



ERNEST

RESTAURANT

LE MIDI CHEZ ERNEST

DU LUNDI AU VENDREDI : 12:00 – 14:30

WEEK-END : 12:00 – 15:00

LES SIGNATURES D'ERNEST

Saumon gravlax, crème de yuzu et vinaigrette curry	17
Tartare de bœuf asiatique, haricots verts et pequillos ou frites (Bœuf au couteau, gingembre, coriandre, Pink Lady, sésame et soja)	23
Poké d'Ernest, thon rouge snacké mariné, cébette et cacahuètes	18
Gaspacho de concombre, mousse légère coco et curry black	12

LES INCONTOURNABLES

Burger de bœuf, sauce poivre vert, pecorino et cheddar	21
L'original, le club sandwich	17
Croque-monsieur bresaola et vieux comté, frites	15
Croque-monsieur à l'italienne (jambon de parme, mozzarella et pesto), frites	16

LES SALADES

Salade César	15
Salade de chou chinois, concombre, petit pois et chèvre frais sauce tzatziki	13
Salade de quinoa à la grecque, courgettes grillées, féta, pois chiches et oignons rouges	13

LA CREATION DU MOIS

L'empanadas, chausson feuilleté farci (farce de viande hachée, pomme de terre, coriandre et cumin)	15
---	----

DESSERTS

Assortiment de glaces et sorbets*	9
Café gourmand	10
Crumble aux fruits rouges	13
Mousse au chocolat noir, crispy feuillantine, glace dulcey	12
Perles du japon au lait de coco et mangue comme un riz au lait	13
Pomme confite, espuma au lait d'amande, sorbet fromage blanc et praline rose	12
Ananas Del Monte au citron vert façon Pina Colada	12
Les fraises, blanc-manger à la vanille, sorbet riquette	13

*Glaces faites maison minute.

Merci d'informer votre serveur de toute allergie avant de passer commande - Prix nets en euros, service compris.

LUNCH TIME

WEEKDAY : 12:00 – 14:30

WEEK-END : 12:00 – 15:00

THE ERNEST SIGNATURES

Gravlax salmon, light yuzu cream and curry vinaigrette	17
Asian style raw beef tartare, beans and pequillos or French fries (Beef, coriander ginger, apple Pink Lady, sesame and soy)	23
Ernest's Poké, snacked tuna marinated in soy sauce, spring onions and peanuts	18
Cucumber gazpacho, light coconut foam and black curry	12

THE ESSENTIALS

Beef burger, green pepper sauce, pecorino and cheddar	21
The original club sandwich	17
Croque-Monsieur bresaola with old Comté cheese, French fries	15
Italian style Croque-monsieur (Parma's ham, mozzarella and pesto), French fries	16

OUR SALADS

Cesar salad	15
Chinese cabbage salad with cucumber, green peas, fresh goat cheese and tzatziki	13
Greek style quinoa salad, grilled zucchinis, feta cheese, chickpeas and red onions	13

THE CREATION OF THE MONTH

Ernest's Empanada (ground meat, potatoes, coriander and cumin)	15
--	----

OUR DESSERTS

Assortment of ice creams and sorbets (3 scoops) *	9
Café gourmand	10
Red fruits crumble	13
Crispy black chocolate mousse	12
Japan pearls with coconut milk and mango	13
Candied apple, almond milk foam, cream cheese and praline sorbet	12
Fresh Pineapple, green lemon, pina colada juice and exotic fruits ice-cream	12
Strawberries, vanilla blanc-manger, riquette sorbet	13

* Home made ice cream.

Thank you to inform your waiter/waitress of any allergies before ordering - Net prices. Inclusive of service charges.

LE SOIR (À PARTIR DE 19:00)

ENTRÉES

Aubergine confite en croûte de pain au romarin, pistou au citron confit	14
Saumon gravlax, crème de yuzu et vinaigrette curry	17
Asperges blanches et saumon fumé, mousseline d'œuf mimosa	14
Gaspacho de concombre, mousse légère de coco et curry black	12

PLATS

Risotto aux champignons, écume au vieux comté, noisettes torréfiées	24
Tartare de bœuf asiatique, haricots et pequillos ou frites	23
<i>(Bœuf au couteau, gingembre, coriandre, Pink Lady, sésame et soja)</i>	
Belle entrecôte, beurre aux oignons caramélisés, pommes frites	30
Fish and chips, sauce wasabi et légumes en pickles	24

DESSERTS

Perles du japon au lait de coco et mangue comme un riz au lait	12
Les fraises en blanc manger à la vanille, sorbet riquette*	13
Ananas Del Monte au citron vert façon pina colada*	12
Mousse au chocolat noir croustillante*	13

* Glaces faites maison minute.

