

Pour commencer

**6 Perles blanches spécial n°3 24**  
Au naturel  
«Au naturel» 6 white pearl oysters n°3 special

**Pâté en croûte au foie gras 24**  
Condiments aux coings  
Foie gras in a pastry crust, with quince condiments

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

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)

**Bœuf de Salers mûri 250gr 43**  
Aux poivres des gorilles, pommes boulangères confites dans un fond de volaille  
Matured Sclers beef (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 saisie 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

**Coquillettes à la truffe mélanosporum 26**  
ou Version gourmande Molitor accompagnée de jambon 29  
Truffles pasta 26 or Molitor gourmet version with ham 29

Le semainier

✳️ **LUNDI**  
Tartare de bœuf au couteau, frites campagnardes et salade de saison 26  
Monday  
Hand-cut beef tartare, rustic French fries and fresh seasonal salad

✳️ **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**  
Cassoulet d'agneau confit par nos soins 27  
Thursday  
Chef's lamb confit in cassoulet

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

Gourmandises

✳️ **Fromages et gourmandises, sélection de fromages fermiers français, accompagnements gourmands sucrés, salés 16**  
Sweets and cheeses, french farmhouse cheeses, sweet and salty sides

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

✳️ **Tartelette Ardéchoise 14**  
La traditionnelle tartelette Ardéchoise remise au goût du jour par notre cheffe pâtissière.  
The famous and traditional "Tartelette Ardéchoise" revisited by our pastry cheffe. A delicious and subtle chestnuts tart filled with fresh blueberries and a crusty paste.

✳️ **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%

## 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 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 Jemmes 13

AOP Saint-Estèphe Domaine Franck Phélan 14

AOP Saint-Émilien Grand Cru

Les Terrasses de Saint-Christophe 15