

FRUITS DE MER

Huître Creuse de Bretagne® ...4.00
oysters served chilled on the half shell

Langoustines Grillées® ...48.00
langoustines, lemon, parsley, espelette



SALADE

Salade Verte et Crottin de Chavignol® ...30.00
green salad, goat cheese toast, truffle vinaigrette

Coeur de Laitue et Avocat en Salade® ...28.00
avocado, lettuce hearts, dijon vinaigrette
avec un new england crab cake...46.00

ENTRÉE

Soupe d'Hiver® 24.00
winter soup

Escargots de Bourgogne (12) 38.00
escargots, garlic, herb butter

Os à Moelle Rôti® 32.00
bone marrow, parsley salad, garlic toast

Foie Gras de Canard des Landes en Terrine® 65.00
foie gras, fleur de sel

Steak Tartare® half 32.00 | full 48.00
egg yolk, anchovy mayonnaise and Pont-Neuf fries

New England Crab Cake 36.00
preserved lemon, herbs, tartar sauce

POT
AU FEU

for two
- 99.00-

BOEUF

Double Cheeseburger «West Village» Style® 32.00
two patties, griddled and pressed, cheddar, marie rose sauce

“New York” Steak Maturé® 85.00
new york strip steak, 42 day dry aged, sauce béarnaise

Côte de Boeuf Maturée® 125.00
bone in ribeye, 42 day dry aged, sauce béarnaise

Filet Aux Poivres® 75.00
green peppercorn sauce

POISSON

Linguine aux Coques® 28.00
linguine, cockles, garlic, parsley

Filet de Turbot Sauvage® 86.00
hollandaise, steamed leeks

Sole Meunière® 68.00
dover sole, brown butter, lemon

Saint Jacques d'Erquy® 72.00
scallops, salted kelp butter

PLAT PRINCIPAL

Pâtes au Lapin Mijoté® 36.00
rabbit pasta, fried sage, black pepper

Côte de Veau de Lait® 95.00
veal chop, natural jus, roasted garlic, rosemary

Poulet du Bourbonnais Rôti Entier® 80.00
whole chicken, roasting jus, watercress salad

Carré d'Agneau de l'Aveyron Persillade 75.00
rack of lamb, natural lamb jus

GARNITURES

Pommes Frites® ...13.00
fries, garlic aioli

Pommes Purée® ...13.00
potato puree, nutmeg

Pommes Grenailles® ...13.00
roasted potatoes, crème fraîche, chives

Boudin et Pommes Caramélisée® ...15.00
sweet apples and blood sausage

Haricots Vert® ...13.00
green beans, tarragon, shallots

Mont D'Or à la Truffe Noire «Mac and Cheese»...49.00
mont d'or cheese, black truffle, macaroni

☛ Option Sans Gluten Disponible

Prix net en euro, taxes et services compris. La Renommée n'accepte pas les chèques.

95 RUE SAINT-HONORÉ

LA RENOMMÉE

DEPUIS 1823

MARTINIS

La Renommée Reserve...27.00
ki no bi, citadelle jardin & sipsmith gins, olives & twist

1990's Dirty Martini...24.00
grey goose vodka, olive brine, blue cheese olives

Vesper...23.00
citadelle jardin d'ete, grey goose vodka, lillet blanc

Espresso...23.00
haku vodka, fresh espresso, chocolate liqueur



STIRRED

Boulevardier...23.00
buffalo trace bourbon, campari, carpano antica

Armagnac Old Fashioned...24.00
delord 15 year, demerara, bitters

Vieux Carré...23.00
michter's rye, pierre ferrand cognac, benedictine, carpano

Golden Negroni...22.00
citadelle gin, suze, salers, dolin blanc

PÉTILLANT

Aperol Spritz.....23.00
aperol, delamotte champagne, soda

M. Laurent.....22.00
pineau des charentes, charles heidsieck brut rosé champagne

Death In The Afternoon.....22.00
absinthe, delamotte champagne, sugar cube

French 75.....23.00
citadelle gin, delamotte champagne, lemon

Original.....22.00
delamotte champagne, angostura bitters, sugar cube

LA MAISON

La Vie de Citron.....22.00
grey goose vodka, lillet blanc, yuzu, lemon, club soda

Shiso Gin & Tonic.....23.00
nikka gin, tonic, shiso, genepi

Pastis Pearl.....24.00
blanco tequila, mint, pastis, lime

Sansho Chartreuse Mule.....24.00
citadelle gin, green chartreuse, sansho pepper, lime

Lillet Rosé Daisy.....23.00
lillet rosé, st. germain, grey goose vodka, lemon

SANS ALCOOL

Oscos Mule...19.00
osco aperitif, grenadine, honey, gingerbeer, mint

Phony Negroni...19.00
lyre's london dry spirit, fleur bitter, btr #2

Rue Saint-Honoré...19.00
jnpr #3, shiso, cucumber, sansho

CHAMPAGNE

Champagne Delamotte - Brut - Blanc de Blancs, *chalky, direct, incisive*22 12,5cl

Champagne Rosé - Reserve - Charles Heidsieck, *powerful, broad, baroque*.....25

BLANC

Sancerre - Les Caillottes - P. Jolivet, 2022, *defined, savory, floral*17 15cl

Riesling - Reserve - Trimbach, 2021, *tart, honeyed, steely*17

Chablis - Christophe et Fils, 2020, *creamy, harmonious, nutty*18

Condrieu - Le Mornieux - Faury, 2022, *kaleidoscopic, heady, floral*22

Meursault - Sous La Velle - Maison Buisson, 2022, *piercing, incisive, enrapturing*38

ROSÉ

Coteaux de Provence - Domaine de l'Île, 2022, *beachy, deep, breezy*15 15cl

ROUGE

Chenas - Quartz - D. Piron, 2019, *floral, granitic, svelte*17 15cl

Crozes - Hermitage - Y. Chave, 2022, *peppery, saline, brooding*17

Auxey-Duresses - Domaine Jeanson Parigot, 2021, *gamy, carnal, elegant*.....19

Margaux - Ségla, 2017, *concentrated, polished, stately*22

Châteauneuf-du-Pape - La Guigasse - Chapelle Saint Theodoric, 2020, *approachable, fruity, savory*38

L'APERITIF

Amer Picon19
Chartreuse Jaune24
Chartreuse Genepi.....24
Chartreuse Vert24
Lillet Rosé.....19
Pernod Pastis19
Pineau des Charentes19
Suze19

EAU DE VIE

Laurent Cazottes Poire Williams22
Laurent Cazottes Pomme Pomme22
Capovilla Framboise.....38
Louis Roque Vieille Prune.....20
Morand Abricotine20
Morand Kirsch.....21
Nusbaumer Mirabelle.....21
Nusbaumer Prune.....21

BRANDY

Christian Drouhin Prisonnière Calvados49
Christian Drouhin 18 year Calvados70
Bigor 1963 Armagnac.....98
Encantada Cutxan 2000 Armagnac79
Delord XO.....24
Delord Armagnac 197662
Pierre Ferrand Reserve32
Hennessy Paradis.....264

🌿 agriculture biologique / biodynamie / sans sulfites

Prix net en euro, taxes et services compris. La Renommée n'accepte pas les chèques.