



Une halte chez un routier
c'est l'assurance d'un
bon repas peu couteux !

Cuisine soignée
Tout au beurre

OUVERT
TOUS
LES JOURS

Plat du jour

FORMULE
AU DÉJEUNER

BIÈRE À LA PRESSION

Le Demi (25cl)5€
La Pinte (50cl)9€

VINS AU VERRE (15cl)
VINS AU PICHET (45cl)
VINS EN BOUTEILLE

◆ Eaux minérales

Vittel (1l)8€ | 1/2 (50cl)5€
San Pellegrino (1l).....8€ | 1/2 (50cl)5€
perrier verte (33cl)....5€

Coca-Cola (33cl).....5€
Orangina (33cl)5€
Jus de fruits (25cl).....5€

◆ Café - Thé

Expresso.....2,9€
Café madeleine.....5€
Thé/Infusion.....4,5€

Aux Bons Crus

ENTREPOT DE BERCY

54, rue Godefroy Cavaignac 75011 PARIS

Tél. 01 45 67 21 13

Automne 2024

LA MAISON N'ACCEPTÉ
PLUS LES CHÈQUES

!! Ouvert tous
les jours
Midi & Soir !!

Entrées

Pâté en Croûte du Chef 11€
Oeufs Mayonnaise 6€
Oeufs Meurette 12€
Saucisson Brioché 9€
6 Gros Escargots Sauvages de Bourgogne 14€
Oeufs Pochés à la Crème, Morilles et Vin du Jura 12€
Céleri Rémoulade au Crabe 12€
Frisée aux lardon 11€
Poireaux Mimosa 10€

Plats

'Les Plats Tradition'

Notre Fameux Chou Farci des Routiers, Crème Tomatée 19€
Tête de Veau Ravigote 19€
Rognons de Veau, Sauce Dijonnaise 22€
Andouillette, Sauce Moutarde 19€
Pot au feu, Os à Moëlle et Toast 23€

'Les Classiques Bistrot'

Croque-Monsieur à la Truffe d'été, salade 18€ *supp œuf 2€*
Omelette & Laitue : aux Fines Herbes 12€ au Comté Affiné 14€
Coquillettes à la Truffe d'été 17€ *Jambon Blanc +3,50€*

Steak Tartare 19€

Cœur de Rumsteak au Poivre 25€ Béarnaise 26€

Noix d'Entrecôte de Bœuf Béarnaise ou Maître d'Hôtel 27€
Béarnaise truffée +2,50€

Garnitures : Purée OU Frites OU Laitue OU Ratatouille OU Coquillettes au beurre
GARNITURE SUPPLEMENTAIRE 4,50€
Coquillettes truffée 5,50€

'Les Poissons'

Quenelles de Brochet, sauce Nantua, Riz :

Quenelle simple 17€ ou double 22€

Fish & Chips 17,50€

Le Poisson du jour, *prix selon arrivage*

Desserts

Fromage du Moment 10€ Assiette de Fromages 12€

Café Mignardises 7€

Mousse au Chocolat & Madeleine 10€

Profiteroles 12€

Ile Flottante aux Pralines Roses 7€

Mille-Feuille Minute 9€

Babà au Rhum 9€ Crème Brûlée 8€

Sorbet & Alcool :

Poire Williams, Pomme Calvados, Citron Limoncello 12€

Glaces 2 boules 7€ :

Vanille, chocolat, caramel, citron, poire, pomme

La maison n'est pas responsable des vêtements et objets perdus, volés ou tachés.

Prix nets en euros service et taxes comprises





Une halte chez un routier
c'est l'assurance d'un
bon repas peu couteux !

