



Nos viandes sont d'origine UE / All our meat are EU origin / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / The abuse of alcohol is dangerous to your health. Notre liste d'allergènes est disponible sur demande / Our list of allergens is available on request

selon l'article r. 3353-2 Du code de la santé publique, le fait pour les débiteurs de boissons de donner à boire à des gens manifestement ivres ou de les recevoir dans leurs établissements est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la 4e classe ». En conséquence, et afin de préserver la tranquillité et la santé de notre clientèle, la direction se réserve le droit de refuser de servir de l'alcool à des clients dont elle considérerait qu'ils sont en état d'ébriété ou ayant trop consommé de boissons alcoolisées.

La Direction Générale

À L'ATTENTION DE NOTRE CLIENTÈLE

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

Good food = Good mood

<p>CLUB 1929</p> <p>Tous les jours de 08h00 à 20h00 Everyday 7:00 am to 9:30 pm</p>	<p>BRUNCH</p> <p>Le dimanche 12h30 à 14h30 Sunday 12:30 am to 2:30 pm</p>	<p>DINER</p> <p>Mardi au Samedi 19h00 à 22h30 Permeture le lundi soir et dimanche soir Tuesday to Saturday 7:00 pm to 10:30 pm Close on Monday and Sunday evening</p>	<p>DÉJUNER</p> <p>LUNCH</p> <p>Lundi au Vendredi 12h00 à 14h30 Monday to Friday 12:00 am to 2:30 pm Fermeture le samedi et dimanche Close on Sunday lunch time</p>	<p>PETIT DÉJUNER</p> <p>BREAKFAST</p> <p>Week-end et jours fériés 7h à 10h30 Week end and public holidays 7:00 am to 10:30 am</p>	<p>Lundi au Vendredi 6h30 à 10h00 Monday to Friday 6:30 am to 10:00 am</p>
--	--	--	--	---	--



BRASSERIE

- Chef Gregory Gbiorczyk -

Pour commencer

Tarama à la truffe d'été & blinis 19 ou **Tarama au yuzu 16**
Summer truffle tarama & blinis or yuzu tarama

Foie gras de canard, condiment de poire conférence au pain d'épices 24
Foie gras, conference pears condiment with gingerbread

Pâté en croûte de canard à la fleur de Thym 24
Condiments aux coing et vinaigre de Banyuls
Duck and Thyme flowers in a pastry crust, with quince condiments and Banyuls vinegar

Œuf mollet bio 17
Léger velouté de carbonara au lard de Colonnata
Organic soft-boiled eggs, light carbonara velouté with Colonnata lard

* **Gaufre de pommes de terre tiède 16**
Tartare aux deux saumons, guacamole
Warm potato waffle, two-salmon tartare, guacamole

* **Bouillon végétal à la citronnelle 15**
Gyozas végétariens
Vegetarian gyoza with lemongrass broth

Salade folle au tourteau 21
vinaigrette en 3 versions
Crab salad, with 3 variation of vinaigrette

Potage du moment 10
Soup of the moment

Sur la lancée

Pêche du moment, coco citron vert 36
Pak-choï vapeur à la cazette
Fish with coconut and lime, steamed Pak-Choi with Cazette (roasted and crushed hazelnuts)

Faux filet normand 250gr 43
Aux poivres des gorilles, pommes boulangères confites dans un fond de volaille
Normandy faux filet (8.8oz) in Likouala pepper, potato gratin

* **Vol au vent aux champignons sauvages 26**
Sabayon au vin jaune
Wild mushrooms vol-au-vent, vin jaune zabayone

Saint-Jacques juste saisies 39
Risotto intensément au potimaron
Saint Jacques with pumpkin risotto

Choux farci au foie gras et ris de veau 35
Le chef Gregory Gbiorczyk vous propose de découvrir sa recette qui a remporté le championnat de France de Choux farci 2023
Mousseline de pomme de terre, double sauce d'une bordelaise et crème de raifort
Stuffed cabbage with foie gras and sweetbread, potato mousseline

Coquille à la truffe mélanosporum 26
ou Version gourmande Molitor accompagnée de jambon 29
Truffle pasta or Molitor gourmet version with ham

Le semainier

* **LUNDI**
Cordon bleu au jeune comté, mousseline de pomme de terre 24
Monday
Cordon bleu, young Comté, potatoes mousseline

* **MARDI**
Lasagne au paleron de bœuf confit, sauce bordelaise 23
Tuesday
Beef chuck steak confit lasagnas, Bordeaux sauce

