

SIXTINE

BRASSERIE

FORMULE DÉJEUNER

*Entrée / Plat ou Plat / Dessert
28 Euros*

*Entrée / Plat / Dessert
35 Euros*

Du Lundi au Vendredi de midi à 14h30 sauf jours fériés



Entrées

<i>Œuf Parfait Bio, Petits Pois, Espuma au Vin Doux</i> 	14
<i>Gaspacho de Betterave, Huile Fumée, Pignon de Pin, Chips de Tapioca</i> 	12
<i>Truite d'Eclimont en Gravlax, Condiment Citron, Croûtons de Pain Nordique</i>	18
<i>Salade de Haricots Verts, Vinaigrette Framboise, Oignons Rouges, Chouchou Noisette</i> 	15
<i>L'Entrée du Moment</i>	14



Les Incontournables

<i>Soupe à l'Oignon Gratinée</i>	12
<i>Salade César (Saumon Fumé / Poulet / Classique)</i>	19/17/14
<i>Le Fish & Chips d'Olivier</i>	19
<i>Croque-Monsieur Gourmand, Salade</i>	17
<i>Tartare de Bœuf, Frites et Salade</i>	20
<i>Cheeseburger, Frites (avec ou sans Bacon)</i>	22
<i>Fusilli Bio à la Bolognese, Salade</i>	23

Our signature Burger

<i>Burger au Poulet Grillé Mi-Fumé, Brie de Melun, Frites</i>	23
---	----



Plats

<i>Filet de Merlan, Carottes Couleurs, Riz Vénéré, Fenouil Rôti au Vadouvan</i>	25
<i>Suprême de Volaille, Légumes Sautés de Saison, Jus au Thym</i>	23
<i>Wiener Schnitzel, Grenailles Rôties au Romarin, Mesclun à la Moutarde de Meaux</i>	27
<i>Pappardelle aux Asperges, Morilles et Pavé de Paris</i> 	26
<i>Le Plat du Moment</i>	25

Garnitures

<i>Frites, Haricots verts, Riz basmati, Gratin dauphinois, Mesclun</i>	6
--	---



Desserts

<i>Assiette de Fromages - Pierre Robert au Lait Cru, Comté 6 mois d'affinage, Saint-Maure Cendré</i>	16
<i>Mousse au Chocolat à la Fève de Tonka, Tuile Cacao</i>	11
<i>Tarte au citron</i>	11
<i>Baba au Rhum "Bumbu Original", Fruits Exotiques</i>	12
<i>Crème Brûlée aux Fruits de Saison</i>	11
<i>Dessert du Moment</i>	10
<i>Café Gourmand</i>	11
<i>Nos Glaces et Sorbets par Mövenpick</i>	1 boule 5€ / 2 boules 8€ / 3 boules 10€

BOISSONS



Cocktails signatures 19

Portofino Lane

Remy Martin v.s.o.p, Italicus, Mandarine, Jus de citron vert frais

Eden Hall

Mezcal, Chambord, Framboise, Cranberry, Concombre

Carmela S.

Woodford reserve, Amaretto, Jus d'orange et jus de citron frais

Big-O-Beam

Bombay sapphire, Aperol, Chambord, Ananas, Orgeat

Never Pie

Armagnac, Mandarine Napoléon, Benedictine, amande et citron

Cocktails classiques 18

*Old fashion, Negroni, Martinez, Mint Julep, Bloody Mary, ...
Tous les cocktails classiques sont disponibles à la demande.*



EAUX

Evian, Badoit 0.5L	6
Evian, Badoit 1L	8
Perrier 33CL	7

Sélection de thés et infusions 7.50
Tea and herbal tea selection

Chocolat chaud 8

JUS & SODA

Pepsi, Pepsi Max 33CL	7
Phénix limonade 25CL	7
Orangina 25CL	7

Jus frais : orange,
pamplemousse 25CL 8

Jus : tomate, cranberry,
pomme, pêche, ananas 25CL 6

BOISSONS CHAUDES

Expresso, allongé, décaféiné	4.90
Double expresso, café crème, cappuccino	7.50

BIERES PRESSION

	25CL	50CL
Heineken	8	12
Affligem	8	12

BIERES BOUTEILLES 33CL

1664	9
Corona	9
Gallia (Champ Libre)	9
Gallia (IPA)	10
Gallia (Blanche)	10
Duvel	9
Heineken 0% (sans alcool)	9



Vins rouges

	Verre 15CL	Bouteille 75CL
BORDEAUX		
Haut-Médoc AOC Château Lacombe-Noaillac	12	49
Saint Emilion Bio AOC Chateau Riou de Thailas		59
Pauillac AOC Baron Nathaniel		69
VALLÉE DU RHÔNE		
Côtes du Rhône AOP Les Charmilles	9	39
Crozes Hermitage AOC Nobles Rives		65
CAHORS		
French Malbec	8	42
BOURGOGNE		
Bourgogne Pinot Noir AOC Vignerons de Mancey		
Mercurey 1er Cru Clos Du Château De Montaigu	12	49
		89
VALLÉE DE LA LOIRE		
Saint Nicolas de Bourgueil Les Aisselières	10	45



Vins blancs

	Verre 15CL	Bouteille 75CL
<i>COTE DE GASCOGNE</i>		
<i>Domus By Uby Sauvignon Blanc</i>	8	39
<i>Gros Manseng</i>		
<i>BOURGOGNE</i>		
<i>Chardonnay Brocard</i>		49
<i>Chablis AOP (Chardonnay)</i>	12	55
<i>Macôn Blanc AOC</i>		39
<i>VAL DE LOIRE</i>		
<i>Pouilly Fumé AOC (Sauvignon Blanc)</i>	12	49
<i>Sancerre Terroirs</i>		59
<i>ALSACE</i>		
<i>Alsace Pinot Gris Cuvée René Dopff</i>		39
<i>SUD-OUEST</i>		
<i>Chambre d'Amour (doux)</i>	10	45



Vins rosés

	<i>Verre 15CL</i>	<i>Bouteille 75CL</i>
<i>Anjou AOP Cabernet d'Anjou Villa du Rossignol</i>	<i>8</i>	<i>39</i>
<i>Côtes de Provence Symphonie Sainte Marguerite</i>	<i>12</i>	<i>55</i>

Champagnes

<i>Taittinger Brut</i>	<i>18</i>	<i>90</i>
<i>Pommery</i>	<i>19</i>	<i>99</i>
<i>Pommery Rosé</i>	<i>21</i>	<i>110</i>
<i>Veuve Clicquot Brut</i>		<i>120</i>

Vin effervescent

<i>Prosecco</i>	<i>15</i>	<i>55</i>
-----------------	-----------	-----------

VÉGÉTARIEN 

NOUS VOUS INVITONS A NOUS FAIRE PART DE TOUTE ALLERGIE
OU REGIME SPECIFIQUE AU MOMENT DE LA COMMANDE
LE RÈGLEMENT PAR CHÈQUE N'EST PAS ACCEPTÉ
BOISSONS ALCOOLISÉES TVA 20%
BOISSONS NON ALCOOLISÉES ET METS TVA 10%
PRIX NETS – SERVICES COMPRIS
PRIX EN EUROS