemerle 2016

Des arômes puissants de fruits rouges et des tanins bien  
présents. Château Chantemerle, MEDOC grand vin de Bordeaux

## Vins rosé

Gris Blanc

Équilibré qui surprend par sa finesse et sa vivacité.  
Vin du Languedoc-Roussillon, cuvée Gérard Bertrand

\*proposition vin casher

## À la bouteille – 75cl

Choisissez votre bouteille parmi la sélection  
des Petoins. Compter +10 € pour une  
dégustation à table par rapport au prix de  
vente en boutique



## Boissons chaudes

Ristretto, espresso, café

Cappuccino, Café au lait, Latte macchiato

Thé

Chocolat Chaud

Au verre – 12cl

7,00 €

6,50 €

5,00 €

6,00 €

9,00 €

5,00 €

5,50 €

6,00 €

8,00 €

8,00 €

9,00 €

5,50 €

2,50 €

4,00 €

4,00 €

4,50 €

## Cocktails & Spiritueux – 5cl

Berry Mojito

Rhum bacardi carta blanca, crème de cassis,  
menthe, citron vert et eau gazeuse

11,00 €

Pornstar Martini

Vodka 42 bellow, vanille, liqueur fruit de la passion,  
jus de fruit de la passion et jus de citron vert

11,00 €

Whisky Sour

Whisky écossais, dewar's, sirop et jus de citron

11,00 €

Garden Cocktail

Gin bombay dry, liqueur St-Germain, prosecco,  
jus de citron, concombre et basilic

11,00 €

Spritz

09,00 €

St-Germain Spritz

12,00 €

Get 27

08,00 €

Rhum arrangé du moment

8,00 €

Gin Tonic Bombay Saphir

9,00 €

Gin Tonic Bio artisanal L'Oriant

12,00 €

## La Bière Bouteille

Bière artisanale 100% Locale

Barnum (33cl)

Blonde, Ambrée, IPA

6,00 €

Cidre Breton (33cl)

Maison Mauret

5,50 €

## L'Attireuse

Bière artisanale en pression, brassée localement et écoresponsable.  
Bière Blonde en pression artisanale

Demi-Pression (25cl)

4,50 €

Pinte-Pression (50cl)

8,00 €

## Soft qui peut

Coca-Zero / Coca-Cola / May tea Pêche ou  
Menthe / San Pellegrino / Volvic

3,80 €

Limonade du Moment

4,50 €

Mocktails Boissonnerie de Paris

Demander les recettes à votre serveur

06,00 €

Jus de fruits Patrick Font

5,50 €

## Formule salon de thé

1 boisson chaude + 1 part de tarte/ 9,00 €

