

R E S T A U R A N T  
MA  
BOURGOGNE



19, place des Vosges - 75004 PARIS - Tél. 42.78.44.64



PRIX SERVICE COMPRIS (15 %)

# RESTAURANT MA BOURGOGNE

19, place des Vosges - 75004 PARIS - Tél. 42.78.44.64

MA BOURGOGNE EST OUVERTE TOUS LES JOURS  
MA BOURGOGNE IS OPEN EVERY DAY

## Hors-d'Œuvre COLD FIRST COURSES

Salade de Tomates, Concombres, — 32 F  
Haricots Verts TOMATO-CUCUMBER SALAD

Assiette de Crudités — 35 F  
ASSORTED CRISP GARDEN VEGETABLES

Œuf en Gelée — 32 F  
HARD-BOILED EGG IN ASPIC

Poireaux Vinaigrette — 35 F  
LEeks IN VINAIGRETTE DRESSING

Filet de Hareng Pommes à l'Huile — 35 F  
KIPPERS AND POTATO SALAD

Hareng de la Baltique — 35 F  
BAL TIC HERRING

Escargots de Bourgogne, les 12 — 95 F

GOURMET-STYLE SNAILS FROM BOURGOGNE (1 DOZEN)

Foie Gras de Canard, sur toast — 110 F

DUCK LIVER PATE WITH TOAST

Salmon Frais "Façon des Pâisens" — 75 F

FRESH SALMON IN OLIVE OIL AND HERBS WITH TOAST

## Les Salades SALADS

Ma Bourgogne — 60 F  
CURLY LETTUCE WITH WARMED GOAT CHEESE AND CROUTONS

Saladaise — 60 F  
CURLY LETTUCE WITH TENDER DUCK STEAK, NUTS, SHALLOTS AND DUCK PATE

Frisée aux Lardons et Fromage — 60 F  
CURLY LETTUCE SALAD WITH HAM BITS AND BLUE CHEESE

Salade Niçoise — 60 F  
MIXED SALAD OF LETTUCE, TOMATOES, TUNA, ANCHOVIES POTATOES AND OLIVES

Salade de Saison 28 F

MIXED GREEN SALAD IN SEASON

## Les Charcuteries COLD PORK MEAT SPECIALITIES

Jambon de Pays — 65 F  
EXTRA-QUALITY COUNTRY HAM

Jambon de Paris — 45 F  
HAM FROM THE LOCAL PARIS REGION

Assiette Auvergnate — 70 F  
ASSORTMENT OF AUVERGNE-STYLE COLD PORK MEAT SPECIALITIES

Pâté du Périgord Truffé 1% — 48 F  
PERIGORD-STYLE PORK PIE WITH TRUFFLES

## Les Poissons FISH DISHES

Escalope de Saumon à l'Oseille — 95 F  
SALMON STEAK WITH FRESH SORREL

Raie aux Capres — 95 F  
SKATE FRIED IN BUTTER WITH CAPERS

Le Steak Tartare est recommandé

WE RECOMMEND OUR STEAK TARTARE

105 F

## Plats du jour

TODAY OUR CHEF PROPOSES:

Entrée du jour: Taboulé 35 F

Lapin à la Moutarde 85 F

Suprême de Turbot 95 F

Tartare de Poisson 95 F

Vin conseillé:

Rosé de Gaillac

Pichet 45 cl

51 F

Bout. 75 cl

85 F

PRICES INCLUDE TIP (15 %)

## Spécialités

OUR REGIONAL-STYLE SPECIALITIES

Andouillette Pommes Frites — 85 F  
TRADITIONAL PORK SAUSAGES WITH FRIED POTATOES

Saucisson Chaud du

Beaujolais Pommes à l'Huile — 80 F  
COUNTRY-PORK SAUSAGES WITH WINE-FLAVOURED WARM POTATO SALAD

Tripous du Rouergue — 80 F  
ROUERGUE-STYLE STEW OF VEAL TRIPE

Petit Salé aux Lentilles — 80 F  
LENTIL STEW WITH SALT PORK

Jarret de Porc Haricots Rouges — 80 F  
HAM HOCKS WITH RED BEANS

## Grillades (garnitures frites)

MEATS FROM OUR GRILL (served with French-fried potatoes)

