



Chers clients,

Nous avons décidé de vous proposer une gamme de plats cuisinés à réchauffer chez vous.

Nous travaillons en équipe réduite et veillons à respecter scrupuleusement les consignes de sécurité.

Nous sommes ouverts les mardis, jeudis et samedis de 10h à 14h pour vous permettre de récupérer vos commandes.

Pour les clients qui n'habitent pas le quartier, nous avons mis en place un service de livraison à 8 euros pour Paris intramuros.

Elles seront assurées à partir de 14h durant nos jours d'ouverture.

Règlement par CB uniquement.

Pour commander :

- par téléphone (durant nos horaires d'ouverture) : 01 43 56 22 95
- par mail : [elmerchezvous@gmail.com](mailto:elmerchezvous@gmail.com)

A très bientôt.

## PLATS À EMPORTER

(Prix en Euros TTC)

|                                                             |   |
|-------------------------------------------------------------|---|
| Poireaux, aïoli léger, mimosa d'œuf, estragon               | 6 |
| Asperges blanches, condiment kimchi - orange - noisettes    | 9 |
| Terrine de foie de Volaille et foie gras (contient du PORC) | 8 |
| Pot de Pickles de légumes (150g)                            | 6 |

-----

|                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------|----|
| Lasagnes de Bœuf, champignons de Paris, citron confit et estragon          | 12 |
| Suprême de Volaille rôti, chou-fleur, oignons nouveaux, câpres frits       | 15 |
| Agneau de lait rôti aux épices, carottes et navets nouveaux, olives noires | 15 |
| Petits légumes des jardins de Champagne, pesto d'herbes, Grana 18 mois     | 12 |

-----

|                                             |   |
|---------------------------------------------|---|
| Brownie, caramel demi sel, noix - noisettes | 7 |
| Tarte tatin                                 | 6 |

-----

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Petit déjeuner & goûter (gâteau entier) | 14 |
| Cake au citron pavot                    |    |

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| CARAMELS JACQUES GENIN (sachet 100g) | // |
|--------------------------------------|----|

## VINS À EMPORTER

(Prix en Euros TTC)

### BLANCS

Muscadet Sèvre & Maine - Jo Landron, « Amphibolite Nature » 2018 16,5  
Joli jus naviguant entre la tension des terres de l'Ouest et la richesse du millésime, un grand classique.

\*\*VDF - Marc Pesnot La Sénéchalière, « Miss Terre » 2018 19,5  
Version plus Nature de muscadet, bien marqué par une pure expression minérale..!

Alsace - Vincent Fleith, « Riesling Nature » 2018 24,5  
Vrai compagnon de vos apéritifs ; un nez envoûtant, une bouche complète et une finale presque saline pour une invitation à (re)découvrir l'Alsace.

Mâcon-Villages - Bret Brothers, « Cuvée Terroirs du Mâconnais » 2018 20,5  
Retrouvez tout le charme de la Bourgogne dans une bouteille de vin, avec les salutations des frères Bret.

\*\*VDF - Henri Milan, « Le Grand Blanc » 2016 42  
Ovni tout droit venu des Baux de Provence, un grand vin de gastronomie tout en complexité.

\*IGP Côtes Catalanes - Ribérach, « Synthèse » 2018 18  
On aime : les arômes entre fleurs et fruits blancs, le minéral de la roche mère et le soleil envoûtant du Sud...

\*\*VDF - Domaine Clovallon, « En Noir et Blanc » 2018 22  
Une vigneronne de génie, un terroir perdu dans le Sud de la France, et un vin blanc fait avec des raisins noirs : quoi de demander de plus !

## ROUGES

|                                                                                                                                                                                                     |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Touraine - Domaine de la Piffaudière, « Gamay » 2018<br>Retrouvez toute la simplicité de la Loire avec du fruit et une texture envoutante !                                                         | 14   |
| Côte de Brouilly - Guy Breton 2018<br>Vin de soif par excellence, des Gamay de haute voltige par un des grands vignerons Nature de la région.                                                       | 23,5 |
| Cornas - Mickaël Bourg, « Les P'tits Bouts » 2016<br>Pure Syrah pleine de classe oscillant entre le juteux des fruits noirs, la chaleur du soleil et une finale tout en épices.                     | 47   |
| Côtes du Rhône - Domaine de la Réméjeanne, « Les Arbousiers » 2016<br>De la puissance, de la matière et du fruit, le tout tenu par une vraie finesse : à table !                                    | 17,5 |
| Côtes de Provence - Clos de l'Ours, « Le Chemin » 2017<br>Sortir des sentiers battus et se perdre au milieu de la garrigue provençale. On aime ces vins riches et taniques qui restent frais !      | 27,5 |
| **VDF - Domaine des Gragnottes, « 27/36 » 2018<br>Un vin dense et équilibré qui nous fait voyager dans le Roussillon, accompagnera les viandes et fera écho au chocolat !                           | 15,5 |
| Corbières - Karine & Nicolas Mirouze, « Sol en Corbières » 2016<br>Une pépite gorgée de soleil mais d'une souplesse sans nom ; toute la magie d'une vinification naturelle au milieu des Corbières. | 19   |

## AUTRES BOISSONS

|                                                                       |     |
|-----------------------------------------------------------------------|-----|
| Jus de Fruit de la Maison SAOR (25cl) - Clémentine, Cassis, Groseille | 3,5 |
| Ginger Ale J.Gasco (20cl)                                             | 2,5 |