Cuisine soignée
Tout au beurre

OUVERT
TOUS
LES JOURS

Plat du jour

FORMULE
AU DÉJEUNER

BIÈRE À LA PRESSION

Le Demi (25cl)5€
La Pinte (50cl)9€

VINS AU VERRE (15cl)
VINS AU PICHET (45cl)
VINS EN BOUTEILLE

Eaux minérales

Vittel (1l)8€ | 1/2 (50cl)5€
San Pellegrino (1l) ...8€ | 1/2 (50cl)5€
perrier verte (33cl) ... 5€

Coca-Cola (33cl)5€
Orangina (33cl)5€
Jus de fruits (25cl)5€

Café - Thé

Expresso 2,9€
Café madeleine5€
Thé/Infusion4,5€

Aux Bons Crus

54, rue Godefroy Cavaignac 75011 PARIS
Tél. 01 45 67 21 13

ENTREPOT DE BERCY

LA MAISON N'ACCEPTÉ
PLUS LES CHÈQUES

Autumn 2024

Entrées



!! Open every day

Lunch & Dinner !!

The Chef's Paté 11€

Eggs Mayonnaise 6€

Eggs Meurette (Poached Eggs, Red Wine Sauce, Bacon, Mushrooms) 12€

Saucisson Brioché (Warm Sausage in Brioche Bread, Red Wine Sauce) 9€

6 Escargots de Bourgogne (snails) 14€

Poached Eggs, Cream and Morels Sauce 12€

Crab & Celeriac in remoulade sauce 12€

Dandelion Salad, Bacon & Egg 11€

Leeks Mimosa 10€

Plats

'Tradition'

Our Famous Stuffed Cabbage (Veal & Beef, cream & tomato sauce) 19€

Veal Kidneys, Mustard Sauce 22€

Veal Head 19€

Pot-au-Feu (stewed Beef, vegetables, marrow bone) 23€

Andouillette (guts sausage), Mustard Sauce 19€

'Bistrot Classics'

Beef Rump Steak & Pepper sauce 25€ Béarnaise 26€

Omelette & Salad : Herbs 12€ Comté Cheese 14€

Macaroni & Truffle sauce 17€ Ham +3,50€

Truffle Croque Monsieur, Green Salad 18€ add egg 2€

Steak Tartare 19€

Ribeye Steak, Béarnaise or Parsley Butter 27€

Truffled Béarnaise +2,50€

Sides: Mashed potatoes OR French fries OR Salad OR Ratatouille

Additional sides 4,50€

'Fish'

La Quenelle (Pike fish Dumpling) Double (x2) 22€, Simple (x1) 17€

Fish&Chips 17,50€

The Fish of The Day, Price on demand

Desserts

Cheese of the Day 10€

Cheese Plate 12€

Café & Mignardises 7€

Chocolate Mousse & Madeleine 10€

Crème Brûlée 8€ Rum Babà 9€

Chocolate Profiteroles 12€

Floating Island & Pink Pralines 7€

Napoleon Cake (mille feuilles) 9€

Sorbet & Alcool :

Pear Williams, Apple Calvados, Lemon Limoncello 12€

Ice Cream, 2 scoops 7€ :

Vanilla, chocolate, caramel, lemon, pear, apple

La maison n'est pas responsable des vêtements et objets perdus, volés ou tachés.

Prix nets en euros service et taxes comprises



VINS EN PICHET, 45 CL - Au Verre 15 CL : 5,5 €

Pays d'Oc 14,5 Brouilly 14,5 €

Bordeaux AOC 14,5 € Rosé 14,5 €

Lubéron Blanc 14,5 €



LA CUVEE BLANC « AUX BONS CRUS »



