

Écluse

PARIS • 1951

À PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIES 15

‡ HAUTES CÔTES-DE-NUITS ROUGE, Manuel Olivier 2021 - 12

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS 16

‡ BOURGOGNE BLANC, Manuel Olivier 2020 - 10

PLANCHE MIXTE 18

ENTRÉES

ŒUFS BIO MAYONNAISE maison, mesclun, vinaigrette 6

SOUPE À L'OIGNON, toasts gratinés au comté 12

CAMEMBERT RÔTI, miel de fleurs, thym & éclats de noix 16

SALADE, POIRE POCHÉE & BLEU DE LAQUEUILLE, cerneaux de noix, vinaigrette 9

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER, chutney maison mangue-piment, toasts de pain Poujauran 19

SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN tranché main, crème d'Isigny AOP, toasts de pain de mie 16

PLATS

PLAT DU JOUR 19

TARTARE DE L'ÉCLUSIER, pommes de terre grenaille 19

‡ CÔTES DE GASCOGNE ROUGE, Brumont Merlot-Tannat 2021 - 7

NOIX D'ENTRECÔTE, purée de pommes de terre maison, sauce échalote 27

‡ MARGAUX ROUGE, Le kid d'Arsac 2018 - 10

FILET DE MAIGRE, panais, butternut et céleri, petit épeautre, sauce persil 24

‡ BOURGOGNE BLANC, Manuel Olivier 2020 - 10

SAUMON FUMÉ, RÔTI DE POMME DE TERRE, crème à l'échalote et ciboulette 24

‡ PETIT CHABLIS BLANC, La Chablisienne 2021 - 10

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS 20

‡ CÔTES CATALANES BLANC, Mon P'tit Python 2022 - 8

CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE D'ÉTÉ, jambon blanc Le Bellocq®, gouda à la truffe d'été 19

‡ GRAVES ROUGE, La Quille 2020 - 8

DESSERTS

SAINT MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD servi entier, mesclun 13

‡ VALENÇAY ROUGE, Les Saint-Lazare Minchin 2020 - 8

TIRAMISU AU CAFÉ 10

YAOURT AUX POIRES, croustillant chocolat blanc, crumble d'amande 11

CRÈME BRÛLÉE de l'Écluse 9

CAFÉ ou THÉ GOURMAND, sélection de mini-desserts 10

Écluse

PARIS • 1951

TO SHARE

- "CHARCUTERIES" BOARD 15
‡ *RED HAUTES CÔTES-DE-NUITS, Manuel Olivier 2021 - 12*
- MATURED CHEESES BOARD 16
‡ *WHITE BURGUNDY, Manuel Olivier 2020 - 10*
- CHARCUTERIES AND MATURED CHEESES BOARD 18

STARTERS

- ORGANIC EGGS HOMEMADE MAYONNAISE, mesclun, vinaigrette 6
- ONION SOUP, Comté cheese gratiné toast 12
- ROASTED CAMEMBERT, flower honey, thyme & walnut slivers 16
- SALAD, POACHED PEAR & LAQUEUILLE BLUE CHEESE, walnut kernels, vinaigrette 9
- WHOLE DUCK FOIE GRAS, homemade mango chilli chutney, Poujauran bread toast 19
- NORWEGIAN SMOKED SALMON hand-sliced, Isigny PDO cream, sliced bread toast 16

DISHES

- DISH OF THE DAY 19
- BEEF TARTAR, baby roasted potatoes 19
‡ *RED CÔTES DE GASCOGNE, Brumont Merlot-Tannat 2021 - 7*
- RIB-EYE STEAK, homemade mashed potatoes, shallot sauce 27
‡ *RED MARGAUX, Le kid d'Arsac 2018 - 10*
- LEAN FILLET, parsnips, butternut squash and celery, small spelt, parsley sauce 24
‡ *WHITE BURGUNDY, Manuel Olivier 2020 - 10*
- SMOKED SALMON, POTATO RÖSTI, shallot and chive cream 24
‡ *WHITE PETIT CHABLIS, La Chablisienne 2021 - 10*
- MUSHROOM RISOTTO 20
‡ *WHITE CÔTES CATALANES, Mon P'tit Python 2022 - 8*
- SUMMER TRUFFLE "CROQUE MONSIEUR", white ham, béchamel and summer truffle Gouda 19
‡ *RED GRAVES, La Quille 2020 - 8*

DESSERTS

- SAINT MARCELLIN BY LA MÈRE RICHARD served whole, mesclun 13
‡ *RED VALENÇAY, Les Saint-Lazare Minchin 2020 - 8*
- COFFEE TIRAMISU 10
- PEAR YOGURT, white chocolate crisp, almond crumble 11
- "CRÈME BRÛLÉE" 9
- COFFEE or TEA, a mini desserts selection 10