

POTEL & CHABOT  
PARIS



BRASSERIE DE  
LA BIENNALE

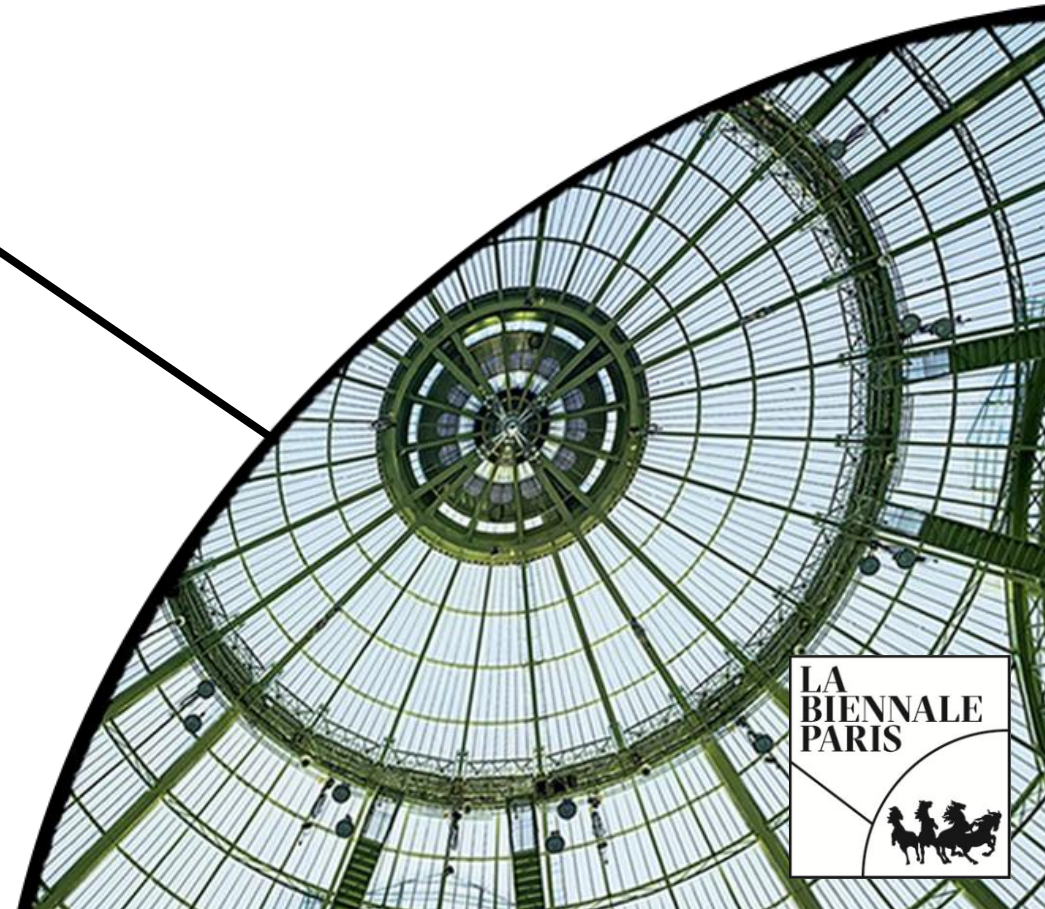


Contact :

[biennaledesantiquaires@poteletchabot.fr](mailto:biennaledesantiquaires@poteletchabot.fr)



POTEL & CHABOT  
PARIS



*La Brasserie de la Biennale vous accueille tous les jours*

*Les en-cas sont disponibles toute la journée*

*Le service des entrées, plats et desserts est disponible de 12h00 à 15h00*

*et de 19h00 à 23h00 les soirs de nocturnes*

## EN CAS

Club sandwich volaille	<b>22,50€</b>
Assiette de saumon fumé	<b>23,50€</b>
Assiette de 6 huîtres	<b>27,00€</b>

## FROMAGES

Plateau de fromages	<b>9,90€</b>
---------------------	--------------

## LES ENTRÉES

Entrée du jour	<b>22,00€</b>
Tomate mozzarella di Bufala	<b>24,00€</b>
Melon & Jambon	<b>24,00€</b>
Veau Vitello	<b>26,00€</b>
Caesar Salad'	<b>25,00€</b>

*Prix nets TTC en Euros – Service compris*

*Seules les boissons non alcoolisées, ainsi que les vins et champagnes peuvent être servis en dehors des repas*

## LE MENU DU MARCHÉ

Entrée, Plat ou Plat, Dessert	<b>50,00€</b>
Entrée, Plat et Dessert	<b>70,00€</b>

## LES PLATS

Plat du jour	<b>33,00€</b>
Risotto coquillettes parmesan et truffe d'été	<b>26,00€</b>
Bœuf à la cuillère	<b>29,00€</b>
Cabillaud à la Grenobloise	<b>32,00€</b>

