

Cher.es Client.es,

Toute notre cuisine est faite Maison à partir de produits frais, de saison et bruts*, en favorisant la culture biologique.

Toute la viande bovine est d'origine française, issue d'éleveur.euses qui valorisent en conscience les produits de leur ferme familiale artisanale. Nous encourageons les produits de terroirs issus de l'élevage artisanal, dans une logique de bienveillance du monde animal.

Œuvrer pour soutenir le monde paysan, engagé dans une transition agricole viable, est aujourd'hui notre réflexe du quotidien pour soutenir une agriculture saine et responsable, dans le respect de la Terre.

Notre sélection de poissons et crustacés provient principalement des côtes françaises et de la pêche durable à la ligne en petit bateau afin de préserver la biodiversité marine au rythme des saisons.

Nous travaillons aussi des suggestions au gré des arrivages et de l'inspiration du Chef.

Nous sommes spécialisés dans le vin vivant et travaillons en liens étroits avec des producteur.trices qui œuvrent pour une culture sensée et pérenne, certain.es dans une démarche de permaculture et d'agroforesterie.

Notre sélection est faite avec le cœur afin d'être un trait d'union entre vous et celles et ceux qui défendent un avenir meilleur.

Nous vous remercions, ainsi que tous.tes les personnes qui nous font confiance, d'être ces ambassadeur.ices du vivant.

L'équipe de Chez Eugène



**Sauf escargots*



@CHEZEUGENE.BISTROTAVINS

Tous nos vins sont issus d'une agriculture Biologique ou Biodynamique - All of our wines are organic or biodynamic
VN = Vin Naturel = Natural Wine

Demandez conseil à nos sommelier(e)s – Ask our sommelier for any recommendations



À PARTAGER

Escargots en persillade (6 pièces) "Maison de l'escargot"	17 €
Pâté en Croûte du chef Champignons, canard et pintade	20 €
Tarte aux champignons « Champignons des Bois », jus de viande	16 €
Cromesquis de Tête de veau Gribiche, salicorne, poutargue	16 €

Planche Mixte 28 €

Planche de Charcuteries
(Selon arrivage) 25 €
Au Pays (Ibérique) et dans notre cuisine

Planche de Fromages
(Selon arrivage) 25 €
(1/2) 13 €
Coopérative des Monts du Cantal,
Laiterie de Paris, Sélection du Lagastou

TO SHARE

Garlic and parsley snails (6 pces) "Maison de l'escargot"
Pâté en Croûte du chef Mushrooms, duck and guinea fowl
Mushrooms pie Wild mushrooms, meat juice
Calf's head cromesquis Gribiche, glasswort, bottarga

Mixed cheese and charcuterie board

Charcuterie board
(Depending on availability)
Au Pays (Iberian) and in-house

Cheese board
(Depending on availability)
Coopérative des Monts du Cantal,
Laiterie de Paris, Sélection du Lagastou

ENTRÉES

Tomme en salade Pomme de terre vapeur, Guanciale	13 €
Œufs Mayonnaise Oeufs Bio, mayonnaise moût de raisin	9 €
Encornets Nduja, nage de citron vert	16 €
Potage de santé Légumes du moment, croûtons à l'ail	12 €
La Soupe à l'oignon d'Eugène Bouillon maison, oignons frais, Cantal	13 €

STARTERS

Tomme cheese salad Steamed potato, Guanciale
Eggs Mayonnaise Organic eggs, grape must mayonnaise
Squids Nduja (spicy sausage), lime juice
Healthy soup Seasonal vegetables, garlic croutons
Eugene's Onion Soup Homemade stock, fresh onions, Cantal

PLATS DU JOUR À L'ARDOISE DEMANDEZ À NOS SERVEURS

Tous nos pains sont fabriqués par le boulanger
Thierry Breton

Prix en euros, taxes et service compris
(10,23€ sur le HT et HS)

DAILY SPECIALS ASK OUR WAITERS

All our breads are made
by Thierry Breton, baker

Prices are in euros, taxes and service included (10,23€
on the pretax value)

VIANDES

Suprême de volaille jaune des Landes

Mousseline de topinambour, carotte rôtie,
Chips de salsifis

24 €

Salade Caesar

Volaille panée, parmesan, croûtons,
œuf parfait, câpres à queue

19 €

Pièce de Bœuf selon la découpe

Frites et sauce Béarnaise maison

kg/€

Magret de canard de la Croix d'Aval

Mousseline de céleri, champignons "pieds de
mouton", jus de viande

33 €

Burger « Eugène »