Faux-filet — 95 F  
CHOICE SIRLOIN STEAK

Cœur de Rumsteck Grillé — 95 F  
TENDER RUMP STEAK

Cœur de Rumsteck au Poivre — 105 F  
TENDER RUMP STEAK WITH PEPPERCORN SAUCE

Filet de Bœuf Grillé Béarnaise 140 F  
CHOICE TENDERLOIN STEAK WITH BEARNAISE SAUCE

Bavette à l'Echalote — 90 F  
LONDON BROIL WITH SHALLOTS

Côtes d'Agneau Grillées — 90 F  
TENDER LAMB CHOPS

## Fromages Affinés

SELECTION OF AGED CHEESES

Crottin de Charvignol — 27 F  
SMALL ROUND GOAT CHEESES

Cantal — 26 F  
A FIRM COW'S MILK CHEESE FROM AUVERGNE

Brie — 26 F  
A SOFT CHEESE MADE FROM COW'S MILK

Fromage d'Ambert — 26 F  
A BLUE CHEESE MADE FROM COW'S MILK

Bleu des Causses — 26 F  
A BLUE CHEESE MADE FROM SHEEP'S MILK

Saint-Nectaire — 26 F  
A RIPENED CHEESE MADE FROM COW'S MILK

Camembert — 26 F  
A SOFT RIPENED CHEESE MADE FROM COW'S MILK

Fromage Blanc à la Crème — 26 F  
WHITE CREAMY FARMER'S CHEESE

## Desserts

DESSERTS FROM OUR OWN KITCHEN

Compote de Pommes — 28 F  
STEWED APPLES

Salade de Fruits — 28 F  
MIXED FRUITS IN SYRUP

Charlotte — 40 F  
FRESH-BAKED FRUIT COBBLER

Tarte Tatin Flambée — 40 F  
APPLE UPSIDE-DOWN CAKE WITH FLAMING CARAMELIZED SUGAR

Tarte aux Fruits — 38 F  
FRESH-BAKED FRUIT PIE

Crème Caramel — 28 F  
CARAMEL CREAM

## Berthillon

OUR ICE CREAMS AND SHERBETS ARE MADE BY BERTHILLON

### Glaces (2 boules)

ICE CREAM FLAVOURS (2 scoops)

Vanille — 40 F  
VANILLA

Chocolat — 40 F  
CHOCOLATE

Caramel — 40 F  
CARAMEL

Nougat au Miel — 40 F  
HONEY NOUGAT

### Sorbets (2 boules)

SHERBET FLAVOURS (2 scoops)

Framboise — 40 F  
RASPBERRY

Citron Vert — 40 F  
LIME

Fruits de la Passion — 40 F  
PASSION FRUIT

Poire — 40 F  
PEAR

LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CARTES DE PAIEMENT / CREDIT CARDS ARE NOT ALLOWED



## Carte des vins

WINE LIST

### VINS DE PROPRIÉTÉ SÉLECTIONNÉS PAR NOS SOINS SELECTED FINE WINES FROM OUR CELLARS

#### Vins Blancs

WHITE WINES

|                         | VERRE 15 cl.<br>GLASS (15 cl.) | PICHET 45 cl.<br>CARAFE (45 cl.) | BOUT. 75 cl.<br>BOTTLE (75 cl.) |
|-------------------------|--------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| Sancerre _____          | 28 <sup>F</sup>                | 84 <sup>F</sup>                  | 140 <sup>F</sup>                |
| Quincy _____            | 23 <sup>F</sup>                | 69 <sup>F</sup>                  | 115 <sup>F</sup>                |
| Pouilly fumé _____      | 28 <sup>F</sup>                | 84 <sup>F</sup>                  | 140 <sup>F</sup>                |
| Bourgogne aligoté _____ | 24 <sup>F</sup>                | 72 <sup>F</sup>                  | 120 <sup>F</sup>                |
| Sylvaner _____          | 18 <sup>F</sup>                | 54 <sup>F</sup>                  | 90 <sup>F</sup>                 |
| Gewurztraminer _____    | 23 <sup>F</sup>                | 69 <sup>F</sup>                  | 115 <sup>F</sup>                |
| Saint-Véran _____       | 28 <sup>F</sup>                | 84 <sup>F</sup>                  | 140 <sup>F</sup>                |
| Sauternes _____         | 44 <sup>F</sup>                | 132 <sup>F</sup>                 | 220 <sup>F</sup>                |

#### Vins Rosés

ROSE WINES

|                               |                 |                 |                  |
|-------------------------------|-----------------|-----------------|------------------|
| Rosé des Côtes-du-Rhône _____ | 18 <sup>F</sup> | 54 <sup>F</sup> | 90 <sup>F</sup>  |
| Rosé de Tavel _____           | 26 <sup>F</sup> | 78 <sup>F</sup> | 130 <sup>F</sup> |

#### Vins Rouges

RED WINES

|                           |                 |                  |                  |
|---------------------------|-----------------|------------------|------------------|
| Beaujolais-Villages _____ | 18 <sup>F</sup> | 54 <sup>F</sup>  | 90 <sup>F</sup>  |
| Côtes de Brouilly _____   | 24 <sup>F</sup> | 72 <sup>F</sup>  | 120 <sup>F</sup> |
| Morgon _____              | 24 <sup>F</sup> | 72 <sup>F</sup>  | 120 <sup>F</sup> |
| Chiroubles _____          | 24 <sup>F</sup> | 72 <sup>F</sup>  | 120 <sup>F</sup> |
| Moulin à vent _____       | 32 <sup>F</sup> | 96 <sup>F</sup>  | 160 <sup>F</sup> |
| Juliéna _____             | 26 <sup>F</sup> | 78 <sup>F</sup>  | 130 <sup>F</sup> |
| Fleurie _____             | 30 <sup>F</sup> | 90 <sup>F</sup>  | 150 <sup>F</sup> |
| Chenas _____              | 26 <sup>F</sup> | 78 <sup>F</sup>  | 130 <sup>F</sup> |
| St-Amour _____            | 28 <sup>F</sup> | 84 <sup>F</sup>  | 140 <sup>F</sup> |
| Bordeaux Supérieur _____  | 22 <sup>F</sup> | 66 <sup>F</sup>  | 110 <sup>F</sup> |
| Montagne St-Emilion _____ | 28 <sup>F</sup> | 84 <sup>F</sup>  | 140 <sup>F</sup> |
| Lalande de Pomerol _____  | 36 <sup>F</sup> | 108 <sup>F</sup> | 180 <sup>F</sup> |
| Châteauneuf-du-Pape _____ | 36 <sup>F</sup> | 108 <sup>F</sup> | 180 <sup>F</sup> |
| Côtes-du-Rhône _____      | 18 <sup>F</sup> | 54 <sup>F</sup>  | 90 <sup>F</sup>  |
| Sancerre rouge _____      | 30 <sup>F</sup> | 90 <sup>F</sup>  | 150 <sup>F</sup> |
| Mâcon rouge _____         | 20 <sup>F</sup> | 60 <sup>F</sup>  | 100 <sup>F</sup> |

#### Champagne

|                    |                  |                |                 |
|--------------------|------------------|----------------|-----------------|
| La Bouteille _____ | 350 <sup>F</sup> | La Coupe _____ | 46 <sup>F</sup> |
| BOTTLE             |                  | GLASS          |                 |

#### Bières

BEERS

##### PRESSION

DRAUGHT

|                |                 |
|----------------|-----------------|
| Mutzig _____   | 18 <sup>F</sup> |
| Heineken _____ | 20 <sup>F</sup> |
| Tuborg _____   | 20 <sup>F</sup> |

##### BOUTEILLES

BOTTLES

|                 |                 |                |                 |
|-----------------|-----------------|----------------|-----------------|
| Carlsberg _____ | 26 <sup>F</sup> | Heineken _____ | 26 <sup>F</sup> |
| Guinness _____  | 26 <sup>F</sup> | Pelforth _____ | 26 <sup>F</sup> |

#### Eaux Minérales

MINERAL WATERS

|                                    |                 |
|------------------------------------|-----------------|
| 1/4 Vittel - Vichy - Perrier _____ | 14 <sup>F</sup> |
| 1/2 Vittel - Badoit _____          | 18 <sup>F</sup> |
| 1 Vittel - Vichy - Badoit _____    | 20 <sup>F</sup> |