



# PLATANES

RESTAURANT

1910



# Breuages

beverages



PLATANES

RESTAURANT  
1910

**sans alcool**  
alcohol-free

## COCKTAILS

PLATANES COCKTAIL	15CL	6€
ANANAS, MANGUE, SIROP PASSION		
VIRGIN MOJITO	15CL	6€
VIRGIN PINA COLADA	15CL	6€

## EAUX WATERS

ABATILLE PLATE	75CL	5€
ABATILLE GAZEUSE	75CL	6€

## BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

CAFÉ	5CL	2€
CAFÉ ALLONGÉE	8 CL	3€
THÉ & INFUSION	10CL	4€
CAFÉ AU LAIT	8 CL	5€
CHOCOLAT	15CL	5€
IRISCH COFFE	15CL	10€

## COCKTAILS

PUNCH MAISON DU JOUR	15CL	6€
DAIQUIRI	15CL	7€
L'ORIGINAL MOJITO	15CL	7€
CUBA LIBRE	12CL	7€
PINA COLADA	15CL	7€

## BIÈRES BEERS

PRESSION HIENKEN	25CL	4€
PANACHE	25CL	5€
GRIMBERGEN AMBRÉE	33CL	6€
DESPERADOS	33CL	6€
PELFORTH BRUNE	33CL	6€
GALLIA WEISS&VERSA	33CL	6€
MORT SUBITE	33CL	6€

## SODAS ET JUS

SODA AND JUICE

SIROP FRIGOLET	2 CL	2€
JUS DE FRUITS	25CL	3€
ABATILLE GAZEUSE TRANCHE	33CL	3€
ORANGINA	33CL	5€
COCA	33CL	5€
COCA ZERO	33CL	5€
SPRITE	33CL	5€
ICE-TEA	33CL	5€
SCHWEPES PREMIUM	33CL	5€
PEPSI	33CL	5€
PEPSI ZERO	33CL	5€

## alcoolisée

alcoholic drinks

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA  
SANTÉ. À CONSOMMÉ AVEC MODÉRATION.  
ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH

## CLASSIQUES CLASSIC

PASTIS 51	4CL	4€
RICARD	4CL	4€
VODKA ABSOLUT	4CL	5€
TEQUILA EL JIMADOR AMBRÉE	4CL	5€
KIR (BLANC, ROUGE, ROSE)	15CL	5€
WISKY REL LABEL	4CL	5€
RHUM SAINT JAMES	4CL	5€
WISKY JACK DANIEL'S	4CL	6€
MARTINI	7CL	6€
GIN CITADELLE	4CL	7€
VODKA GREEYGOOSE	4CL	7€
WHISKY COCA (REL LABEL)	12CL	7€
GIN TONIC	15CL	7€
RHUM DON PAPA	4CL	7€
RHUM DIPLOMATICO	4CL	8€
JACK COCA	12CL	8€
WISKY LAGAVULIN	4CL	10€

## DIGESTIFS DIGESTIVES

GET 27 OU 31	5CL	6€
MANZANA	5CL	6€
LIMONCELLO	5CL	6€
POIRE	5CL	7€
CALVADOS PERE MAGLOIRE	5CL	8€
ARMAGNAC BASMALARTIC	5CL	8€
COGNAC GAUTIER	5CL	10€
JACK DANIEL SINGLE BARREL	5CL	10€
GENTLMAN JACK	5CL	10€
COGNAC XO	5CL	12€

# Entrées Starters



<b>HARMONIE</b> HARMONY	<b>16€</b>
<b>ODOROKI !</b> SUPRISE !	<b>18€</b>

# Plats Main courses

<b>RYŌSHI</b> FISHER SELECTION	<b>25€</b>
-----------------------------------	------------

**Origine France circuit court.**  
Origin France short circuit

<b>NIKUYA</b> BUTCHER'S SELECTION	<b>26€</b>
--------------------------------------	------------

**Origine France: Volailles, bovins et ovins.**  
Origin France: Poultry, cattle and sheep.

<b>L'ART DE LA GUERRE, À PARTAGER</b> TO SHARE	<b>6€50/100 g</b>
---	-------------------

**Pièce du chef bouchère ou de la pêche (origine France), au choix.**  
**Accompagnée de son précieux foie gras et de ses truffes assaisonné.**

**Piece from the butcher's chef or from the fishery (origin France), your choice.**  
**Accompanied by its precious foie gras and seasoned truffles.**

Allergènes: Poisson, Produits laitier, Fruits à coques, Fruits de mer, Oeuf. Information sur les ingrédients de nos plats, prononcé lors du service à table. (Nous adaptons nos suggestions à vos sensibilités)  
Nos prix s'entendent TTC, service compris.

Allergens: Fish, Dairy, Nuts, Seafood, Egg. Information on the ingredients of our dishes, given during table service. (We adapt our suggestions to your sensitivities)  
Our prices are inclusive of VAT, service included.

# Fromages

## CHEESES



**LE**

### ST NECTAIRE

Fromage à pâte pressée non cuite et au lait de vache.  
Une pâte onctueuse, un léger goût de noisette.

**LE**

### KUKULU

Fromage à pâte pressée non cuite et au lait cru de brebis.  
Une tome au goût épicée, aromatisé au piment d'Espelette, sa région natale.

**LE**

### TOME DE BAZAS

Fromage au lait de vache à pâte pressé non cuite.  
Une tome au gout légèrement fruitée et acidulé .

**LE**

### BRIE DE MEAUX

Fromage au lait de vache à pâte molle et à la croûte fleurie.  
Saveur légèrement salée, son goût se caractérise par des arômes de champignon de paris et de lait.

**LE**

### COMTÉ

Fromage au lait cru de vache partiellement écrémé à pâte pressée cuite, souple et onctueuse

**ASSIETTE DE FROMAGES**  
CHEESE PLATE

10€

# Desserts

## DESSERTS

**PLATANES OMELETTE**  
PLATANES OMELETTE

8€

**AGRUMES ET MERINGUE DÉSTRUCTURÉ**  
CITRUS FRUITS AND UNSTRUCTURED MERINGUE

10€

**TIRAMISU TÉRRIFIÉ À LA VUE DU CAFÉ**  
TIRAMISU TERRIFIED AT THE SIGHT OF COFFEE

12€

Allergènes: Poisson, Produits laitier, Fruits à coques, Fruits de mer, Oeuf. Information sur les ingrédients de nos plats, prononcé lors du service à table. (Nous adaptons nos suggestions à vos sensibilités)  
Nos prix s'entendent TTC, service compris.

Allergens: Fish, Dairy, Nuts, Seafood, Egg. Information on the ingredients of our dishes, given during table service. (We adapt our suggestions to your sensitivities)  
Our prices are inclusive of VAT, service included.

