



**LE CAFE DU
COMMERCE**
PARIS 1921

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

(certains plats peuvent être modifiés selon approvisionnement)

LES ENTRÉES 14,00€

Le foie gras de canard nature, chutney pommes/poires et pain d'épices maison

Cassolette de champignons des bois et son œuf parfait

Vol au vent de ris de veau

Les neuf gros escargots sauvages de Bourgogne de « la Maison de l'Escargot »

Carpaccio de noix de Saint Jacques, fruit de la passion

Saumon d'Ecosse label rouge fumé par nos soins crème de ciboulette

Tartare de daurade, pompon de crème fouettée au citron yuzu

LES PLATS 28,00€

Filet de turbot, beurre blanc, galette de patate douce, épinards frais

Magret de canard de chez Mitteault, sauce fruits rouges des bois, gratin dauphinois

Filet de biche, mousseline de céleri, jus brun au truffe

Cuissot de cochon de lait, purée Ardéchoise

Coeur de rumsteck «Limousine» sauce béarnaise, pommes Pont-Neuf, échalion confit

LA LIMOUSINE, race bovine d'exception, sélectionnée et murie (2/3 semaines)
par notre boucher **Pascal Pétard**, disponible selon la découpe du jour.

Toutes nos viandes sont servies avec des **frites fraîches maison**, notre **sauce brune** ou la **béarnaise**.

LES PIÈCES À PARTAGER

L'exceptionnelle de notre boucher Pascal (cœur de rumsteck mini. 600g pour 2) **75,00€**

La côte de bœuf grillée (mini. 1kg pour 2) **75,00€**

LES AUTRES DÉCOUPES

L'entrecôte « spécial bon mangeur ou deux petits » (600/650g) **65,00€**

Le faux filet persillé « juste à souhait » (300g) **30,00€**

Le formidable filet de bœuf poêlé, « très tendre évidemment » (220g) **30,00€**

La bavette poêlée, échalotes confites (220g) **28,00€**

LES FROMAGES 12,00€

Chèvre au lait cru « le petit Cochin » du Poitou, roquette

Cantal AOP entre-deux

Fromage blanc et son coulis

LES ENTREMETS 12,00€

Le baba au rhum du Commerce

Vacherin du Commerce

glace vanille/pistache, meringue, sauce chocolat, chantilly

Profiteroles, sauce chocolat tiède

Petit pot de chocolat grand-mère

Crème brûlée aux zestes d'agrumes

Le fondant au chocolat glace caramel au beurre salé,

coulis de chocolat

Fondant aux marrons, sa tuile chantilly et sauce chocolat

Le Paris Brest

Pruneaux d'Agen et agrumes confits dans un sirop

à l'armagnac, glace pruneaux armagnac

Le café gourmand

LES GLACES 12,00€

Coupe parisienne 3 boules

vanille, café, noisette, chocolat noir du Pérou,

caramel beurre salé, chocolat blanc, citron jaune, pomme

cidrée, poire williams, noix de coco, fraise

des bois, menthe blanche, cerise

Dame blanche

Café ou Chocolat liégeois

Poire Belle-Hélène

LES ARROSÉES 14,00€

« Rouge plaisir »

sorbet cerises noyé par de petites cerises à l'eau-de-vie

La « Colonel »

sorbet citron jaune de Sicile, Vodka

La « Normande »

sorbet pomme cidrée, Calva

L' « Alsacienne »

sorbet poire Williams, alcool de poire

LES COCKTAILS AU COMMERCE 9,00€

LE COMMERCE : 12 cl
Cognac, Noilly Prat, Cointreau,
Champagne

SPRITZER : 33 cl
Apérol, Sauvignon, eau de Seltzer

PIMMS AND FIVE : 7 cl
Pimms, Gin, Martini blanc, crème de
fraise, sirop concombre,
jus d'ananas