* **MERCREDI**
Burger Molitor, frites 32
Bacon, pickles, cheddar fumé, iceberg, oignons confits
Bacon, pickles, smoked cheddar, iceberg salad, sweet onions
Wednesday
Molitor burger, French fries

* **JEUDI**
Ballotine de veau confite comme une blanquette, riz pilaf 22
Thursday
Confit Veil ballotine like a blanquette, pilaf rice

* **VENDREDI**
Fish and chips Cabillaud, sauce tartare 28
Friday
Cod fish and chips, tartare sauce

Gourmandises

* **Paris Molitor 14**
Paris-Brest revisité à l'image de Molitor, base café
Revisited Paris-Brest inspired from Molitor, coffee based

* **Biscuit cuillère maison au café dans l'esprit d'un tiramisu 14**
Homemade tiramisu-style coffee spoon biscuit

* **Mille-feuille aérien à la vanille de Madagascar 14**
Caramel au beurre salé
Light mille-feuille, with Madagascar vanilla and salted caramel

* **Poire pochée à la vanille de Madagascar en croûte feuilleté, crème d'Isigny 14**
Poached pear with Madagascar vanilla in puff pastry crust, Isigny cream

* **Café gourmand 14 / Rhum gourmand (Bacardi Gran Reserva Diez, 10 ans) 21**
Autour d'une expérience chocolat Santaren 65%

Formule

Du lundi au vendredi
Lunch menu by Gregory Gbiorczyk from monday to friday

* **Entrée / plat ou plat / dessert 39**

Starter / main or main / dessert

* **Entrée / plat / dessert 49**

Starter / main / dessert



Menu enfant 19

Kids menu

Steak haché de boeuf charolais origine France ou filet de cabillaud pané

Charolais chopped steak or Breaded cod fillet

Frites ou haricots verts vapeur

French fries or steamed green beans

Moelleux au chocolat // mini pot de glace Hugo & Victor : Vanille / chocolat noir / fraise // Fromage blanc

Molten chocolate cake or Hugo & Victor ice cream

mini pot: vanilla, dark chocolate, strawberry or

cottage cheese



Cocktails

TI' COCO 16

19cl

Rhum 3 rivières, crème de coco, lait de coco, citron vert, menthe, liqueur de Napoléon, fève de tonka

NEW FASHIONED 16

12cl

Dubonnet, cointreau, calvados, sirop d'érable

LE GERMAIN (sans alcool) 12

Thé vert, jus de pomme, sirop de cannelle, sirop de fleurs de sureau



Vins au verre

Champagne

Pommery « Apanage », Brut 19

Pommery « Apanage », Rosé 21

Vin rosé

AOP Côtes de Provenances Château Minuty Prestige 14

AOP Côteaux d'Aix en Provence Rosé MOLITOR 13

Vin blanc

AOP Chablis, Domaine Jean-Marc Brocard 13

AOP Pouilly-fumé, Domaine Hubert Veneau 14

AOP Sancerre « Le MD », Domaine Henri Bourgeois 14

Chardonnay Louis Latour, Grand Ardèche Louis Latour

Vin rouge

AOC Côtes-de-Beaune-village, Louis Latour 15


AOP Crozes-Hermitage, Domaine Michelas St Jemms 13

AOP Saint-Estèphe, Domaine Franck Phélan 14

AOP Saint-Emilion Grand Cru,

Les Terrasses de Saint-Christophe 15

 **Fait Maison**

 **Du pain sans gluten est à votre disposition sur demande. Gluten-free bread is available on request**

Pour commencer **Tarama à la truffe d'été & blinis 19** ou **Tarama au yuzu 16**
Summer truffle tarama & blinis or yuzu tarama

Foie gras de canard, condiment de poire conférence au pain d'épices 24
Foie gras, conference pears condiments with gingerbread

Pâté en croûte de canard à la fleur de Thym 24
*Condiments aux coing et vinaigre de Banyuls
Duck filet and Thyme flowers in a pastry crust, with quince condiments and Banyuls vinegar*

Œuf mollet bio 17
*Léger velouté de carbonara au lard de Colonnata
Organic soft-boiled eggs, light carbonara velouté with Colonnata lard*

Gaufre de pommes de terre tiède 16
*Tartare aux deux saumons, guacamole
Warm potato waffle, two-salmon tartare, guacamole*

Bouillon végétal à la citronnelle 15
*Gyozas végétarien
Vegetarian gyoza with lemongrass broth*

Salade folle au tourteau 21
*vinaigrette en 3 versions
Crab salad, with 3 variation of vinaigrette*