Merci d'informer votre serveur de toute allergie avant de passer commande - Prix nets en euros, service compris.

DINNER TIME (FROM 7:00 PM)

STARTERS

Confit eggplant in a rosemary bread crust, lemon pesto	14
Gravlax salmon, yuzu cream and curry vinaigrette	17
White asparagus with smoked salmon, mimosa egg mousseline	14
Cucumber gazpacho, light coconut foam and black curry	12

MAIN COURSES

Mushroom risotto with old Comté foam, roasted hazelnuts	24
Asian style raw beef tartare, beans and pequillos or French fries <i>(Beef, coriander, ginger, apple Pink Lady, sesame and soy)</i>	23
Rib steak, butter with caramelized onions, French fries	30
Fish and chips, wasabi mayonaise and pickles vegetables	24

DESSERTS

Japan pearls with coconut milk and mango	12
Strawberries, vanilla blanc-manger, riquette sorbet*	13
Fresh Pineapple, green lemon, pina colada juice and exotic fruits ice-cream*	12
Crispy black chocolate mousse*	13

* Home made ice cream.

Thank you to inform your waiter/waitress of any allergies before ordering - Net prices. Inclusive of service charges.

VINS AU VERRE ^{12cl}

Champagne à la coupe

Roederer Brut - *Roederer* 16

Les blancs

Touraine Sauvignon « Expression » - *Complices de Loire, 2019* 5

Pouilly Fumé Prélude, Jonathan Pabiot, *2019* 8

Petit Chablis - *Domaine Isabelle & Denis Pommier, 2018* 9

Sancerre - *Domaine la Clef du Récit, 2020* 10

Les douceurs

Côtes-de-Gascogne « L'été Gascon » - *Domaine de Pellehaut, 2018* 5

Les rosés

#Lou AOP Côtes-de-Provence - *Domaine Peyrassol, 2019* 5

Cuvée Romane - *Château les Mesclances, 2020* 7

Les rouges

Clarendelle Bordeaux AOC - *Domaine de Dillon, 2015* 7

Bourgogne « Côte d'Or » - *Domaine Jean Fournier, 2019* 8

Bourgueil Nuits d'ivresse - *Catherine et Pierre breton, 2018* 9

Sancerre – *Domaine La Clef du Recit, 2019* 10

APÉRITIFS

Ricard, 2cl 5

Kir Vin Blanc, 12cl* 6

Americano, 6cl 7

Campari, 6cl 7

Martini Rouge, 6cl 7

Martini Blanc, 6cl 7

Lillet, 6cl 9

Spritz 13

Kir Royal, 12cl* 15

* (mûre, framboise, cassis, pêche)

DIGESTIFS

Grand Marnier, 6cl 10

Cointreau, 4cl 10

Get 27 & 31, 6cl 10

Poire Williams, 4cl 10

Limoncello, 4 cl 10

Amaretto Disarrono, 4cl 10

Liqueur Kahlua, 4cl 12

Chartreuse verte, 4cl 12

Manzana Verde, 4cl 12

Bailey's, 4 cl 12

Vielle Prune, 4 cl 12

Calvados, 4 cl 13

CHAMPAGNE ^{75CL}

Louis Roederer Brut - <i>Roederer</i>	90
Louis Roederer Rose - <i>Roederer</i>	120

VINS BLANC ^{75CL}

Bourgogne

Mâcon-Charnay « <i>Franclieu</i> » - <i>Jean Manciat, 2019</i>	36
Saint Véran - <i>Château de Beauregard, 2018</i>	38
Petit Chablis - <i>Domaine Isabelle & Denis Pommier, 2019</i>	40
Marsannay « <i>Cuvée Saint-Urbain</i> » - <i>Domaine Jean Fournier, 2018</i>	57
Savigny les Beaune - <i>Jean-Michel Giboulot, 2018</i>	68
Pernand Vergelesses 1 ^{er} cru « <i>Sous Frétille</i> » - <i>Domaine Pavelot, 2019</i>	80

Loire

Touraine Sauvignon « <i>Expression</i> » - <i>Complices de Loire, 2019</i>	26
Vouvray « <i>Pointe de Silex</i> » - <i>Complices de Loire, 2019</i>	32
Pouilly Fumé Prélude - <i>Jonathan Pabiot, 2019</i>	40
Sancerre - <i>Domaine la Clef du Récit, 2020</i>	43

Rhône

Viognier IGP Collines Rhodaniennes - <i>Sylvain Badel, 2020</i>	40
Saint Joseph « <i>Lombard</i> » - <i>Yves Cuilleron, 2019</i>	61
Condrieu « <i>Eternel</i> » - <i>Sylvain Badel, 2019</i>	84
Châteauneuf-Du-Pape, Auguste Favier - <i>Domaine Saint-Préfert, 2019</i>	95

Alsace

Riesling « <i>Berg</i> » - <i>Mélanie Pfister, 2018</i>	43
---	----

Sud-Ouest

Côtes-de-Gascogne « <i>L'été Gascon</i> » - <i>Domaine de Pellehaut, 2020</i>	24
---	----

VINS ROSÉS ^{75CL}

Cuvée Romane - <i>Château les Mesclances, 2020</i>	26
Château Peyrassol - <i>Peyrassol, 2020</i>	35
Côtes-de-Provence « <i>L'Accent</i> » - <i>Clos de l'Ours, 2019</i>	41

VINS ROUGES ^{75CL}

Bourgogne

Bourgogne Côte-d'Or - <i>Domaine Jean Fournier, 2019</i>	41
Hautes-Côtes de Nuits « Le Prieure » - <i>Aurélien Verdet, 2019</i>	50
Marsannay « Cuvée Saint-Urbain » - <i>Domaine Jean Fournier, 2018</i>	57
Gevrey-Chambertin « Les Crais » - <i>Camille Giroud, 2017</i>	112
Vosne-Romanée « Vieilles vignes » - <i>Aurélien Verdet, 2018</i>	138
Mercurey 1 ^{er} cru Clos Voyens - <i>Camille Giroud, 2017</i>	70
Pommard « En Brescul » - <i>Jean-Michel Giboulot, 2017</i>	108
Chorey-les-Beaune « Les Beaumonts » - <i>Romaine Pertuzot, 2016</i>	57
Santenay 1 ^{er} « Clos Rousseau » - <i>Camille Giroud, 2015</i>	84

Loire

Chinon Le Petit Chemin - <i>Domaine Dozon, 2019</i>	30
Saint-Nicolas de Bourgueil « Les petites Terrasses » - <i>Complices de Loire, 2019</i>	32
Bourgueil Nuits D'ivresse - <i>Catherine et Pierre breton, 2018</i>	39
Sancerre - <i>Domaine la Clef du Récit, 2019</i>	43

Rhône

Côtes-du-Rhône - <i>Delas, 2019</i>	24
AOC Ventoux « Le Clos » - <i>Domaine Hélène Bleuzen, 2019</i>	34
Crozes-Hermitage - <i>Delas, 2019</i>	41
Syrah « Signé » IGP Collines Rhodaniennes - <i>Yves Cuilleron, 2019</i>	38
Saint-Joseph « Promesse » - <i>Sylvain Badel, 2019</i>	49
Châteauneuf-Du-Pape Auguste Favier - <i>Domaine Saint-Préfert, 2019</i>	100

Languedoc

Languedoc la Clape « Esprit Terroir » - <i>Château Rouquette sur Mer, 2017</i>	30
Pic Saint-Loup « Le Gamin » - <i>Clos des Augustins, 2019</i>	40

Bordeaux

Clarendelle - <i>Bordeaux AOC domaine Dillon, 2015</i>	31
Villa Bel Air - <i>Graves, 2016</i>	41
Château Louis - <i>Saint Emilion grand cru, 2015</i>	52
Château de Pez - <i>Saint-Estèphe, 2012</i>	70
Sociando Mallet - <i>Haut-Médoc, 2010</i>	150
Beychevelle - <i>Saint-Julien, 2010</i>	280

SODAS

Coca-Cola 33 cl	6	Ginger Beer 25 cl	6
Coca-Cola Zéro 33 cl	6	Limonade 25 cl	6
Schweppes Tonic 25 cl	6	Thé maison	7

EAUX

Eaux plates

Evian 33cl	5
Evian 75cl	6

Eaux gazeuses

Badoit 33cl	5
Badoit 75cl	6

JUS DE FRUITS

Orange ou citron pressé 12cl	6
Pomme framboise, L'arbre à jus 25cl	6
Pêche de vigne, L'arbre à jus 25cl	6
Tomate, L'arbre à jus 25cl	6

BOISSONS CHAUDES

Café	3,50	Noisette	4
Café allongé	3,50	Cappuccino	6
Double café	4	Chocolat	6

THÉS & INFUSIONS

Thés

Pause Gourmande Rive Droite (Bergamote, orange)	6
Balade Poétique à Saint-Germain (Thé vert)	6
Douce Parenthèse à Montorgueil (Menthe)	6
Tendre Rencontre au Pont des Arts (Rose, litchi)	6
Rooibos	6

Infusion

Sieste Royale aux Tuileries (Tilleul, camomille & fleur d'oranger)	6
--	---