## DESSERTS

Dessert du jour	<b>16,50€</b>
Café Gourmand	<b>12,00€</b>
Paris Brest aux noisettes du Piémont	<b>14,00€</b>
Vacherin aux mirabelles et glace mascarpone	<b>15,00€</b>
Baba aux fruits rouges et chantilly à l'anglaise	<b>16,00€</b>
Réglette de pâtisseries à partager (2 à 4 personnes)	<b>30,00€</b>

*Prix nets TTC en Euros – Service compris*

*Seules les boissons non alcoolisées, ainsi que les vins et champagnes peuvent être servis en dehors des repas*

## LES VINS

### VINS BLANCS

	Verre (15 cl)	Btl (75 cl)
<b>Côte du Ventoux – L'éclat Blanc – 2016</b> <i>Vallée du Rhône - Domaine de Fondrèche</i>	<b>6,50€</b>	<b>29,00€</b>
<b>Vouvray – 'Argile' – 2015</b> <i>Vallée de la Loire - Domaine François Chidaine</i>	<b>7,50€</b>	<b>37,00€</b>
<b>Chablis 1<sup>er</sup> Cru – 'Vaillons' – 2014</b> <i>Bourgogne - Domaine Laroche</i>		<b>44,00€</b>
<b>Meursault – Les Narvaux - 2013</b> <i>Bourgogne – Domaine Michelot</i>		<b>69,00€</b>

### VIN ROSE

<b>Côtes de Provence – Château Les Valentines 2016</b>	<b>6,50€</b>	<b>33,00€</b>
--	--------------	---------------

### VINS ROUGES

<b>Hautes Côtes de Nuits – «Réserve Du Domaine»</b> <i>Bourgogne - Domaine Aegeter</i>	<b>6,50€</b>	<b>33,00€</b>
<b>Sancerre – «La Bourgeoise» – 2014</b> <i>Vallée de la Loire - Domaine Henri Bourgeois</i>	<b>8,50€</b>	<b>43,00€</b>
<b>Côte Rôtie – 'Les Collines de Couzou'</b> <i>Vallée du Rhône - Domaine Bonnefond</i>	<b>11,50€</b>	<b>57,00€</b>
<b>Saint Emilion Grand Cru – La Dame de Onze Heures – 2011</b> <i>Bourgogne</i>		<b>73,00€</b>
<b>Château Larrivet Haut Brion – 2008</b> <i>Bordeaux, Pessac Léognan</i>		<b>91,00€</b>

Prix nets TTC en Euros – Service compris

Seules les boissons non alcoolisées, ainsi que les vins et champagnes peuvent être servis en dehors des repas

## CHAMPAGNE RUINART

	Coupe (12,5 cl)	Btl (75 cl)
'R' de Ruinart	<b>14,50€</b>	<b>94,00€</b>
Ruinart Rosé	<b>19,00€</b>	<b>125,00€</b>

## APÉRITIFS (4 cl)

Pastis Bardouin, Martini rouge, Martini blanc, Campari	<b>9,50€</b>
Johnnie Walker Black Label	<b>14,00€</b>
Cardhu Single Malt 12 ans d'âge	<b>16,00€</b>

## BIÈRES (33 cl)

Heineken	<b>6,50€</b>
Hoegaarden blanche	<b>6,50€</b>

## ALCOOLS (4 cl)

Calvados Busnel	<b>12,50€</b>
Eaux de Vie de Fruits Meyblum <i>Poire, Framboise, Mirabelle</i>	<b>15,00€</b>
Fine de Cognac Hennessy VSOP	<b>19,00€</b>

Prix nets TTC en Euros – Service compris

Seules les boissons non alcoolisées, ainsi que les vins et champagnes peuvent être servis en dehors des repas

## EAUX MINÉRALES

Vittel, Eau de Perrier	50 cl	6,50€
Vittel, Eau de Perrier	100 cl	9,50€
Perrier	20 cl	5,50€

## SODAS

Coca Cola, light, zéro	33 cl	5,50€
Schweppes Tonic	25 cl	4,50€

## JUS DE FRUITS FRAIS (20 cl)

Tropicana <i>Orange, pommes pressées, tomate</i>	5,50€
Jus de fruits frais pressés <i>Orange, pamplemousse</i>	6,50€

## BOISSONS CHAUDES

Café 'Lavazza'	2,80€
Double Café 'Lavazza'	3,60€
Cappuccino	4,50€
Sélection de Thés, Infusions	3,50€

*Prix nets TTC en €uros – Service compris*

*Seules les boissons non alcoolisées, ainsi que les vins et champagnes peuvent être servis en dehors des repas*

