

Écluse

PARIS • 1951

À PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIES 19
Sélection de saucisse sèche, jambon Le Bellocq, jambon Serrano, rillettes de canard
‡ CAHORS "Haute Côt de Fruits", Fabien Jouves 2022 - 8

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS 18
‡ BOURGOGNE CÔTE D'AUXERRE, Chardonnay, Domaine Verret 2023 - 10

PLANCHE MIXTE 22
Sélection de fromages affinés, saucisse sèche, jambon Le Bellocq, jambon Serrano
‡ CÔTES DU RHÔNE ROUGE "Les Becs Fins", Tardieu Laurent 2023 - 7

ENTRÉES

- ŒUF BIO POCHÉ, caponata de légumes du soleil & chips de pain 12
SOUPE À L'OIGNON, toasts gratinés au Comté 12
ASPERGES BLANCHES, salade d'herbes fraîches & vinaigrette acidulée au cerfeuil 12
GRAVELAX DE SAUMON MAISON, crème d'Isigny et toasts briochés 15
CROUSTILLANT DE PETITS POIS à la française, poitrine fumée & condiment citron 11
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER, chutney mangue-piment, pain au levain Poujauran 24

PLATS

PLAT DU JOUR 22

- TARTARE DE L'ÉCLUSIER, pommes de terre grenaille 22
‡ GRAVES ROUGE, La Quille, Xavier et Caroline Perromat 2022 - 8
- NOIX D'ENTRECÔTE, gratin dauphinois & sauce poivre 30
‡ BOURGUEIL, "Clos Sénéchal" Catherine et Pierre Breton 2020 - 15
- FILET DE DAURADE, ratatouille & sauce vierge 26
‡ SANCERRE BLANC, Les Ormeaux Joseph Mellot 2024 - 13 🇪🇺
- SALADE DE GAMBAS, quinoa, avocat, mangue, pamplemousse, grenade, mesclun & vinaigrette citron-miel 23
‡ PESSAC-LÉOGNAN, Croix de Carbonnieux 2023 - 12
- RISOTTO À LA TRUFFE D'ÉTÉ 25
‡ CÔTES CATALANES BLANC, Mon P'tit Python, Olivier Python 2024 - 8
- LA GRANDE CÉSAR, poulet fermier, œuf bio, croûtons & sauce César maison 22
‡ CÔTES DU RHÔNE BLANC, "Les Becs Fins", Tardieu Laurent 2024 - 8
- CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE D'ÉTÉ, jambon blanc artisanal sans sel nitrité, béchamel, gouda à la truffe d'été & mesclun 21
‡ CÔTES CATALANES ROUGE, Mon P'tit Python, Olivier Python 2023 - 8

DESSERTS

- FROMAGE DU MOMENT, mesclun de jeunes pousses, vinaigrette 12
‡ BOURGOGNE CÔTE D'AUXERRE, Pinot Noir, Domaine Verret 2023 - 10
- CRÉMEUX CITRON, crumble d'amandes 12
- PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES, crème fouettée à la mascarpone 13
- MI-CUIT AU CHOCOLAT, crème anglaise 12
- CAFÉ ou THÉ GOURMAND, sélection de mini-desserts 11

Écluse

PARIS • 1951

TO SHARE

"CHARCUTERIES" BOARD 19

Selection of dry sausage, Bellocq ham, Serrano ham, duck rillettes
🍷 RED CAHORS "Haute Côt de Fruits", Fabien Jouves 2022 - 8

MATURED CHEESES BOARD 18

🍷 WHITE BURGUNDY CÔTE D'AUXERRE, Chardonnay, Domaine Verret 2023 - 10

CHARCUTERIES AND MATURED CHEESES BOARD 22

Selection of matured cheeses, dry sausage, Bellocq ham, Serrano ham
🍷 RED CÔTES DU RHÔNE "Les Bees Fins", Tardieu Laurent 2023 - 7

STARTERS

ORGANIC POACHED EGG, caponata, parmesan bread crisps & shiso 12

ONION SOUP, toasted Comté croutons 12

WHITE ASPARAGUS, fresh herb salad & tangy chervil vinaigrette 12

HOUSE-CURED SALMON GRAVLAX, Isigny cream & toasted brioche 15

CRISPY GREEN PEAS, smoked bacon & lemon condiment 11

WHOLE DUCK FOIE GRAS, mango-chili chutney, Poujauran sourdough bread 24

MAINS

DISH OF THE DAY 22

BEEF TARTARE, baby potatoes 22

🍷 GRAVES ROUGE, La Quille, Xavier et Caroline Perromat 2022 - 8

RIB-EYE STEAK, dauphinois gratin & pepper sauce 30

🍷 BOURGUEIL, "Clos Sénéchal" Catherine et Pierre Breton 2020 - 15

SEA BREAM FILLET, ratatouille & sauce vierge 26

🍷 SANCERRE BLANC, Les Ormeaux Joseph Mellot 2024 - 13 🇪🇺

PRAWN SALAD, quinoa, avocado, mango, grapefruit, pomegranate,
mixed greens & lemon-honey vinaigrette 23

🍷 PESSAC-LÉOGNAN, Croix de Carbonnieux 2023 - 12

SUMMER TRUFFLE RISOTTO 25

🍷 CÔTES CATALANES BLANC, Mon P'tit Python, Olivier Python 2024 - 8

THE BIG CAESAR, chicken fillet, organic egg, tomatoes, croutons & caesar sauce 22

🍷 CÔTES DU RHÔNE BLANC, "Les Bees Fins", Tardieu Laurent 2024 - 8

SUMMER TRUFFLE "CROQUE-MONSIEUR", artisanal nitrate-free ham, béchamel,
summer truffle Gouda & mesclun 21

🍷 CÔTES CATALANES ROUGE, Mon P'tit Python, Olivier Python 2023 - 8

DESSERTS

CHEESE OF THE MOMENT, mesclun baby leaves, vinaigrette 12

🍷 BOURGOGNE CÔTE D'AUXERRE, Pinot Noir, Domaine Verret 2023 - 10

LEMON CREAM DESSERT, almond crumble 12

RED BERRIES PAVLOVA, mascarpone whipped cream 13

CHOCOLATE LAVA CAKE, custard sauce 12

COFFEE or TEA, a mini desserts selection 11