# LA CAVE

THE CAVE



PLATANÈS

RESTAURANT  
1890

B  
L  
A  
N  
C

XVIII SAINT-LUC (IGP) 15CL 4€  
IGP CÔTES DE GASCogne 75CL 29€

CLOS DES ORFEUILLES (IGP) 15CL 4€  
MUSCADET-SÈVRE-ET-MAINE-SUR-  
LIE 75CL 35€

CHATEAU BOIS VERT (AOC) 15CL 4€  
BLAYE 75CL 35€

L'AUDACE (AOC) 15CL 4€  
BLAYE 75CL 37€

DOMAINE TARIQUET "IÈRE  
GRIVES" (IGP) 15CL 4€  
IGP CÔTES DE GASCogne 75CL 37€

MOMESSIN - BOURGOGNE 15CL 5€  
ALIGOTÉ (IGP) 75CL 39€  
BOURGOGNE ALIGOTE

FONT RENARD - ORIGINES (AOC) 15CL 5€  
BLAYE 75CL 41€

MAHON - ORIGINES (AOC) 15CL 5€  
GRAVES 75CL 41€

PONT D'AULAN - ORIGINES (AOC) 15CL 5€  
SAUTERNES 75CL 41€

GWURZTRAMINER SIGNATURE -  
WOLFBERGER (IGP) 75CL 44€  
ALSACE

PIBALE (AOP) 15CL 3€  
BLAYE 75CL 14€

L'IRONDA (AOP) BIO 15CL 4€  
BLAYE 75CL 16€

CHATEAU BOIS VERT 15CL 4€  
BLAYE 75CL 27€

DOMAINE MANON (IGP) 15CL 5€  
CÔTES DE PROVENCE 75CL 32€

CHATEAU MINUTY "M DE MINUTY"  
(IGP) 15CL 5€  
CÔTES DE PROVENCE 75CL 35€

R  
O  
S  
É

R  
O  
U  
G  
E

CJVT (IGP) 15CL 4€  
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES  
PLAN-DE-DIEU 75CL 29€

SANGRE DE TORO (IGP) 15CL 4€  
LA MANCHA 75CL 30€

CHATEAU BOIS VERT (AOC) 15CL 4€  
BLAYE 75CL 35€

AÏGAL (IGP) 15CL 5€  
TERRASSES DU LARZAC 75CL 37€

ART DE VIVRE (IGP) 15CL 5€  
LANQUODOC 75CL 39€

1937 (-AOC) 15CL 4€  
FRONSAC 75CL 40€

SIX CHEMIN - ORIGINES (AOC) 15CL 5€  
BLAYE 75CL 41€

AU PIN - ORIGINES (AOC) 15CL 5€  
BLAYE 75CL 41€

TER POINTE - ORIGINES (AOC) 15CL 6€  
COTE DE BOURG 75CL 47€

VERDOT - ORIGINES (AOC) 15CL 6€  
BORDEAUX 75CL 47€

PIC SAINT LOUP HÉRITAGE (IGP) 75CL 49€  
PIC SAINT-LOUP

MORGON CÔTE DU PY (IGP) 75CL 57€  
MORGON CÔTE DU PY

L'INTEGRALE 75CL 57€  
BORDEAUX

DOMAINE SAINT DAMIEN (IGP) 75CL 67€  
GIGONDAS

CHATEAU FERRANDE (IGP) 75CL 71€  
GRAVES

E.GUIGAL "CROZES HERMITAGE"  
(IGP) 75CL 84€  
CROZES-HERMITAGE

BARON NATHANIEL (IGP) 75CL 97€  
PAULLIAC

CIGALUS (IGP) 75CL 106€  
IGP AUDE-HAUTERIVE

BOUCHARD PÈRE ET FILS (IGP) 75CL 120€  
POMMARD

E.GUIGAL "BRUNE ET BLONDE"  
(IGP) 75CL 150€  
CÔTE-ROTIÉ

# CHAMPAGNES

## CHAMPAGNES



<b>COUPE DE CHAMPAGNE</b>	<b>12CL</b>	<b>8€</b>
<b>KIR ROYAL (CRÈME DE FRUIT ET CHAMPAGNE)</b>	<b>12CL</b>	<b>9€</b>
<b>PERLE - CRÈMENT BRUT (AOC)</b>	<b>75CL</b>	<b>27€</b>
<b>LOUIS CONSTANT BRUT</b>	<b>75CL</b>	<b>69€</b>
<b>MERCIER ROSÉ</b>	<b>75CL</b>	<b>75€</b>
<b>EPICURIEN BLANC DE NOIR</b>	<b>75CL</b>	<b>95€</b>
<b>EPICURIEN BLANC DE BLANC</b>	<b>75CL</b>	<b>100€</b>
<b>MOET ET CHAMBON BRUT</b>	<b>75CL</b>	<b>105€</b>
<b>DOM PERIGNON BRUT</b>	<b>75CL</b>	<b>450€</b>



**POUR LES ENFANT**

6 - 12 ANS

**- 50% SUR LA CARTE**

"TOUT LE SUCCÈS D'UNE  
OPÉRATION  
RÉSIDE DANS SA  
PRÉPARATION."

*L'ART DE LA GUERRE. SUN TZU.*



PLATANES

RESTAURANT

1910