Bun artisanal, steak haché, pickles, lard,
oignons grillés, iceberg,
Bleu de Laqueuille et frites maison

22 €

POISSONS

Maigre rôtie

Poireaux au nori, mousseline de brocoli
fumée, jus de moules

29 €

Pavé de Truite de Gironde aux amandes

Riz long rouge de Camargue façon Pilaf,
fenouil

26 €

LÉGUMES

Risotto d'Eugène

Carnaroli, Potimarron rôti, sauge, éclat de
Châtaigne

21 €

Couscous Veggie

Semoule de chou-fleur, raisin de Corinthe,
cromesquis de potimarron, légumes de saison

22 €

MEAT

Yellow poultry supreme

Jerusalem artichoke mousseline,
roasted carrot, salsify chips

Caesar Salad

Breaded poultry, parmesan, croutons,
poached egg, tailed capers

Beef cut depending on availability

French fries, Bearnaise sauce

Duck breast from « La Croix d'Aval »

Celeriac mousseline, hedgehog mushrooms,
meat juice

« Eugène » Burger

Artisanal bun, minced beef, Mountain bacon,
grilled onions, pickles, iceberg salad,
Blue cheese, homemade French fries

FISH

Roasted stone bass

Leeks with nori, smoked broccoli mousseline,
mussel juice

Trout steak from Gironde with almonds

Long red rice from Camargue pilaf style,
fennel

VEGETABLES

Eugène's Risotto

Carnaroli rice, roasted pumpkin, sage,
chestnut burst

Veggie Couscous

Cauliflower semolina, Corinth grape,
cromesquis of squash, seasonal vegetables

DESSERTS

Profiterole maison – 12

Glace Vanille, chocolat chaud (*Vanilla ice cream, hot chocolate sauce*)

Tarte tatin à la pomme Boskoop – 10

Crème fraîche (*double cream*)

Riz au lait (*Rice pudding*) – 8

Caramel, amandes et cacahuètes au sucre (*Caramel, almonds & peanuts*)

Crème brûlée – 8

Vanille de Madagascar

Mi-cuit au chocolat (*Chocolate Lava Cake*) – 12

Boule de glace vanille (*Vanilla ice cream*), cuit minute (10 min de cuisson)

CRÊPES

Sucre roux (Brown sugar) – 5

Beurre sucre roux (Brown sugar and butter) – 6

Caramel beurre salé (Salted butter caramel) – 7

Crème de Châtaigne d'Ardèche (Chestnut cream from Ardèche) - 9

Pâte à tartiner chocolat-noisette maison (Chocolate and hazelnut spread) – 9

Chocolat, glace vanille, chantilly (Chocolate, vanilla ice cream, whipped cream) – 10

GLACES ARTISANALES « PEDONE »

Coupe 2 boules – 6,50 / Coupe 3 boules – 9

Sorbets: fraise, framboise, mangue, citron, pêche de vigne

Glaces: Vanille Madagascar, chocolat Valrhona, café, pistache, caramel beurre salé

Sorbet: *strawberry, raspberry, mango, lemon, peach*

Glace: *Vanilla Madagascar, Valrhona chocolate, coffee, pistachio, salted butter caramel*

Chocolat Liégeois / Coffee Liégeois – 10

Glace chocolat / café, sauce chocolat / coffee, chantilly

Chocolate / coffee ice cream, chocolate / coffee sauce, whipped cream

Dame Blanche – 10

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

BIÈRES PRESSION (DRAFT BEERS)

	25 CL	40 CL	50 CL
Pils Météor blonde (Alsace)	5,50	7,50	9
Triple Météor (Alsace)	7	9	11
IPA La Parisienne BIO (Paris)	7	9	11

BIÈRES BTES ARTISANALES (CRAFT BEERS BOTTLES)

	33 CL	75 CL
Brasserie des Voiron (Haute-Savoie) :		
LUG Blonde, Blanche, Rousse, Brune	10	20
Spéciales : Chenin, Coing-noix, Verveine-Pomelo, Chardonnay, Bitter orange, Café, Savagnin...	-	28
Brasserie Popihn (Yonne) – Demandez conseil à notre sommelier.e / Ask advice to our sommelier		
Brasserie Haarddrëch (Ardèche) :		
Critic'ale (Berliner Weisse Pomelo) ; Critic'ale (Berliner Weisse Fraise Lime)	10	-

CIDRES (CIDERS)

