



*La bistronomie, c'est beaucoup plus que des mots !
Ça se vit, ça se partage, et ça s'apprécie en famille
ou entre amis...*

Grâce à notre partenariat avec Terroirs d'Avenir, les légumes que nous préparons poussent près de chez nous, les viandes sont tendres et les fruits bio.

C'est ainsi que midi et soir, la brigade offre le meilleur de la bistronomie française et le Chef Julien Roby fait vibrer les épicuriens avec des recettes généreuses et savoureuses.

À L'Esprit du 12ème, plaisir et partage sont les maîtres-mots.
L'atmosphère chaleureuse. Le confort irréprochable. Le service soigné.
C'est pour tout cela que gourmands et gourmets s'y retrouvent.

Excellent appétit à vous !
Chef Julien Roby et son équipe

Le Menu Gourmand

SERVI MIDI ET SOIR

26 €

Entrée du jour + plat du jour
ou plat du jour + dessert du jour

30 €

Entrée du jour + plat du jour
+ dessert du jour

Les Entrées

- | | | |
|---|---|----|
|  | La Signature du Chef : Pâté en croûte Porc et Volaille,
Pomme, Poire et Estragon
- | 9 |
|  | Velouté Dubarry
Choux fleur rôti
- | 10 |
| | Haddock fumé
Chèvre frais et déclinaison de betterave
- | 11 |
| | Cuisse de canard
« Façon garbure du Sud Ouest
- | 12 |
|  | Les Ravigoles
Epinards Ricotta | 11 |



Prix nets en euros, taxes et services inclus. Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Plat contenant du porc



Plat végétarien



Plat sans gluten



Les Plats

À PARTAGER (pour 2 personnes)

Côte de bœuf rôtie, pommes grenailles, sauce échalote 80

Pour les épicuriens, accompagnée d'une bouteille de Côte Rotie « La Sybardine », 2016 150

 **La Signature du Chef : Coquillettes comme un risotto** 18
Jambon truffé, trait de jus de veau

 **L'onglet de bœuf** 24
Déclinaison de betteraves, jus de veau à la sauge

Le suprême de volaille fermière 25
Croustillant de pomme de terre sauce bordelaise

 **Le Filet de daurade** 27
Légumes racine, sauce au thym citronné

Pavé de lieu rôti 26
Pâtes riso safrané et pesto à la coriandre

L'Ardoise des Desserts

L'Ardoise de desserts gourmands 11



Prix nets en euros, taxes et services inclus. Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Plat contenant du porc



Plat végétarien



Plat sans gluten



Les Apéritifs

Le Spritz du 12 ^{ème} : Avec du Campari et du champagne Rosé.....	17
—	
Le Vrai Kir vin Blanc - Chablis et crème de Cassis Gabriel Boudier	12
—	
Kir Royal	20
—	
Cocktails ... Nous vous envoyons notre Barman pour un cocktail sur mesure !	Sur demande

Les Sodas

Coca cola / Light / Zero, Perrier 33cl ...	6
—	
Ice Tea, Schweppes Indian Tonic 25cl ...	6
—	
Orangina 25cl	7

Les Bières

PRESSIONS

	25 CL	50 CL
Ciney	4,5	7,5
Lagunistas	5,5	8,5

BOUTEILLES

Corona, Grimbergen, Kriek, Desperados, Edelweiss...	6
---	---



Prix nets en euros, taxes et services inclus. Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Les Vins

BLANCS

15 CL

75 CL

Pouilly-Fumé
Domaine Veneau, 2017

10

47

Sancerre, « Le MD de Bourgeois »
Henri Bourgeois, 2016

14

73

Quincy, « La Motte »
Jean-Paul Godinat, 2017

9

44

Pouilly-Fuissé « Vieilles Vignes »
Domaine Renaud, 2017

16

75

Chablis
Domaine Jean Marc Brocard, 2017

11

50

Meursault « Les Corbins »
Bitouzet-Prieur, 2015

106

Condrieu "Le Grand Vallon"
Domaine François Villard, 2012

110



Prix nets en euros, taxes et services inclus. Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Les Vins

ROUGES

15 CL

75 CL

Sancerre « Château de Crézancy »
Claude et Jean-Marc Chevreau, 2016

13

60

-

Chinon « Le Moulin à Tan »
Pierre Sourdais Bio, 2017

34

-

Vacqueyras
Domaine Carobelle Bio, 2016

10

48

-

Crozes-Hermitage
Domaine des Entrefaux, 2017

55

-

Côte Rotie « La Sybardine », 2016

115

-

Saint-Émilion Grand Cru « Terrasses Saint-Christophe »
Propriété Karen Kwok, 2014

14

69

-

Médoc « Château Haut Bana »
Philippe, 2013

41

-

Margaux
Denis Lurthon, 2015

14

66

-

Premières Côtes de Blaye « Les Petits Ardouins »
Vignobles Denéchaud, 2014

8

29

-

Santenay 1er Cru « La Comme »
Louis Lequin, 2011

112

-

Mercurey
Domaine Meix foulot, 2016

15

74



Prix nets en euros, taxes et services inclus. Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Les Vins

ROSÉ

15 CL

75 CL

Côtes de Provence Château Roubine,
La vie en rose, 2017

10

42

Les Champagnes

Laurent Perrier Brut

20

90

-

Taittinger Brut Reserve

110

-

Perrier Jouet Grand Brut

110

-

Laurent Perrier Millésimé

130

-

Laurent Perrier « Grand Siècle »

250

-

Taittinger Rosé

95

-

Laurent Perrier Rosé

22

150



Prix nets en euros, taxes et services inclus. Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Les Cafés

Café expresso / Décaféiné	4
-	
Café crème / Capuccino	6,5
-	
Double expresso / Café Latte	6,5
-	
L'Irish du 12ème	16

Les Eaux

	50 CL	1 L
Evian, Vittel	4	6
-		
Badoit, San Pellegrino	4	6
-		
Chateldon 75cl		8



Prix nets en euros, taxes et services inclus. Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération