

WINES AND CHAMPAGNES

Whites

	12CL	37,5CL	50CL	75CL
Sauvignon «À la verse», Côtes de Gascogne	6	18	24	28
Chardonnay, IGP Pays d'Oc	6,5			30
Viognier, IGP Pays d'Oc Cellier du Pic	6,5			32
Chambre D'Amour Moelleux, Côtes de Gascogne	7			37
Riesling, Cave de Ribeauvillé, Alsace	8			41
Macon Lugny, Les Charmes, Bourgogne Albert Bichot	8,5			45
Petit Chablis, Bourgogne Albert Bichot	9,5			55
Crozes-Hermitage, Petite Ruche, Chapoutier	11			62
Chassagne-Montrachet, Bouchard Père et Fils, 2020				92
Meursault, Clos De Magny, Albert Bichot, 2022				115
Corton Charlemagne Grand Cru, Bouchard Père et Fils, 2018				210

Red

	12CL	37,5CL	50CL	75CL
Marius De Chapoutier «À la verse», Pays d'Oc Grenache et Syrah	6	18	24	28
Italie, Montepulciano d'Abruzzo	6,5			30
Côtes du Rhones Réserve, Famille Perrin	6,5			35
Pinot Noir, IGP Pays d'Oc	6,5			35
Argentine Malbec, Piedra Negra	8			41
Lalande De Pomerol, La Croix Saint-André	8,5			45
Morgon, Grand Charmette, Domaine Striffling	8,5			45
Pic Saint-Loup, Loup du Pic - Château Puech-Haut	9			49
Les Barques Riquet, Languedoc	9,5			55
Hautes Côtes de Beaune, Bourgogne A. Bichot	9,5			55
Crozes-Hermitage, Petite Ruche, Chapoutier	11			62
Nuits-Saint-Georges, Bouchard Père et Fils, 2019				95
Aloxe-Corton, Albert Bichot, 2022				85
St Joseph, Chapoutier, Les Granilites 2022				79
Côte-Rôtie, Les Bécasses, M Chapoutier, 2020				95
Volnay 1 ^{er} cru Les Caillerets, Bouchard Père et Fils, 2019				120
Lacoste-Borie, Pauillac, 2019				75
Echo De Lynch Bages, Pauillac, 2020				95
Le Petit Mouton Rothschild, Pauillac, 2015				390
La Chapelle De La Mission Haut Brion, Pessac Leognan, 2019				185
Beaune 1 ^{er} Cru, Hospices de Beaune, Cuvée Brunet, 2021				240
La Grange Des Pères, Languedoc IGP 2019				620
Château de Fonsalette, Côtes du Rhone, 2011				580
Château Rayas, Châteauneuf du Pape, 2011				1 200

Rosés

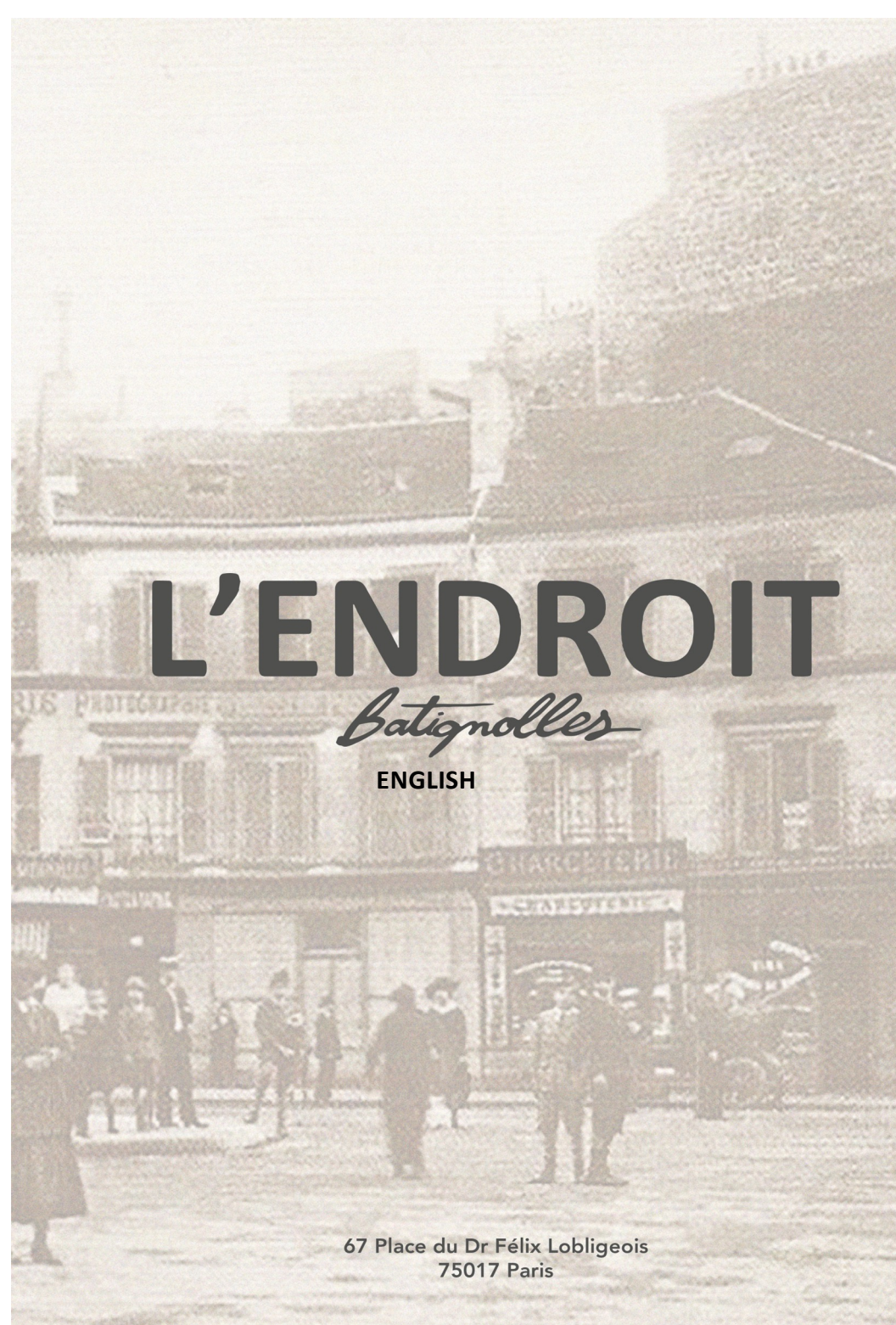
	12CL	75CL
Côtes de Provence, Peyrassol Lou	6,1	31
Côtes de Provence, Minuty Prestige	8	42
Côtes de Provence, Miraval		48