	33 CL	75 CL
Cidre Demi-sec "Cuvée Claude" Cidre cinq autels Bio (apple half dry)	9	18
Cidre Brut "Cidre Normand" Cidre cinq autels Bio (apple dry)	9	18
Cidre nature Ulysse x Cyril Zangs "Come dance with me" 2021 – sans sulfite ajouté (apple dry)	11	-
Cidre Allemand "Pur" Brand Bros VN (German apple dry)	-	26
Cidrerie du Vulcain (Suisse) – Pétillant naturel de fleurs de Sureau "Pét'Sureau" (Elderflower)	-	32

LES EAUX (WATERS)

	33 CL	75 CL
Eau minérale Abatilles (75cl uniquement pour les repas) - Gazeuse ou plate / Sparkling or still	5	6,50

BOISSONS FRAICHES (FRESH DRINKS)

Jus frais pressés 20cl : orange ou citron / Freshly squeezed juice: orange or lemon		6,50
DETOX : jus frais pressés 20cl selon arrivage du maraîcher / freshly squeezed juice D.O.A.		8

Bouteille : Orangina, Ginger Beer Fentimans, Tonic Fentimans		8
Les Filles de l'Ouest BIO (France) : Limonade Originale, Schorle rhubarbe pimpante, Schorle menthe fouguese		8
Kombucha :		
Archipel BIO (Paris) Menthe ou Feuilles de Cassissier ou de Figuier		9
Vivant BIO (Paris) fleurs de jasmin et framboises		9

Boissons au verre :	25 CL	40 CL	50 CL
Soda : Coca, Coca 0, Sprite, Ice Tea	5,50	7,50	9
Jus fruits : orange, ananas (orange, pineapple)	6	8	10
Jus de pommes artisanal - Cinq Autels BIO (Organic apple juice)	7	9	11
Jus de raisins naturel "Cabernet Sauvignon" - Domaine de la Grezille (Anjou)	7	9	11
Sans sulfite ajouté, pasteurisé			

BOISSONS CHAUDES (HOT DRINKS)

Thé BIO Teanayis (Montpellier) – au choix	6
Thé Noir / vert - Thé vert menthe - thé vert violette impériale framboise - Thé noir bergamote agrumes « Fleur de Sagesse » : Thé vert, datte, framboise, rose, fraise	

Tisane BIO Teanayis (Montpellier) – pré-mix	6
Mamie Nicole : citron, thym, romarin, lavande, tilleul, verveine Paix intérieure : menthe, hibiscus, cannelle, mangue, girofle, camomille Rooibos : gingembre, citron, citronnelle	

Espresso / Double espresso	3 / 5,50
Americano	3,50
Café frappé / Iced coffee	7
Café crème / chocolat chaud (lait végétal / non dairy milk+1€)	5
Cappuccino (lait végétal / non dairy milk+1€)	6
Chocolat Viennois / Café Viennois	6
Irish Coffee / French Coffee	12

COCKTAILS

Nos cocktails sont réalisés avec amour par nos soins avec de beaux ingrédients

Demandez vos cocktails incontournables	12
Ask for your favorite cocktails : Mojito, Margarita, Caipirinha, Daïquiri...	
Compose ton cocktail avec ta base x Archibald Tonic	12
Create your own Archibald tonic x Chartreuse verte ou jaune, Gin, Suze, Humo, Mezcal, Lutèce, Umeshu, Yuzushu...	
Eugene's Heart ❤️	12
Gin Lehman, sirop de rose, jus de citron pressé maison, blanc d'œuf (<i>sour</i>)	
Furlani Spritz (Hugo Spritz ou Lemon Spritz)	12
Aperitivo Furlani, Prosecco, eau gazeuse	
Flower Gin	12
Gin Lehman, sirop de violette, jus de citron pressé maison, tonic Archibald	
Ei Diablo	12
Mezcal Union, liqueur de fruit au choix, citron pressé, ginger beer Uma bio	
Negroni Carpano	12
Carpano Antica Formula, Gin Lehman, Bitter Carpano	
Alpes mule	12
Vodka Lehman 100% French Blé, citron vert, ginger beer Uma bio	
Espresso Martini	12
Espresso, liqueur de café Vedrenne, Vodka Lehman 100% French Blé	
Amaretto Sour	12
Amaretto Adriatico, jus de citron pressé maison, sirop de sucre, blanc d'œuf	
Sans alcool (25cl) (alcohol free) :	8
Virgin Cabernet ou Virgin Mojito ou Cocktail exotique	