Potage du moment 10
Soup of the moment

Sur la lancée **Pêche du moment, coco citron vert 36**
*Pak-choï vapeur à la cazette
Monkfish medallion with coconut and lime, steamed Pak-choi with Cazette (roasted and crushed hazelnuts)*

Faux filet normand 250gr 43
*Aux poivres des gorilles, pommes boulangères confites dans un fond de volaille
Normandy faux filet (8.8oz) in Likouala pepper, potato gratin*

Vol au vent aux champignons sauvages 26
*Sabayon au vin jaune
Wild mushrooms vol-au-vent, vin jaune zabayone*

Choux farci au foie gras et ris de veau 35
*Le chef Gregory vous propose de découvrir sa recette qui a remporté le championnat de France de Choux farci 2023
Mousseline de pomme de terre, double sauce d'une bordelaise et crème de raifort
Stuffed cabbage with foie gras and sweetbread, potato mousseline*

Saint-Jacques juste saisie 39
*Risotto intensément au potimarron
Saint Jacques with pumpkin risotto*

Coquille à la truffe mélanosporum 26
ou Version gourmande Molitor accompagnée de jambon 29
Ham and truffles elbow pasta

Le semainier **LUNDI**
Cordon bleu au jeune comté, mousseline de pomme de terre 24
*Monday
Cordon bleu, young Comté, potatoes mousseline*

MARDI
Lasagne au paleron de bœuf confit, sauce bordelaise 23
*Tuesday
Beef chuck steak confit lasagnas, Bordeaux sauce*

MERCREDI
Burger Molitor, frites 32
*Wednesday
Molitor burger, French fries*

JEUDI
Ballotine de veau confite comme une blanquette, riz pilaf 22
*Thursday
Confited Veil ballotine like a blanquette, pilaf rice*

VENDREDI
Fish and chips Cabillaud, sauce tartare 28
*Friday
Cod fish and chips, tartare sauce*

Gourmandises

Paris Molitor 14
*Paris-Brest revisité à l'image de Molitor, base café
Revisited Paris-Brest inspired from Molitor, coffee based*

Biscuit cuillère maison au café dans l'esprit d'un tiramisu 14
Homemade tiramisu-style coffee spoon biscuit

Mille-feuille aérien à la vanille de Madagascar 14
*Caramel au beurre salé
Light mille-feuille, with Madagascar vanilla and salted caramel*

Poire pochée à la vanille de Madagascar en croûte feuilletée, crème d'Isigny 14
Poached pear with Madagascar vanilla in puff pastry crust, Isigny cream

Café gourmand 15 / Rhum gourmand (Bacardi Gran Reserva Diez, 10 ans) 21
Autour d'une expérience chocolat Santaren 65%

Nos allergènes

Gluten

Œuf et produits à base / eggs and traces

Poisson et produits à base / Fish and traces

Crustacés / crustaceans

Arachides / Peanut

Soja / Soy

Lactose

Fruits à coques / Nuts

Moutarde / Mustard

Graine de sésame / Sesame seeds

Anhydride et sulfite / Anhydride and sulphite

Mollusques / Shells

Lupins

Celeri

Menu enfant 19

Kids menu

Steak haché de boeuf charolais origine France
ou filet de cabillaud pané
Charolais chopped steak or Breaded cod fillet

Frites ou haricots verts vapeur
French fries or steamed green beans

 Moelleux au chocolat ou mini pot de glace Hugo & Victor : Vanille, chocolat noir, fraise ou fromage blanc
Molten chocolate cake or Hugo & Victor ice cream mini pot: vanilla, dark chocolate, strawberry or cottage cheese

* * *

Cocktails

TI ' COCO 16

Rhum 3 rivières, crème de coco, lait de coco, citron vert, menthe, liqueur de Napoléon, fève de tonka

NEW FASHIONED 16

Dubonnet, cointreau, calvados, sirop d'érable

LE GERMAIN (sans alcool) 12

Thé vert, jus de pomme, sirop de cannelle, sirop de fleurs de sureau

* * *

Vins au verre

Champagne

Pommery « Apanage », Brut 20

Pommery « Apanage », Rosé 21

Vin blanc

AOP Chablis Domaine Jean-Marc Brocard 13

AOP Pouilly-fumé Domaine Hubert Veneau 14

AOP Sancerre « Le MD » Domaine Henri Bourgeois 14

Vin rouge

AOC Côtes-de-Beaune-village Louis Latour 15

AOP Crozes-Hermitage Domaine Michelas St Jemms 13

AOP Saint-Estèphe Domaine Franck Phélan 14

AOP Saint-Emilion Grand Cru

Les Terrasses de Saint-Christophe 15