VIN DE SAVOIE DU DOMAINE DES ARDOISIÈRES 35€

B : Bio

D : Biodynamie

N : Vin Nature

R : Culture raisonnée

VALLEE DU RHONE – ROUGE

75cl

2022 François Villard <i>L'appel des Sereines</i>	Collines Rhodaniennes	31 €	
2022 Clusel Roch <i>Les Traboules</i>	Ctx du Lyonnais	35 €	B
2021 Dom de Pieblanc <i>Les Hauts</i>	Beaume de Venise	35 €	B
2022 Dom Durieu	Côte du Rhône	35 €	B
2021 Dom des Escaravailles	Cairanne	38 €	R
2021 Dom Giraud <i>Les sables d'arène</i>	Lirac	38 €	B
2021 Dom de Pieblanc <i>Les Terres</i>	Gigondas	44 €	R
2022 Dom des Escaravailles	Cairanne	49 €	B
2021 François Villard <i>Poivre et sol</i>	Saint-Joseph	50 €	
2022 Dom Gramenon <i>Poignée de raisin</i>	Côte du Rhône	55 €	B
2021 Dom des Escaravailles	Rasteau	55 €	R
2020 Dom Richaud <i>L'Ebreascade</i>	Cairanne	58 €	B
2020 Mas Saint Louis	Châteauneuf-du-Pape	71 €	B
2022 Georges Vernay <i>Sainte Agathe</i>	Collines Rhodaniennes	75 €	B
2022 Dom Gramenon <i>La Sagesse</i>	Côte du Rhône	85 €	B
2022 Dom Mayard	Châteauneuf-du-pape	95 €	B
2020 S.Ogier <i>L'âme sœur</i>	Syrah de Seysuel	104 €	
2020 Michel Chapoutier <i>Les Granits</i>	Saint-Joseph	105 €	B
2022 Dom Gramenon <i>La Papesse</i>	Côte du Rhône	110 €	B
2021 Pierre Gonon	Saint-Joseph	EV	B
2018 Clos Saouma <i>Omnia</i>	Châteauneuf-du-pape	120 €	
2019 Clos Saouma <i>Omnia</i>	Châteauneuf-du-pape	120 €	
2020 Clos Saouma <i>Omnia</i>	Châteauneuf-du-pape	120 €	

BEAUJOLAIS – ROUGE

2022 Justin Dutraive <i>Les Bulands</i>	Beaujolais	32 €	N
2023 Justin Dutraive <i>Plan B</i>	Beaujolais	32 €	N
2022 Anthony Thevenet	Morgon	37 €	N
2018 Domaine Blain	Côte de Brouilly	37 €	R
2023 Les Sources d'Agapé <i>Petit besset</i>	Saint Amour	37 €	B
2022 Les Sources d'Agapé <i>Les Fouillouses</i>	Julienas	39 €	B
2022 Clos Sauvage <i>Fauve</i>	Beaujolais	39 €	B
2023 Justin Dutraive <i>Les Bulliats</i>	Régnié	40 €	N
2023 Justin Dutraive <i>Les Tours</i>	Beaujolais	42 €	N
2022 Yohan Lardy <i>Pauline</i>	Chenas	44 €	R
2021 Georges Descombes <i>vieilles vignes</i>	Morgon	52 €	N
2022 Justin Dutraive <i>La Madone</i>	Fleurie	50 €	N
2020 Dom de la Grand'Cour <i>Chapelle des bois</i>	Fleurie	60 €	N

LOIRE – ROUGE

2022 Dom Serol <i>Eclat de Granite</i>	Côte Roannaise	35 €	B
2022 Sébastien Bobinet <i>Hanami</i>	VDF	37 €	N
2022 Dom Serol <i>Oudan</i>	Côte Roannaise	40 €	B
2019 Sébastien Bobinet <i>Amateus Bobi</i>	VDF	50 €	N
2022 Claude Riffault <i>La Noue</i>	Sancerre	65 €	D
2021 Dom Reniteo <i>Aves</i>	Côte Roannaise	66 €	D
2021 Sébastien Bobinet <i>Greta Carbo</i>	VDF	77 €	N
2021 Grange Tiphaine <i>Côt vieilles vignes</i>	Touraine-Amboise	80 €	B