APÉRITIFS - LIQUEURS

Lutèce apéritif parisien	8
Anisé (Hamellet ou Henri Bardouin)	8
Chant du Cygne Antipasti (Gaillac)	11
Véritable Kir (Supercassis Vedrenne)	8
Pineau des Charentes D. Ramnoux BIODY	7
Suze	6
La Thériaque Vermouth Blanc ou rouge (34)	8
Carpano (Vermouth Italien) 5cl	6
Dry (Bianco)	8
Antica Formula (Rosso)	8
Punt e Mes (Vermouth / Amer)	8
Amaretto Adriatico (Pouilles, Italie)	8
Menthe-Pastille (Loire)	8
Maley Liqueur de Cidre (Vallée d'Aoste)	8
Jérémy Bricka Génépi 2022 (Savoie)	11
Génépi des Pères Chartreux	8
Chartreuse verte / jaune	10
Chartreuse 9 ^{ème} centenaire – Liqueur d'élixir	15
Chartreuse VEP verte Liqueur	25
Spiral Plantes sauvages (Alsace) : 2cl – 10€ / 4cl – 20€	
Liqueur Maison 16 BIO :	
Sapinette / Serpolette / Fleurette	10
Grande Sapinette	14
Noces Royales (liqueur Poire Williams)	10
Entre deux champs (07) BIO : Liqueur fraise, framboise ou citron	10
Liqueur japonaise AKAYANE Yuzu BIO	11
Liqueur japonaise YOSHIMURA HIDEO SHUTEN Sui Umeshu	11

SPIRITUEUX

Rhum

Hocbendock Rhum blanc Occitan	10
Baie des Trésors « Fruits des Pluies » (Martinique)	12

Whisky (France)

Hepp JAAK Blend (Alsace)	10
Rozelieures Single Malt (Lorraine)	12
Welche's Single Malt Tourbé (IG Alsace)	16
Naguelann Mesk Blé noir (IG Breton)	21
Michel Couvreur Single Malt Clearach	14
Michel Couvreur Intravagan'za (Bourgogne)	20
Michel Couvreur Candid Malt Whisky	30

Calvados Pays d'Auge

Roger Groult 12 ans (Dép. 14)	15
-------------------------------	----

Bas Armagnac, Distillerie Laballe

Exode XIV (Ugni blanc)	14
Resistance (Baco)	16

Cognac

David Ramnoux Organic	12
Jean-Luc Pasquet Organic 7 ans	17
J-L Pasquet Cognac de Jean-Luc (L. 90's)	39
Grosperin LE ROCH XO Borderies	20
Grosperin Île Oléron Bois Ordinaires 18YO	24
Grosperin Fins Bois vintage 1990	35
HINE Hommage XO Grande Champagne	25

Gin & Vodka (France)

Gin Chromatique BIO (Bourgogne)	12
La Thériaque "Pic-Pic" (Hérault)	12
La Thériaque "Garrigue" (Hérault)	14
Bistrot Vodka (Charente – 16)	11

Mezcal & Tequila (Mexique)

Mezcal Union	10
Tequila Vecindad Blanco	10

Eaux-de-Vie

Revel Chion Grappa di Nebbiolo (Piémont)	10
--	----

Distillerie Windholtz (Alsace)

Marc de Gewurztraminer	11
Framboise d'Alsace	13
Mirabelle d'Alsace "Réserve Particulière"	14
Kirsch d'Alsace "Réserve Particulière"	16

Distillerie Spiral (Alsace)

Thym citron : 2cl – 8,5€ / 4cl – 17€	
Fraise Poivre de Sichuan : 2cl – 12,5€ / 4cl – 25€	
Abricot Romarin : 2cl – 12,5€ / 4cl – 25€	

Absinthe

Chant du Cygne (Campagnac - 81)	16
Chromatique Dahu BIO (Bourgogne)	14
Jérémy Bricka Génépi 2022 (Savoie)	12

Supplément soda (Coca, tonic Archibald...)	4,50
--	------

BLANCS - White wines

			14c1	75c1	
Entras	2022	Côtes de Gascogne (Colombard/Ugni blanc)	7	30	
Bois Sacré	NM	VDF "Les Cagots" (Jurançon oxydatif)	9	40	VN
Achim Dürr - Allemagne	2020	Weißburgunder "Vom Muschelkalk" (Pinot blanc)	10	45	VN
Domaine de la Sarbèche	2020	Saint Péray	13	57	
Jérôme Galaup	2019	VDF "Lou Fretz" (Mauzac)		33	VN
Vins Mont-Val	2022	VDF "P'tite sauvage" (Vermentino)		36	VN
Sonshine	2021	VDF "Blanksia" (Riesling/Muscat)		40	VN
Laura Aillaud	2022	VDF "Libre comme l'air" (Grenache B./Ugni blanc)		42	VN
Ugo Lestelle	2021	VDF "Cuvée B" (Vermentino/Terret gris...)		45	VN
Sziegl Pince - Hongrie	2021	Hajós-Baja "Jónás" (Olaszrizling/Hárslevelű...)		47	VN
Clos des Grillons - N. Renaud	2022	VDF "Une Île" (Blanc de noir de Mourvèdre)		52	VN
Pentacrines	2022	Côtes du Jura "Sur le Seuil"		58	VN
Jean-Yves Devevey	2016	Hautes-Côtes-de-Beaune "Champs Perdrix"		70	

ROUGES - Red wines

			14c1	75c1	
Clos de l'Anhel	2021	Corbières "Le Lolo de l'Anhel" Magnum*	7	60*	
Maison Troupeau	2022	VDF "Rogé" (Gamay)	8	32	VN
Club des Terres	2020	VDF "Sydro" (Syrah/Grenache)	10	42	VN
Jaufrette	2017	Côtes du Rhône "Ouazo"	12	45	
La Grezille	2017	Anjou rouge "La huppe"		34	VN
Jeanne Germain	2022	Saumur-Champigny "Bavardages"		36	VN
Patricia et Rémi Bonneton	2022	VDF "Potion" (Carignan)		38	VN
Les Errances	2021	VDF "Kinhoyé" (Grolleau/Gamay/Chenin)		40	VN
Laura Aillaud	2022	VDF "Terre à terre" (Syrah/Carignan)		46	VN
Valentin Vallès	2021	VDF "Rollier" (Côtes du Rhône - Cinsault/Grenache)		52	VN
Clos des Vignes du Maynes	2021	VDF "Megamix Vol. 2" (Gamay/Pinot Noir/Muscat)		59	VN
Casa Pardet - Espagne	1995	Costers del Segre "Tempranillo Reserva"		68	VN
Mickaël Bourg	2021	Cornas "Les p'tits bouts"		90	

ORANGES & RAYURES - Orange wines

			14c1	75c1	
Vindiou - Cyp et Thom	2022	VDF "Le tourbillon de la vie" (Macération chardonnay)	10	42	VN
Les Miquettes	2021	VDF "Ti'Blanc"		33	VN
Laura Aillaud	21&22	VDF "Entre deux eaux" (Grenache/Ugni blanc)		44	VN
Thibaud Capellaro - Slope	2022	VDF "Zéro" (Syrah/Viognier)		40	VN

ROSÉS & SUCRES - Rosés & Sweet wines

			14c1	75c1	
Château Revelette	2022	Côteaux d'Aix "Domaine"	9	36	
Les Cortis - Jeremy Decoster	2019	VDF "Brisure" (Gamay/Altesse)	10	42	VN
La Ferme St Pierre	2022	Ventoux "Juliette"		28	
Lafond	2021	Tavel "La Relève"		41	VN
La Ferme St Pierre	NM	Pipi d'Ange (Moelleux)	7	28	
Bois Sacré	2019	Jurançon "Le Tablier d'Elise"		43	

BULLES & CHAMPAGNE - Sparkling & Champ.

			14c1	75c1	
Catherine et Pierre Breton	NM	Vouvray "La Dilettante"	10	42	
Les Pierres Ecrites	2021	VDF "Dilemme" Pét Nat (Viognier/Chenin)		40	VN
Domaine des Sonnettes	2022	VDF "Gros Pif" (Bugey - rosé de Gamay)		46	VN
Recaredo - Espagne	2016	Corpinnat "Serral Del Vell"		65	
Champagne Laurent Benard	NM	Extra Brut 1er Cru "La Clé des Sept Arpents"	20	86	VN
Champagne Etienne Calsac	NM	Extra Brut Blanc de Blanc "Echappée Belle"		84	
Champagne Laurent Benard	2015	Brut Nature 1 ^{er} Cru "Vibratis"		102	VN

Tous nos vins sont issus d'une agriculture Biologique ou Biodynamique - All of our wines are organic or biodynamic

VN = Vin Naturel = Natural Wine

Demandez conseil à nos sommelier.es - Ask our sommelier for any recommendations