

Le Bosquet
Menu du 31 décembre 2021

(Le Bosquet, 46 avenue Bosquet, Paris 7eme, réservation au 01 45 51 38 13)

Entrée + Plat + Fromage + Dessert : 79€ | Four courses : 79€

Entrées / Starters

Assiette de fruits de mer (huîtres, bulots, crevettes ...)
Plate of seafood (Oysters, Shrimps, bullets ...)

Foie gras entier mi-cuit du Pays Basque, confiture de figues
Foie gras with its figs jam, toasted bread

Saumon fumé chez Kaviari , tarama sur blinis
Smoked salmon from Kaviari's and tarama with blinis

Plats / Dishes

Saint-Jacques françaises en coquilles, risotto aux cèpes
Fresh scallops from France, risotto with mushrooms cepes

Chateaubriand de bœuf, sauce aux deux poivres, haricots verts
Chateaubriand (grilled double thick fillet steak) with pepper sauce and green beans

Volaille de Bresse au jus, purée à la truffe noire
Famous Bresse poultry , mashed potatoes with truffle

Fromage / Cheese

Roquefort de chez Marie Anne Cantin
Roquefort from Marie Anne's

Desserts

Farandole de desserts (Profiterole, Tulupe de fruits frais, Opéra)
Various desserts (profiterole, fresh fruits, chocolate and coffee cake)

Moelleux au chocolat, glace vanille Martine Lambert, Chantilly légère
Molten chocolate cake, vanilla ice cream and light whipped cream

Apéritifs

<i>Américano maison 8cl</i>	9
<i>Coupe de champagne 10cl</i>	11
<i>Martini, Campari, Lillet 8cl, Kir au Sancerre</i>	8
<i>Cocktail de jus de fruits frais maison</i>	12

Champagnes

<i>Deutz brut classic</i>	85,00
<i>Ruinart brut</i>	95,00

Vins Blancs 75cl | White wine in bottle

<i>Bourgogne, Hautes-Côtes-de-Nuits, Les Dames Huguette 2016</i>	52,00
<i>Sancerre, La Vigne Blanche H.Bourgeois</i>	45,00
<i>Raymond Lafon 2005, Sauternes (Doux/Sweet white wine)</i>	95,00

Vins Rosés 75cl | Rosy wine in bottle

<i>Château Minuty prestige, vin rosé Côtes de Provence 2020/rosy</i>	45,00
--	-------

Vins Rouges 75cl | Red wine in bottle

Bourgogne, Brouilly, Côtes du Rhône

<i>Crozes Hermitage, les Granites 2019. J.Bouttin</i>	57
<i>Beaune 1er cru, Les Cent vignes 2013, Domaine Pascal Arnoux</i>	84
<i>Châteauneuf du Pape 2019, domaine Chante Cigalle</i>	76
<i>Hautes Côtes de Nuits 2017, Domaine Dufouleur</i>	44

Coteaux du Languedoc

<i>Coteaux du Languedoc, Cocalieres d'Aupilhac 2016</i>	53
<i>Costières de Nîmes, Château de Campuget 2012</i>	45
<i>Coteaux du Languedoc, Rosmarinus, Chez Leon Calage 2016</i>	53

Bordeaux

<i>Château La Louvière 2012, Pessac Léognan</i>	69
<i>Les Hauts de Smith 2013, Pessac-Léognan</i>	64
<i>Fief de Lagrange 2012, Saint Julien</i>	78
<i>Demoiselles Larriwet Haut-Brion 2013, Pessac Leognan</i>	48
<i>Chasse Spleen 2014, Moulis, Grand Cru</i>	93
<i>Château Haut-Tropchaud 2011, Pomerol</i>	72
<i>Château La Lagune 2002, Haut-Médoc</i>	127
<i>Connétable de Talbot 2008, Saint-Julien</i>	80
<i>Château Maucaillou 2008, Moulis</i>	65
<i>Château Cantemerle 2007, Haut Médoc, grand cru classé</i>	89
<i>Château La Faurie 2016, Lalande de Pomerol</i>	41
<i>Ch. Malartic Lagravière 2006, Pessac-Leognan Cru Classé</i>	110
<i>Pomerol, Château Nenin 2004</i>	164

Vins au verre | Wine by the glass

<i>Bourgogne, Hautes-Côtes-de-Nuits, Les Dames Huguette 2016 white 15cl</i>	11,00
<i>Demoiselles Larriwet Haut-Brion 2013, Pessac Leognan red 15cl</i>	9,90
<i>Raymond Lafon 2005, Sauternes (Doux/Sweet white wine) 15cl</i>	19,00

Digestifs | Alcools

<i>Vieille Prune, Poire Miclo, Cognac Rémy Martin V.S.O.P</i>	11,00
<i>Calvados Père Jules 10 ans, Armagnac Darroze 1997</i>	13,00

Eaux minérales | Mineral water

<i>Evian (Still water) 100cl</i>	6
<i>Chateldon (sparkling water) 75cl</i>	8