SUD – ROUGE

2021 Ch Combel la Serre <i>Château</i>	Cahors	35 €	B
2021 La Jasse Castel	IGP St Guilhem le desert	35 €	B
2022 Heritage Du Pic St Loup	Pic Saint Loup	40 €	B
2022 Aigues Belles <i>Grand Classique</i>	Ctx du Languedoc	40 €	
2020 Prieuré St Jean de Bébian	Languedoc <i>La chapelle de Bébian</i>	52 €	D
2020 Dom d'Aupilhac <i>Cocallières</i>	Languedoc Montpeyrout	54 €	D
2020 Pierre Vaisse <i>Pitchot</i>	IGP Pays de l'Herault	85 €	R
2019 Pierre Vaisse <i>galibaou du Russe</i>	IGP Pays de l'Herault	85 €	R
2019 Pierre Vaisse <i>L'Aphyllante</i>	IGP Pays de l'Herault	85 €	R
2020 Pierre Vaisse <i>Pur</i>	IGP Pays de l'Herault	85 €	R
2018 Dom De Montcalmès	Terrasses du Larzac	85 €	R
2020 Prieuré St Jean de Bébian	VDF <i>Poutel</i>	90 €	R
2016 Dom de Trévallon	IGP Alpilles	165 €	R

BORDEAUX – ROUGE

2019 Château Barreyre	Bordeaux	19 €	R
2018 Château Trébiac	Graves	27 €	R
2021 Château Hourtin Ducasse	Haut Médoc	46 €	D
2018 Château du Glana	Saint Julien	65 €	R

BOURGOGNE – ROUGE

2022 Cellier des Dames	Bourgogne <i>Jeanne la Folle</i>	45 €	R
2022 Dom Chevalier	Côte de nuits	60 €	
2022 Cellier des Dames	Mercurey <i>Les Marchands</i>	62 €	R
2020 Dom Goisot	Côtes d'Auxerre <i>Le Court-Vit</i>	66 €	B
2022 Bernard Coillot	Marsannay <i>Les Longeroies</i>	75 €	
2022 Cellier des Dames	Givry 1 ^{er} Cru <i>Clos Jus</i>	78 €	R
2020 Dom Petit Roy	Bourgogne <i>Les Lormes</i>	85 €	D
2020 Lucien Lemoine	Nuits St Georges <i>Aux Boudots</i>	180 €	

AUVERGNE – ROUGE

75cl

2022 Henri Chauvet	Côtes d'Auvergne <i>Rouge</i>	66 €	N
2022 Henri Chauvet	VDF <i>Vie Ordinaire</i>	84 €	N
2022 Henri Chauvet	Côtes d'Auvergne <i>Abrupt</i>	84 €	N

SAVOIE/JURA – ROUGE

2022 Maison des Ardoisières	IGP Allobroges <i>Silice</i>	35 €	D
2022 Dom des Marnes Blanches	Côtes du Jura <i>Trousseau</i>	80 €	B

ALSACE – ROUGE

2017 Dom Trapet	Pinot Noir <i>Chapelle 1441</i>	54 €	D
-----------------	---------------------------------	------	----------

