

MENU 1920 MENU

46€

Pâté en croûte, condiments pickles
Pâté en croûte, condiments pickles



Daurade rôtie aux câpres et persil
Carottes fondantes au beurre demi-sel
*Roasted sea bream with capers and parsley,
melt-in-your-mouth carrots with salted butter*



Le fruit de saison
Seasonal fruit



VINS AU VERRE 15CL WINE BY THE GLASS

BLANCS WHITE 18€

IGP Cigalus Blanc
Gérard Bertrand 2018

Alsace aoc Bio
Pinot blanc, Rentz 2018

Sancerre aoc
Les Caillottes, Vignobles Dauny 2018

Pessac-Léognan aoc
Château La Garde 2015

Chablis aoc
Colombier 2018

ROSÉS ROSE 16€

Côtes de Provence aoc
Domaine de la Croix Cru Classé

ROUGES RED 18€

Vacqueyras aoc Bio
Monardière 2017

La Clape aoc
Château L'Hospitalet, G. Bertrand 2017

Pessac Léognan aoc
Château La Garde 2017

Sancerre aoc
Vignoble Dauny 2018

Chorey-lès-beaune aoc
Maillard 2016

LES INCONTOURNABLES MUST-TASTE

30€

Croque-Monsieur à la truffe noire
Toasted sandwich with black truffle

Saumon fumé Écossais Label Rouge façon Tzar
Prime Scottish smoked salmon the Tzar's way

Tartare de bœuf au couteau
Hand-chopped beef tartare

Le Club 19.20
Le Club 19.20

Coquillettes bio à la truffe noire
Au Jambon Francilien
*Organic shell pasta with black truffle
and local white cooked ham*

Burger Charolais façon bretzel
Prime Charolais Burger served in the way of a bretzel

Le Bien-Être 19.20
Épeautres, artichauts poivrade, sarrasin...
*Well-being 19.20
Spelt, poivrade artichoke, buckwheat...*

César salade
Tempura de courgettes
*Caesar salad with
Zucchini tempura*



DESSERTS DESSERTS

16€

Millefeuille Sacristain caramélisé,
Crème vanillée pralinée pure à la noisette
*Caramelized millefeuille,
Vanilla and hazelnut cream*

Figs de notre France
Et amandes fraîches, le Clafoutis 19.20
*Figs from France
and fresh almonds, Clafouti 19.20*

La Forêt noire de Tristan Rousselot
Forêt noire pudding by Tristan Rousselot

Baba aux saveurs du Cognaçais
Cognac baba

Assiette de fruits de saison
Platter of seasonal fruit

ENTRÉES STARTERS

Foie gras de canard au Cognac 28€

Et sa brioche toastée

Duck foie gras de Canard with Cognac and toasted brioche

Velouté de petits pois à la menthe fraîche 17€

Tartine de chèvre frais au poivre

Pea cream soup with fresh mint, toast with fresh peppery goat cheese

Tartare de bar à la pistache et fenouil 20€

Au jus d'herbes au vinaigre de Reims

Sea-bass tartare with pistacchio and fennel, herby jus with Reims vinegar

Escabèche de maquereaux 19€

Légumes de saison à la coriandre

Mackerel escabèche, seasonal vegetables with coriander

SIGNATURE 19.20 SIGNATURE DISH 19.20

Le véritable vol au vent de ris de veau, volaille au Cognac 39€

Mesclun de jeunes pousses

Classic sweetbread vol au vent, poultry with Cognac sauce, baby leaf mesclun

PLATS MAIN COURSES

POISSONS FISH

Merlan façon Colbert 30€

Pommes Pont Neuf, sauce gribiche

Pan-fried whiting with breadcrumbs, Parisian fried potatoes, sauce gribiche

Pavé de saumon 32€

Purée de petits pois aux amandes, émulsion d'oseille

Salmon steak, mashed peas with almonds, sorrel emulsion

Sole beurre Meunière 76€

Fricassée de légumes

Sole Meunière, vegetable fricassée

VIANDES MEATS

Filet de bœuf maturé, pommes Pont Neuf 49€

Sauce au poivre fumé

Matured beef fillet, Parisian fried potatoes, smoked Pepper sauce

Poulet de Challans au Pineau des Charentes 30€

Crozets au jus d'herbes

Prime chicken from Challans with Pineau des Charentes sauce, crozets with herby jus

Filet d'agneau thym serpolet et abricots 42€

Bouchons d'aubergines et courgettes

Lamb fillet, Serpolet thyme and apricots, bouchons eggplant and zucchini

GARNITURES SIDES

Garniture supplémentaire 9€

Écrasé de Rattes du Touquet au beurre demi-sel, Fricassée de légumes aux herbes fraîches

Mesclun de jeunes Pousses, vinaigrette de Reims

Additional side

« Rattes du Touquet » potato mash with salted butter, vegetable fricassée with fresh herbs, baby leaf mesclun, vinaigrette from Reims