WINES AND CHAMPAGNES

White

	12CL	50CL	75CL
Viognier, *IGP Pays d'Oc*	6	24	30
Chardonnay, *IGP Pays d'Oc*	7		37
Chambre D'Amour Moelleux, *Côtes de Gascogne*	7		37
Riesling, Cave de Ribeauvillé, Alsace	8		41
Macon Lugny, Les Charmes, *Bourgogne Albert Bichot*	9		47
Petit Chablis, *Bourgogne Albert Bichot*	9,5		55
Crozes-Hermitage, Petite Ruche, Chapoutier	11		62
Sancerre, Château de Thauvenay, Terres Blanches	12		70
Chassagne-Montrachet , *Albert Bichot, 2023*			110
Meursault, Clos De Magny, *Albert Bichot, 2022*			130

Red

	12CL	50CL	75CL
Carignan, *IGP Pays d'Oc*	6	24	30
Morgon, Grand Charmette, Domaine Striffling	7		37
Côtes du Rhones Réserve, Famille Perrin	7		37
Pinot Noir, *IGP Pays d'Oc*	7		37
Argentine Malbec, *Piedra Negra*	8		41
Lalande De Pomerol, *La Croix Saint-André*	9		47
Italie, *Montepulciano d'Abruzzo*	7		37
Pic Saint-Loup, *Loup du Pic - Château Puech-Haut*	9,5		55
Hautes Côtes de Beaune, *Bourgogne Domaine Chanson*	9,5		55
Crozes-Hermitage, Petite Ruche , *Chapoutier*	11		62
Nuits-Saint-Georges, Bouchard Père et Fils, 2019			95
Aloxe-Corton, Albert Bichot, 2023			85
St Joseph, Chapoutier, Les Granilites 2023			79
Côte-Rôtie, Les Bécasses, M Chapoutier, 2022			95
Echo De Lynch, 2eme vin de Lynch Bages, Pauillac 2021			95

La Chapelle De La Mission Haut Brion, Pessac Leognan, 2019	185
Le Petit Mouton Rothschild, Pauillac, 2015	390
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*	7	37
Côtes de Provence, *Minuty Prestige*	9	47
Côtes de Provence, *Miraval*		52

Champagnes

	Glass	12CL	75CL
Drappier		14	85
Drappier Brut Sans Souffre			95
Mailly Grand Cru Blanc de Noir			95
Bollinger Special Cuvée			125
Billecart Brut La Réserve			125
Laurent Perrier millésimé 2015			150
Laurent Perrier Blanc de Blanc			165
Veuve Clicquot Rosé			125
Billecart Salmon Brut Rosé			145
Dom Perignon 2013			390

Eau minérales: Evian, Badoit — 50cl/ 7€

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

ENGLISH

L'ENDROIT

Batignolles

— OUR TRUSTED PARTNERS —

Bread – Plein Cœur
Charcuterie – Maison Conquet en Aubrac
Cheese – La Ferme D'Alexandre
Fruit & Vegetables – Les Halles Prestige
Fish & Seafood – J'Oceane

Carefully selected partners, chosen for the quality, freshness and consistency of their products.

67 Place du Dr Félix Lobligeois
75017 Paris

La carte de l'Endroit

TO SHARE

Chicken « Croque Monsieur » Truffle	13
Planche de charcuterie *Maison Conquet en Aubrac*	22
Humus with oliv oil	14
Truffle Sweet Potatoes Fries	14
Planche de fromage *La ferme d'Alexandre AOP*	20
Mixed charcuterie et fromage	24

STARTER

Deviled Eggs With mayonnaise	9
Onion Soup	12
Burgundy Snails 6 pieces	16
6 Oysters fine de claire N°2	20
Rillettes de saumon maison *Dill Herb and Lime*	13
Caramalized Onion Tart *Humus with oliv oil*	14

FISH

Salmon Filet "*Vierge sauce*"	26
Octopus with Grilled Vegetables	28
Sea Bream fillet , Ponzu sauce	32
Lobster Linguine Pasta	39

MAIN COURSES

Beef Stuffing Tomatoes *Shallot confit rice*	26
Lamb Confit *Gravy sauce*	30
Homemade Veal Stew	32
Chicken Breast *Mustard Sauce*	26
Beef Stripe Steak *(Sirloin 250gr)* *Pepper Sauce*	38
Beef Tartare *Classic Version*	22
L'Endroit Bacon Cheeseburger	22
Truffle Small Macaroni *With Ham or Chiken*	19

SALADS ET SNACKS

Thaï Salad With Alf-cooked Salmon	20
Kale Salad *Kale, red cabbage, Parmesan, roasted chickpeas, grilled halloumi*	20
Caesar Salad Chiken and bacon	22

Omelette With Comte Cheese *Baby Gem*	17
Rigatoni Pomodoro *(vegan)*	18
Fondue Savoyarde *Aubrac Charcuterie and baby gem* *For 2 people*	36/pax
For the Children *Steak /chiken /Fish/ macaroni whith ham* *+ water&cordial or juice* *+ ice scream Strawberry or chocolate*	18

DESSERTS AND CHEESES

Chocolate Mousse	9
Crème brulée XXL to share Madagascar Vanilla	20
Apple Pie	9
Expresso Coffee & Apple pie	11
Ice scream 2 scoops *vanille, chocolat, citron, passion, framboise, café, caramel*	7
French Toast, Vanilla Ice Cream	14
Chocolate Profiteroles	14
Red Berries Pavlova	14
Sunday Caramel	11
Assortment of Cheeses *La ferme d'Alexandre AOP*	13

GARNISH

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

Batignolles

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