



MAISON de la MUTUALITÉ

20 rue Saint-Victor, 75005 Paris

LA CARTE

ENTRÉES



Oeuf Mayo en mode Cyrine - *n'œuf*€

Carpaccio de haddock, crème de panais, huile citronnée, condiment raifort - *11*€

Canard qui rit, effeuillé de magret de canard, sauce tigre qui pleure - *12*€

Champignons sauvages, à la crème oeuf parfait - *12*€

PLATS

Poitrine de cochon en cuisson lente, crousti, carottes pour l'amabilité - *19*€



Grosse entrecote Salsa verde, échalotes frites, patates (250G environ) - *32*€

Poulpe grillé terre mer ou juste mer, morteau, crémeux de patate douce, achard chou - *22*€

Ni viande ni poisson - *16*€

Pêche du jour - *Voir ardoise*

DESSERTS

Fromage du moment, avec confiture, pickels - *9*€

Ile qui flotte, gingembre, citronnelle, caramel - *9*€

Marron et clémentine parce que c'est la saison - *10*€

F*** american brownie - *12*€



Prix en euro nets - Taxes et service inclus - Liste des allergènes disponible sur demande.

LES BOISSONS

EAUX

Evian 1L	8€
San Pellegrino 1L	8€

SOFTS

Sirop	3,50€
Coca 33cl	5€
Coca zero 33cl	5€
Fuze tea 25cl	5€
Limonade 33cl	6€
Ginger Ale 20cl	6€
Schwepps tonic	5€

JUS

Jus de pomme	5€
Jus d'abricot	5€
Jus d'orange	5€

CAFÉS

Expresso	2,50€
Double	4,50€
Thé	4,50€
Café crème	4€

BIÈRES

Blonde 33cl	6,50€
IPA 33cl	7€
Sans alcool 33cl	6,50€

COCKTAILS

Si vous souhaitez un cocktail en particulier, n'hésitez pas à demander au bar

Panery Spritz	11 €
St Germain Spritz	12 €
Limoncello Spritz	12 €
Negroni	13 €
Gin Tonic	12 €
Cuba Libre	12 €
Americano	12 €

VINS DU DOMAINE PANÉRY

BLANC

Côtes-du-Rhône Garuste 2024 Domaine de Panéry	8€/38€
Duché d'Uzès La Madone 2023 Domaine de Panéry	9€/42€

ROUGE

Pays des Cévennes La Glacière 2023 Domaine de Panéry	7€/35€
Côtes-du-Rhône Garuste 2022 Domaine de Panéry	8€/40€
Duché d'Uzès La Madone 2022 Domaine de Panéry	9€/45€

ROSÉ

Côtes-du-Rhône Garuste 2022 Domaine de Panéry	9€/42€
---	--------

PÉTILLANT

Bulle de Panéry	8€/36€
-----------------	--------

LES BOISSONS

CHAMPAGNES/ VINS PÉTILLANTS

Champagne Juliette Pétret
cuvée «l'originale» champagne grand cru 14€/85€

Triple Zéro 52€
Domaine de la Taille aux Loups

VINS ROUGES

Bourgueil cuvée « Déchaînée » 2024 Domaine Philippe Boucard 26€

Terrasses du Larzac cuvée « Les Renardières » 2023 Domaine de Ferrussac 40€

Chiroubles cuvée « La Grosse Pierre » 2023 Domaine La Grosse Pierre 42€

Lirac 2021 Château de Montfaucon 42€

Saint-Joseph cuvée « Un Autre Monde » 2023 Domaine Barou 44€

Côtes Catalanes cuvée « Segna de Cor » 2023 Domaine Roc des Anges 45€

Chinon cuvée « Gabare » 2021 Domaine Nicolas Grosbois 52€

Bourgogne Pinot Noir 2022 Domaine Benoit Girardin 56€

Auxey-Duresses 2023 Domaine Fabien Coche 84€

Santenay 1er cru « La Maladière » 2022 Domaine Benoit Girardin 99€

Châteauneuf-du-Pape 2021 Château de Montfaucon 99€

Pommard 2021 Domaine Benoit Girardin 122€

VINS BLANCS

Vouvray cuvée « Arpents » 2024 Domaine Sébastien Brunet 36€

Bourgogne Aligoté « Vieilles Vignes » 2024 Domaine Fabien Coche 40€

Pouilly Fumé cuvée « Petit F... » 2023 Domaine Michel Redde 48€

Saint-Joseph cuvée « Le Sud » 2024 Domaine Barou 48€

Sancerre cuvée « Mainbré » 2024 Domaine du Pré Semelé 52€

Chablis 2023 Domaine Julie Fèvre 56€

Pernand-Vergelesses cuvée « A Ma Fille Mahaut » 2022 Domaine Arnaud Baillot 99€

Meursault 2023 Domaine Fabien Coche 145€

Prix en euro nets - Taxes et service inclus - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.