L'ORIGINAL MARGARITA : 7 cl
Tequila, Cointreau, citron vert pressé
Noilly Prat, Kirsch, crème de fram-
boise

LEMON TART : 7 cl
Limoncello, Gin, Cointreau,
citron pressé

LA MADELEINE : 7 cl
Bacardi, Amaretto, crème de vanille,
jus d'ananas

LOISEAU BLEU : 7 cl
Gin, Curacao bleu, Triple sec,
citron vert

LE BOULVARDIER : 7 cl
Whisky, Martini rouge, Campari

COCKTAILS SANS ALCOOL : 33cl

TUTTI FRUTTI :
Jus d'orange, ananas, citron,
sirop de fraise

VIRGIN SPRITZER :
Citron pressé, jus de pomme,
eau de Seltzer

CRANBERRY COOLER :
Jus de cranberry, ananas,
sirop de concombre

LES APÉRITIFS DE TRADITION

Le kir du Commerce : (crémant de Loire, sirop de violette,
crème de pêche, mûre et framboise, soho) 10cl **6,00€**

Americano maison, 7 cl : **8,00€**

Les apéritifs d'antan :

Byrrh, Ambassadeur, Guignolet kirsch, Lillet Rouge ou blanc : 8cl **5,00€**

Kir cassis, mûre, framboise ou pêche : 10cl **4,50€**

Crémant de Loire brut, Thierry Chancelle : 10cl **4,90€**

Pastis 51, Ricard, Absynthe : 2cl **4,50€**

Suze, Martini, Noilly Prat, Campari : 6cl **6,50€**

Porto rouge, Porto blanc, Madère : 8cl **6,50€**

Whisky : JB, Four Roses, Jameson : 4cl **8,50€**

Gin Bombay Sapphire : 4cl **10,50€**

L'ABBAYE DU WHISKY (ET WHISKEY) 11,00€

LES SINGLE MALT ECOSSAIS 4CL

Lagavulin 16 ans Islay, fumé intense, iodé

Glenkinchie 12 ans Lowlands, léger, frais

Oban 14 ans Highlands, fleurie, tourbé légèrement

Aberlour 15 ans Speyside, fruité, élégant

Talisker Isle de Skye, puissant, épicé

LES SINGLE MALT ECOSSAIS 4CL

Lagavulin 16 ans Islay, fumé intense, iodé

Glenkinchie 12 ans Lowlands, léger, frais

Oban 14 ans Highlands, fleurie, tourbé légèrement

Aberlour 15 ans Speyside, fruité, élégant

Talisker Isle de Skye, puissant, épicé

BOISSONS FRAÎCHES

Pepsi cola, Pepsi Max, Perrier : 33cl **4,20€**

Orangina : 25cl **4,20€**

Jus de fruits
(orange, pomme, tomate, ananas) : 25cl **4,20€**

Orange ou citron pressé à la minute : 25cl **6,00€**

Eau de Perrier : 50cl **3,80€** 100cl **6,20€**

Vittel : 50cl **3,40€** 100cl **5,50€**

Thé glacé agrumes gingembre maison : 33cl **5,20€**

Café frappé à la cannelle : 33cl **5,20€**

BOISSONS CHAUDES

Café, Déca 2,50€ **Café crème** 2,70€

Thé, Infusion 3,50€

BIÈRES FRAÎCHES

Pression Licorne blonde légère Alsacienne :

25cl **4,60€** 33cl **6,00€** 50cl **9,00€**

Picon bière : 25cl **5,20€** 33cl **7,00€** 50cl **10,00€**

BIÈRE ARTISANALE EN BOUTEILLE

« **La Parisienne** » 33cl **6,50€** :