Champagnes

Glass	12CL	75CL
Drappier	13,5	80
Drappier Brut Sans Souffre		95
Mailly Grand Cru Blanc de Noir		95
Bollinger Special Cuvée		115
Billecart Brut La Réserve		115
Laurent Perrier millésimé 2015		135
Laurent Perrier Blanc de Blanc		155
Veuve Clicquot Rosé		110
Billecart Salmon Brut Rosé		130
Dom Perignon 2013		390

Eau minérales: Evian, Badoit 50cl/ 7€

PRIX NET EN EUROS /SERVICE COMPRIS /LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES



L'ENDROIT

Batignolles

ENGLISH

67 Place du Dr Félix Lobligois
75017 Paris

la carte de l'Endroit

TO SHARE

Chicken « Croque Monsieur » Truffle	13
Planche de charcuterie <i>Maison Conquet en Aubrac</i>	22
Rillettes de saumon maison	13
Homemade Garden Peas Humus	13
Truffle Sweat Potatoes Fries	14
Planche de fromage <i>La ferme d'Alexandre AOP</i>	19
Mixed charcuterie et fromage	24

STARTER

Deviled Eggs With mayonnaise	9
Onion Soup	12
6 Oysters fine de claire N°2	20
Salmon Tartare with Avocado	16/30
Green Beans Salad, Mushrooms and parmesan	9

FISH

Salmon Filet "Vierge Sauce"	26
Octopus with Grilled Vegetables	28
Lobster Linguine Pasta	39

MAIN COURSES

Beef Tartare <i>Classic Version</i>	20
L'Endroit Bacon Burger	20
Beef Stripe Steak Confit Shallot Butter Sirloin 250gr	36
Chicken Milanese Parmesan and arugula salad	24

DESSERTS AND CHEESES

Chocolate Mousse	9	French Toast, Vanilla Ice Cream	14
Apple Pie	9	Chocolate Profiteroles	14
Expresso Coffee & Apple pie	11	Red Berries Pavlova	14
		Sunday Caramel	11
Ice scream 2 scoops vanille, chocolat, citron, passion, framboise, café, caramel	7	Assortment of Cheeses <i>La ferme d’Alexandre AOP</i>	13

SALADS ET SNACKS

Thai Salad With Alf-cooked Salmon	20
Buddha bowl	17
Half-Cooked Salmon +3€	
Thai Rice, quinoa, ponzu, fresh Herbs, Pomegranate, sherdded radish, cucumber, mint, cherry tomatoes, avocado, carrots, red onions	
Caesar Salad	20
Chiken and bacon	
Burrata Salad	22
« Golden Pieneapple tomato », Watermelon, pistacchio, Garden Peas Humus, grain et Rasperry vinaigrette	
Club Sandwich Chiken and bacon	18

Truffle Small Macaroni With Ham or Chicken	18
Omelette With Comté Cheese	16
Risotto, and mushrooms VEGAN	20
Roastbeef served cold with french mayonnaise	26
Lamb Confit Gravy sauce	29
For the Children	18
Steak /chicken/ Fish/ macaroni whit ham + water&cordial or juice + ice scream Strawberry or chocolate	

GARNISH

French fries, Baby gem, Mash potatoes, Basmati rice, Green beans.	5
Avocado	9

Batignolles