

## ALCOOLS & DIGESTIFS

### VODKA 4cl

|             |    |
|-------------|----|
| Ketel One   | 12 |
| Grey Goose  | 13 |
| Fair Quinoa | 14 |

### GIN 4cl

|                |    |
|----------------|----|
| Citadelle      | 10 |
| Hendrick's     | 10 |
| Star of Bombay | 14 |
| Tanqueray Ten  | 15 |
| Monkey 47      | 18 |

### RHUM 4cl

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Havana 3 ans             | 10 |
| Havana 7 ans             | 11 |
| Plantation 3 Stars       | 11 |
| Plantation 2001 Barbados | 14 |
| Plantation 2001 Trinidad | 14 |
| Santa Teresa 1796        | 19 |
| Zacapa XO                | 29 |

### TEQUILA 4cl

|                 |    |
|-----------------|----|
| Del Maguey Vida | 14 |
| Patron Silver   | 18 |
| Patron Anejo    | 21 |

### EAU DE VIE / CAPOVILLA 4cl

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Poire Williams              | 15 |
| Abricot                     | 15 |
| Prune « Souillac »          | 15 |
| Grappa Capovilla Di Bassano | 13 |

## CAFÉTERIE

|                       |     |                                 |   |
|-----------------------|-----|---------------------------------|---|
| Café, café allongé    | 3   | Chocolat Viennois               | 6 |
| Déca, déca allongé    | 3   | Chocolat chaud                  | 6 |
| Double café           | 5   | Thés et infusions Teaforte      | 6 |
| Double déca           | 5   | English Breakfast, Earl Grey,   |   |
| Noisette              | 3.5 | Sencha, Estate Darjeeling,      |   |
| Café crème, Capuccino | 5.5 | Lapsang Souchong, Orange pekoe, |   |
| Café Viennois         | 6   | White ginger pear, Citrus mint, |   |
|                       |     | Moroccan mint, Green mint,      |   |
|                       |     | African solstice, Lemon vervain |   |

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Limoncello            | 9 |
| Chartreuse            | 9 |
| Fernet Branca         | 9 |
| Bénédictine, Bailey's | 9 |
| Amaretto, Get 27 & 31 | 9 |

### WHISKY & BOURBON 4cl

|                        |    |
|------------------------|----|
| J.W 12 ans Black Label | 12 |
| Chivas 12 ans Regal    | 12 |
| Bushmills              | 12 |
| Nikka From the Barrel  | 12 |
| Monkey Shoulder        | 13 |
| Bulleit Bourbon ou Rye | 13 |
| Dalmore 12 ans         | 15 |
| Oban 14 ans            | 16 |
| Dalwhinnie 15 ans      | 16 |
| Laphroaig 10 ans       | 16 |
| Lagavulin 16 ans       | 18 |
| Jura 16 ans            | 18 |
| Talisker 30 ans        | 29 |

### COGNAC & ARMAGNAC 4cl

|                     |    |
|---------------------|----|
| Martell VSOP        | 19 |
| Martell Cordon Bleu | 36 |
| Hennessy XO         | 39 |
| L'Encantada         | 29 |
| Bas Armagnac 1973   |    |

### CALVADOS 4cl

|                  |    |
|------------------|----|
| Groult 8 ans     | 13 |
| Groult Vénérable | 16 |

## APÉRITIFS

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Kir 14cl                  | 6   |
| Kir Royal 12cl            | 10  |
| Pastis 51, Ricard 4cl     | 6.5 |
| Martini rosso, bianco 5cl | 6.5 |
| Porto rouge, blanc 8cl    | 5.5 |

## BIÈRES

|                        |     |
|------------------------|-----|
| PRESSION 25cl 50cl     |     |
| Warsteiner « Blonde »  | 5 8 |
| Warsteiner « Blanche » | 5 8 |
| König Weissbier Hell   |     |
| Grimbergen « Abbaye »  | 5 8 |

### BOUEILLES

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| 1664 Blonde 33cl             | 6,5 |
| Kronenbourg 25cl sans alcool | 6,5 |

## BOISSONS FRAÎCHES

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Coca-Cola, light, zéro 33cl | 5   |
| Perrier 33cl                | 5   |
| Orangina 25cl               | 5   |
| Schweppes 25cl              | 5   |
| Schweppes Agrum' 25cl       | 5   |
| Ice Tea, Ginger beer 25cl   | 5   |
| Café frappé                 | 5   |
| Chocolat frappé             | 5   |
| Perrier Fines bulles 50cl   | 5.5 |
| Vittel 50cl                 | 5.5 |

## JUS DE FRUITS

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Jus de fruits pressés         | 7 |
| Orange, pamplemousse, citron  |   |
| Jus de fruits bouteille 25cl  | 6 |
| Mangue, pomme, ananas, tomate |   |



# L'APOLLO

## MONTPARNASSE

## CHAMPAGNES 12cl

|                     |    |
|---------------------|----|
| Amadéo              | 13 |
| Veuve Clicquot Brut | 15 |
| Veuve Clicquot Rosé | 17 |

## A PARTAGER

|  |    |
|--|----|
| Tapenade et panisses                               | 10 |
| Assiette végétale                                  | 18 |
| Tomme de brebis Napoleon 120gr                     | 17 |
| Planche de canard, terrine, rillettes et foie gras | 21 |
| Planche mixte, canard et fromage                   | 21 |

## COCKTAILS

|   |    |
|---|----|
| APOLLO SPRITZ Apérol & Prosecco   | 12 |
| MOJITO Rhum Pampero, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, soda  | 12 |
| MARGARITA Tequila, triple sec, citron vert                              | 13 |
| OLD FASHIONED Angostura bitter, sucre & Bulleit Bourbon                 | 13 |
| COSMOPOLITAN Vodka, triple sec, cranberry, citron vert                  | 12 |
| KIKI DE MONTPARNASSE Champagne, Cordial pamplemousse, Byrrh & Marasquin | 14 |
| PORN STAR MARTINI Vodka Ketel One, purée de passion, liqueur de vanille | 13 |
| PARIS GATSBY Vodka Ketel One, Ginger beer & Liqueur St-Germain          | 13 |



## FORMULES

### Le midi à l'ardoise

Plat (vin du moment +3€) 14

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 19

Entrée + Plat + Dessert 24

### Le soir à la carte

Entrée + Plat + Dessert 35

## ENTRÉES 9

Os à moelle gratiné (+3€)

Caviar d'aubergines, mélasse de grenade et pickles de légumes

La terrine de canard

Ceviche de poisson, citron vert, coriandre et oignon rouge (+3€)

Rillettes de truite bio au poivre timut, concombre mariné

Fois gras marbré, confiture de pêches de vignes au poivre (+8€)

## PLATS 21

Linguine aux gambas, tomates confites et basilic (+2€)

Cabillaud à la plancha, purée de légumes, panisse et sauce vierge

Cassolette bretonne, légumes de saison

Pièce du boucher, frites maison, sauce bourguignonne

Parmentier de canard, émulsion de foie gras

Travers de cochon, sauce BBQ et purée de pomme de terre

Filet de bœuf maturé, duo de purées (+10€)

Risotto trois céréales aux girolles (+4€)

## CÔTÉ BRASSERIE

Tartine Bonaparte, mesclun vinaigrette 16

La Cæsar 18

Tartare au couteau 19

Salade du pêcheur 17

## FROMAGES & DESSERTS 9

La tomme de brebis Napoleon (+3€)

Brioche perdue, caramel au beurre salé et glace au lait de brebis (+3€)

Cheesecake fraises basilic

Crème brûlée du moment

Fruits rôtis et sorbet (+2€)

Fromage blanc d'Isigny, confiture maison

Mœlleux au chocolat, glace noisette

Café Apollo (+2€)

Ou alors une boule de glace... 3.5

Sorbets citron vert, fraise, orange sanguine

Glaces café, chocolat, vanille, noisette

PRIX NETS EN EUROS TTC - SERVICE COMPRIS

## VINS AU VERRE

14cl

IGP Pays d'Oc 6.5

Chardonnay, Henry Fessy 2016

Chablis AOP 9

Cyril Gautheron 2015

Pouilly Fumé AOP 9,5

Clément et Florian Berthier 2016

Gewurztraminer 10

Domaine Mittnacht 2015

IGP Sables de Camargue 6,5

Petit Chaumont bio 2016

Côtes de Provence AOP 8

Château Roubine « La Vie en Rose »

Côtes de Provence AOP 8

Château Roubine cru classé

Brouilly 7

Louis Max

Pic Saint Loup 7

Les Lambrusques

Sancerre AOP 9

Serge Laloue

Lussac Saint Emilion AOP 8

Château La Claymore 2014

Givry rouge AOC 10

Michel Sarrazin

## VINS ROUGES

75cl

Lussac-Saint-Emilion AOP

Pessac-Léognan AOC

Pomerol AOC

St-Emilion Grand cru classé AOP

St-Estephe AOP

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune

Givry rouge AOC

Nuits-Saint-Georges AOC

Volnay 1<sup>er</sup> cru AOP

Morey-Saint Denis 1<sup>er</sup> cru AOC

IGP Pays d'Oc

Brouilly AOC

Côte du Rhône AOP

Côte Rôtie

Sancerre AOP

Beaune 1<sup>er</sup> cru AOC

## VINS ROSÉS

75cl

IGP Sables de Camargue 29

Petit Chaumont BIO 2016

Côtes de Provence AOP 35

Château Roubine « La Vie en Rose »

Côtes de Provence AOP 42

Château Roubine cru classé

## VINS BLANCS

75cl

IGP Côtes de Gascogne 27

Domaine de Joy

IGP Pays d'Oc 32

Chardonnay, Henry Fessy 2016

IGP Marigny Neuf Sauvignon 32

Chablis AOP Cyril Gautheron 2015 42

Gewurztraminer 42

Domaine Mittnacht Les Fossiles 2015

Sancerre AOP Serge Laloue 45

Pouilly Fumé AOP 47

Clément et Florian Berthier 2016

Pouilly Fuissé AOP Vincent Girardin 59

Châteauneuf-du-pape La Nerthe 2014 73

Savigny-les-Beaune 1<sup>er</sup> cru 79

Domaine Chanson 2014

Château La Claymore 2014 39

Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 69

Le Carillon du Rouget 79

Grand Corbin 2010 115

La Dame de Montrose 2009 135

Château Corton 36

Michel Sarrazin 2014 49

Frédéric Magnien 2013 95

Vincent Girardin « Les Santenots » 110

« Les Sorbets » 2009 215

Merlot 27

Louis Max 30

La Ferme du Mont BIO 29

La Turquie 2010 350

Serge Laloue 45

Chanson Père & Fils Champimonts 85

## CHAMPAGNES

12cl

75cl

Amadéo 13 -

Veuve Clicquot Brut 15 79

Veuve Clicquot Rosé 17 89

Ruinart Blanc de Blancs - 129

PRIX NETS EN EUROS TTC - SERVICE COMPRIS