La blonde : douce, nez d'agrumes

La brune : dense, ronde, arôme de café

La rousse : notes de caramel épicé

La blanche : acidité douce, citron

La Titi parisienne : IPA, typique, amer, sec

LES COCKTAILS AU COMMERCE 9,00€

LE COMMERCE : 12 cl
Cognac, Noilly Prat, Cointreau, Champagne

SPRITZER : 33 cl
Apérol, Sauvignon, eau de Seltzer

DAIQUIRI À LA FRAISE : 7 cl
Bacardi, sucre de canne, citron vert pressé
et crème de fraise

L'ORIGINAL MARGARITA : 7 cl
Tequila, Cointreau, citron vert pressé

LA ROSE : 7 cl
Noilly Prat, Kirsch, crème de framboise

L'OISEAU BLEU : 7 cl
Gin, Curacao bleu, triple sec, citron vert pressé

COCKTAILS SANS ALCOOL :

TUTTI FRUTTI : 33 cl
Orange pressée, citron pressé, jus d'ananas,
sirop de fraise

VIRGIN SPRITZER : 33 cl
Citron pressé, jus de pomme, sirop de pêche,
eau de Seltzer ou limonade

LES APÉRITIFS DE TRADITION

Le kir du Commerce : (crémant de Loire, sirop de violette,
crème de pêche, mûre et framboise, soho) 10cl **6,00€**

Americano maison, Martini gin, Dry Martini 7 cl : **8,00€**

Les apéritifs d'antan :

Byrrh, Ambassadeur, Guignolet kirsch, Lillet Rouge ou blanc : 8cl **5,00€**

Kir cassis, mûre, framboise ou pêche : 10cl **4,50€**

Crémant de Loire brut, Thierry Chancelle : 10cl **4,90€**

Pastis 51, Ricard, Absynthe : 2cl **4,50€**

Suze, Martini, Noilly Prat, Campari : 6cl **6,50€**

Porto rouge, Porto blanc, Xerès sec « TioPepe » : 8cl **6,50€**

Whisky : JB, Four Roses, Jameson : 4cl **8,50€**

Gin Bombay Sapphire, Vodka Bison : 4cl **10,50€**

L'ABBAYE DU WHISKY (ET WHISKEY) 11,00€

LES SINGLE MALT ECOSSAIS 4CL

Lagavulin 16 ans Islay, fumé intense, iodé

Glenkinchie 12 ans Lowlands, léger, frais

Oban 14 ans Highlands, fleurie, tourbé légèrement

Aberlour 15 ans Speyside, fruité, élégant

Talisker Isle de Skye, puissant, épicé

WHISKEYS DU MONDE 4CL

Ireland : Redbreast 12 ans Pot Still Single

France : Rozelieures Single Malt de Lorraine

Japon : Nikka « From the Barrel »

États-Unis : Jack Daniel's old N°7

Canada : Crown Royal Fine de Luxe

BOISSONS FRAÎCHES

Pepsi cola, Pepsi Max, Perrier : 33cl **4,20€**

Orangina : 25cl **Schweppes** : 20cl **4,20€**

Jus de fruits
(orange, pomme, tomate, ananas) : 25cl **4,20€**

Orange ou citron pressé à la minute : 25cl **6,00€**

Eau de Perrier : 50cl **3,80€** 100cl **6,20€**

Vittel : 50cl **3,40€** 100cl **5,50€**

Thé glacé aux agrumes maison : 33cl **5,20€**

BOISSONS CHAUDES

Café, Déca 2,50€ **Café crème** 2,70€

Thé, Infusion 3,50€

BIÈRES FRAÎCHES

Pression Licorne blonde légère Alsacienne :

25cl **4,60€** 33cl **6,00€** 50cl **9,00€**

Picon bière : 25cl **5,20€** 50cl **10,00€**

BIÈRE ARTISANALE EN BOUTEILLE

« **La Parisienne** » 33cl **6,50€** :

La blonde : douce, nez d'agrumes

La brune : dense, ronde, arôme de café

La rousse : notes de caramel épicé

La blanche : acidité douce, citron

La Titi parisienne : IPA, typique, amer, sec