VINS BLANCS

2021 Michel Chapoutier	Lubéron <i>La Ciboise</i>	24 €	B
2023 Dom de Pieblanc	IGP Vaucluse <i>Petite Abeille</i>	32 €	B
2022 Les Équilibristes	Bergerac <i>Hirsute</i>	32 €	N
2022 Les Sources d'Agapé	Beaujolais	35 €	B
2022 Dom des Ardoisières	VDF <i>Jacquère</i>	35 €	D
2022 Cellier de dames	Bourgogne Aligoté <i>La Marie</i>	37 €	R
2023 Sébastien Bobinet	VDF <i>Pail de Lièvre (chenin)</i>	39 €	N
2022 Famille Paquet	Macon <i>Nos cinq terroirs</i>	40 €	R
2022 Maison des Ardoisières	IGP des Allobroges <i>Argile</i>	42 €	D
2022 Dom Orion	Chablis	45 €	R
2020 Camin Larredya	Jurançon Sec <i>La part d'avant</i>	45 €	B
2022 Héritage du pic st loup	Languedoc <i>Sainte Agnès</i>	45 €	B
2022 Dom Richaud	Cairanne	48 €	B
2022 Sancerre	Sancerre	49 €	R
2021 Clos du tue-bœuf	VDF <i>Les Madères VV</i>	55 €	N
2022 Grange Tiphaine	Montlouis sur Loire <i>Clef de Sol</i>	56 €	B
2022 Claude Riffault	Sancerre <i>Les Boucauds</i>	60 €	D
2018 Dom Josmeyer	Alsace <i>Riesling sec Les Pierrets</i>	60 €	D
2020 Clos Saouma	Côte du Rhône <i>Inopia</i>	60 €	B
2020 Sébastien Bobinet	VDF <i>Les Gruches (Chenin)</i>	64 €	N
2020 Sébastien Bobinet	VDF <i>IDA (Macération)</i>	64 €	N
2022 Dom Georges Vernay	Collines Rhodaniennes <i>Pied de Samson</i>	65 €	B
2021 Cellier des dames	Mercurey <i>La Perrière</i>	67 €	R
2021 Michel Chapoutier	Saint-Péray <i>Haut Chamblard</i>	70 €	D
2020 Famille Paquet	Pouilly-Fuissé	70 €	D
2021 Dom Lafouge	Auxey-Duresse <i>Les Hautés</i>	72 €	
2022 Henri Chauvet	Côtes d'Auvergne <i>Froussard</i>	72 €	N
2022 François Chidaine	Montlouis sur Loire <i>Les Choisisilles</i>	72 €	D
2021 Dom Mader	Alsace <i>Hagueneau</i>	75 €	B
2019 Jules Desjourney	Saint Véran	80 €	B
2015 Jules Desjourney	Pouilly Loche	84 €	B
2020 Dom de Montcalmès	Languedoc	85 €	R
2022 Pierre Vaisse	IGP Pays de l'Herault <i>Hasard</i>	85 €	R
2016 Mas Saint Louis	Châteauneuf-du-Pape	90 €	R
2018 Dom Josmeyer	Alsace <i>Gd cru Hengst</i>	90 €	D
2017 M. Chapoutier	Saint Joseph <i>Les Granits</i>	105 €	B
2018 Dom Labet	Côte du Jura <i>Chardo/Sav sous voile</i>	110 €	B
2022 Dom Georges Vernay	Condrieu <i>Terrasses de l'Empire</i>	135 €	B
2020 Clos Saouma	Châteauneuf-du-Pape <i>Magis</i>	139 €	B
2020 Lucien Lemoine	Puligny Montrachet <i>Les Chalumaux</i>	210 €	B

CHAMPAGNE & PETILLANTS

Douard Christian	Brut	70 €	
Domaine Gamet	Blc de noir <i>Rive droite</i>	65 €	
Domaine Nowak	Extra Brut <i>Cuvée S.A</i>	85 €	
Philipponnat	Brut non dosé <i>Royale réserve</i>	85 €	B
2018 Domaine Gamet	Brut nature <i>Blc de noirs, Heurte Loup</i>	105 €	
2018 Domaine Nowak	Extra brut <i>Blc de blc, Tuilerie</i>	105 €	
2018 Philipponnat	Extra brut <i>Blc de noirs</i>	135 €	B
2012 Pol Roger	Brut	200 €	
2014 Philipponnat	Extra brut <i>Gd Cru, Clos des Goisses</i>	350 €	B
Sébastien Bobinet	Pétillant Naturel <i>Le ciel est bleu</i>	35 €	N

MAGNUM – ROUGE

150cl

2021 Ch Combel la Serre <i>Le pur fruit du Causse</i>	Cahors	58 €	B
2022 François Villard <i>L'appel des Sereines</i>	Collines Rhodaniennes	65 €	R
2022 François Villard <i>Poivre et Sol</i>	Saint- Joseph	112 €	R
2020 Dom de Montcalmès	Languedoc <i>Blanc</i>	160 €	R
2020 Dom de Montcalmès	Terrasses du Larzac <i>Rouge</i>	160 €	R

Bouteille : 75 CL

Pichet : 45 cl

Verre : 15 CL

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICES COMPRIS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHEQUES