



4, rue Boutard - 92200 Neuilly-sur-Seine
Réservations : 01 47 45 34 55
jjrodier@laboutarde.com

MENUS

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
32€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
38€

À PARTAGER

ASSIETTE DE JAMBON DE PAYS AFFINÉ 12€

VERRES & PICHETS

BLANCS	15cl	50cl
Petit Chablis William Fèvre, 2017	7	22
Chardonnay Coteaux des Moines 2018	7	22
Mâcon-Villages Domaine du Grison, 2017	7	22
Viognier Mas Estate, 2018	7	22
Monbazillac Château Le Fagé, 10cl	7	22

ROUGES	15cl	50cl
Bordeaux Marquis de Mores, 2018	7	22
Bourgogne Vézelay, 2018	7	22
Brouilly Genin Dufaitre, 2018	7	22
Cahors De Combel-La-Serre, 2018	7	22
Côtes du Rhône Château Signac, 2015	7	22

ROSÉS	15cl	50cl
Côtes de Provence Château du Rouet, 2018	7	22

APÉRITIFS

Kir vin blanc 15cl	7
Ricard 2cl	5
Martini 7cl rosso, bianco, rosato	8
Porto 4cl	8
Américano maison 15cl	10
Kir Royal 15cl	10
Mimosa 15cl	10

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné Un grain à Paris	4
Noisette	4
Double expresso	7
Café crème	7
Thés & Infusions bio	5

ENTRÉES

3 HUÎTRES FINE DE CLAIRE N°3

6 HUÎTRES FINE DE CLAIRE N°3 **+ 4 €**

SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS,
crème de savora et salade d'herbes fraîches

FOIE GRAS ROULÉ POIVRE & SEL, **+ 4 €**
chutney de mangue

VELOUTÉ DE LÉGUMES SELON ARRIVAGE

NOTRE ENTRÉE DU MOMENT

PLATS

VIANDES

LA SUGGESTION DE NOTRE BOUCHER "ANDRÉ" **+ 8 €**

BLANQUETTE DE VEAU À LA LYONNAISE,
riz blanc

MAGRET DE CANARD,
pommes grenailles rôties et jus aux épices douces

NOTRE PLAT DE SAISON

POISSONS

SAINT JACQUES FRANÇAISES EN KADAÏF, **+ 3€**
caviar d'aubergines et légumes croquants

LA MARÉE DU JOUR

DESSERTS

LE FROMAGE AFFINÉ DE LA SEMAINE,
mesclun de salade

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE,
crumble spéculos et glace vanille

LE VÉRITABLE PARIS-BREST DE LOUIS DURAND
TARTELETTE AU CITRON ET SES PETITES MERINGUES

CAFÉ GOURMAND

Prix nets en euros, taxes et service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.

Scan me and get
allergen information
in your language



Scan me and get
our menus
in your language



LES VINS

LES BULLES

CHAMPAGNES AOC

Billecart Salmon Brut Réserve	13	85
Billecart Salmon Brut Rosé	17	125

BIÈRE

Heineken, pression 37cl	7	
--------------------------------	---	--

BOISSONS FRAÎCHES

Vittel, Perrier fines bulles 100cl	7	
Orezza 50cl	7	
Coca-Cola, Zero 33cl	5	
Perrier 33cl	5	
Schweppes 25cl	5	
Jus de fruits orange, pomme, tomate	4	

ALCOOLS

Jack Daniel's, Zubrowka, J&B	8	
Ron Diplomatico "Reserva Exclusiva", Vénézuéla	8	
Vodka, Gin, Tequila	8	
Rhum Vieux Réserve Spéciale Domaine Bellevue, 1821, Guadeloupe	12	
Lagavulin 16 ans	12	
Oban 14 ans	12	
Talisker 10 ans	12	
Supplément soda, jus de fruit	2	

AFTER DINNER

Amaretto Disaronno	10	
Limoncello	10	
Manzana, Get 27	10	
Fine Cognac Vieille Hennessy	10	
Bas-Armagnac	10	
Calvados	10	
Poire Williams	10	
Framboise	10	
Vieille Prune de Souillac	10	

BORDELAIS

■ GRAVES Château de la Mazerolle	2015	31
■ HAUT-MÉDOC Château Hourtin-Ducas	2014	38
■ SAINT-ÉMILION GRAND CRU BIO Petit Corbin Despagne	2015	38
■ SAINT-ESTÈPHE Château German Marbuzet	2013	38
■ POMEROL Château Feytit Clinet	2014	45
■ MARGAUX La Couronne du Marquis de Terme	2015	52
■ PESSAC-LÉOGNAN Château Brown	2015	57
■ POMEROL Château Montviel	2012	62
■ SAINT-JULIEN La Croix de Beaucaillou	2011	81
■ SAINT-ÉMILION GRAND CRU Château Chauvin	2015	81

BOURGOGNE/BEAUJOLAIS

■ BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Chevillon-Chezeaux	2015	32
■ HAUTES CÔTES DE BEAUNE Albert Bichot	2017	33
■ SAINT-VÉRAN Maison Bouchard	2014	33
■ MORGON Côte de Py, Domaine Mommessin	2015	35
■ MONTAGNY 1ER CRU Bouchard Père & Fils	2016	36
■ POUILLY-FUISSÉ Domaine Thierry Droin	2018	36
■ HAUTES CÔTES DE NUITS Albert Bichot	2017	38
■ MERCUREY Bouchard Père & Fils	2016	40
■ GEVREY-CHAMBERTIN Château de Santenay	2016	75
■ ALOXE CORTON Domaine Jean Guiton	2017	80
■ POMMARD "PETIT CLOS - MONOPOLE" Château Santenay	2017	86

VALLÉE DE LA LOIRE

■ SANCERRE Domaine Salmon	2018	31
■ SANCERRE Domaine Salmon	2017	31
■ POUILLY FUMÉ Château de Ladoucette	2018	42

VALLÉE DU RHÔNE

■ CROZES HERMITAGE Domaine Guyot	2017	38
■ SAINT-JOSEPH Grande Réserve, Domaine Guyot	2017	42
■ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Château Beauchêne	2015	52
■ CONDRIEU Domaine Yves Cuilleron	2017	75
■ CÔTE-RÔTIE Domaine Chambeyron	2017	79

LANGUEDOC-ROUSSILLON

■ PIC SAINT-LOUP Bergerie de l'Hortus	2017	34
--	------	----

PROVENCE

■ CÔTES DE PROVENCE CUVÉE 1840 Château du Roüet	2018	29
■ BELLET Domaine de Toasc	2015	38

ALSACE

■ ALSACE Riesling, Domaine François Schwach	2017	33
--	------	----

VINS DU MONDE

HONGRIE		
■ TOKAJ Domaine Disznoko	2015	49



4, rue Boutard - 92200 Neuilly-sur-Seine
 Réservations : 01 47 45 34 55
 jjrodier@laboutarde.com

MENUS

STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT
32€

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT
38€

TO SHARE

PLATTER OF MATURED COUNTRY HAM 12€

GLASSES & PITCHERS

	15cl	50cl
WHITE		
Petit Chablis	7	22
William Fèvre, 2017		
Chardonnay	7	22
Coteaux des Moines 2018		
Mâcon-Villages	7	22
Domaine du Grison, 2017		
Viognier	7	22
Mas Estate, 2018		
Monbazillac	7	22
Château Le Fagé, 10cl		
RED	15cl	50cl
Bordeaux	7	22
Marquis de Mores, 2018		
Bourgogne	7	22
Vézelay, 2018		
Brouilly	7	22
Genin Dufaitre, 2018		
Cahors	7	22
De Combet-La-Serre, 2018		
Côtes du Rhône	7	22
Château Signac, 2015		
ROSÉ	15cl	50cl
Côtes de Provence	7	22
Château du Rouet, 2018		

APERITIFS

Kir vin blanc 15cl	7
Ricard 2cl	5
Martini 7cl	8
rosso, bianco, rosato	
Porto 4cl	8
Américano maison 15cl	10
Kir Royal 15cl	10
Mimosa 15cl	10

HOT DRINKS

Expresso, Décaféiné	4
Un grain à Paris	
Macchiato	4
Double espresso	7
White coffee	7
Organic Teas & Infusions	5

Net prices in euros, taxes and service included.
 We don't accept checks.

STARTERS

3 "FINES DE CLAIRE" N°3 OYSTERS

6 OYSTERS "FINES DE CLAIRES" N°3 **+ 4 €**

HOMEMADE SMOKED SALMON,
 savora mustard cream and fresh herb salad

ROLLED FOIE GRAS WITH PEPPER & SALT, + 4 €
 mango chutney

VEGETABLE CREAM SOUP (DEPENDING ON AVAILABILITY)

OUR STARTER OF THE MOMENT

MAIN COURSES

MEAT

SUGGESTION FROM OUR BUTCHER "ANDRÉ" + 8 €

LYONNAIS VEAL STEW,
 white rice

FILLET OF DUCK BREAST,
 roasted fingerling potatoes and jus with sweet spices

OUR SEASONAL MAIN COURSE

FISH

FRENCH SCALLOPS IN SWEET CHEESE PASTRY, + 3€
 eggplant caviar and crunchy vegetables

TODAY'S FISH FROM THE CATCH

DESSERTS

MATURED CHEESE OF THE WEEK,
 salad mix

POACHED PEAR WITH RED WINE,
 ginger biscuit crumble with vanilla ice-cream

THE TRUE PARIS-BREST CAKE FROM LOUIS DURAND

LEMON TART AND MINI MERINGUES

COFFEE WITH GOURMET DESSERTS

Scan me and get
 allergen information
 in your language



Scan me and get
 our menus
 in your language



WINES

"BUBBLES" 12cl 75cl

CHAMPAGNES AOC

Billecart Salmon Brut Réserve	13	85
Billecart Salmon Brut Rosé	17	125

BEER

Heineken, pression 37cl	7	
--------------------------------	---	--

COLD DRINKS

Vittel, Perrier fines bulles 100cl	7	
Orezza 50cl	7	
Coca-Cola, Zero 33cl	5	
Perrier 33cl	5	
Schweppes 25cl	5	
Fruit juices orange, apple, tomato	4	

LIQUORS

Jack Daniel's, Zubrowka, J&B	8	4cl
Ron Diplomatico "Reserva Exclusiva", Vénézuéla	8	
Vodka, Gin, Tequila	8	
Rhum Vieux Réserve Spéciale Domaine Bellevue, 1821, Guadeloupe	12	
Lagavulin 16 ans	12	
Oban 14 ans	12	
Talisker 10 ans	12	
Supplément soda, jus de fruit	2	

AFTER DINNER

Amaretto Disaronno	10	4cl
Limoncello	10	
Manzana, Get 27	10	
Fine Cognac Vieille Hennessy	10	
Bas-Armagnac	10	
Calvados	10	
Poire Williams	10	
Framboise	10	
Vieille Prune de Souillac	10	

BORDELAIS

■ GRAVES Château de la Mazerolle	2015	75cl	31
■ HAUT-MÉDOC Château Hourtin-Ducas	2014		38
■ SAINT-ÉMILION GRAND CRU BIO Petit Corbin Despagne	2015		38
■ SAINT-ESTÈPHE Château German Marbuzet	2013		38
■ POMEROL Château Feytit Clinet	2014		45
■ MARGAUX La Couronne du Marquis de Terme	2015		52
■ PESSAC-LÉOGNAN Château Brown	2015		57
■ POMEROL Château Montviel	2012		62
■ SAINT-JULIEN La Croix de Beaucaillou	2011		81
■ SAINT-ÉMILION GRAND CRU Château Chauvin	2015		81

BOURGOGNE/BEAUJOLAIS

■ BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Cheillon-Chezeaux	2015	75cl	32
■ HAUTES CÔTES DE BEAUNE Albert Bichot	2017		33
■ SAINT-VÉRAN Maison Bouchard	2014		33
■ MORGON Côte de Py, Domaine Mommessin	2015		35
■ MONTAGNY 1ER CRU Bouchard Père & Fils	2016		36
■ POUILLY-FUISSÉ Domaine Thierry Droin	2018		36
■ HAUTES CÔTES DE NUITS Albert Bichot	2017		38
■ MERCUREY Bouchard Père & Fils	2016		40
■ GEVREY-CHAMBERTIN Château de Santenay	2016		75
■ ALOXE CORTON Domaine Jean Guiton	2017		80
■ POMMARD "PETIT CLOS - MONOPOLE" Château Santenay	2017		86

VALLÉE DE LA LOIRE

■ SANCERRE Domaine Salmon	2018	75cl	31
■ SANCERRE Domaine Salmon	2017		31
■ POUILLY FUMÉ Château de Ladoucette	2018		42

VALLÉE DU RHÔNE

■ CROZES HERMITAGE Domaine Guyot	2017	75cl	38
■ SAINT-JOSEPH Grande Réserve, Domaine Guyot	2017		42
■ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Château Beauchêne	2015		52
■ CONDRIEU Domaine Yves Cuilleron	2017		75
■ CÔTE-RÔTIE Domaine Chambeyron	2017		79

LANGUEDOC-ROUSSILLON

■ PIC SAINT-LOUP Bergerie de l'Hortus	2017	75cl	34
--	------	------	----

PROVENCE

■ CÔTES DE PROVENCE CUVÉE 1840 Château du Roüet	2018	75cl	29
■ BELLET Domaine de Toasc	2015		38

ALSACE

■ ALSACE Riesling, Domaine François Schwach	2017	75cl	33
--	------	------	----

WORLD WINES

HONGRIE		75cl	
■ TOKAJ Domaine Disznoko	2015		49