

Au Chien



Qui Fume

BRASSERIE CHIC

#auchienquifume_paris

auchienquifume.com

Wifi: AuChienQuiFume_Guest / Marley94

SEA FOOD

OYSTERS BY 6

- Fines de Claire n°2..... 18,50
- Bretonnes de Quiberon n°3..... 15,90
- Spéciales Gillardeau n°3..... 24,90
- Spéciales Gillardeau n°5..... 17,90

SHELLFISH & CRUSTACEANS

- Sea almond clams, by 12..... 9,00
- Spanish Mussels, by 12..... 9,90
- Brown shrimps, portion..... 11,50
- Large langoustines, by 6..... 2*,- 0
- Whelks, portion..... 12,50
- Rose shrimps f'YX`UYŁ, portion..... 17,50
- Whole edible crab, piece of 500g almost..... 21,00
- Cold Half Lobster with mayonnaise..... 28,00
- Whole cold Lobster with mayonnaise..... 52,00

OUR PLATTERS

- **Tasting**
3 fines de Claire n°2, 3 Bretonnes de Quiberon n°3, 3 spéciales Gillardeau n°5..... 24,90
- **Quiberon**
6 Bretonnes de Quiberon n°4 & 3 sea almond clams, whelks, 4 f'cgYg`f|a dg. Brown shrimps ' (žŠŠ` whelks, 4 f'cgYg`f|a dg. Brown shrimps ' (žŠŠ`
- **Saint Malo**
3 spéciales Gillardeau bš), 3 fines de Claires n° & 3 Bretonnes de Quiberon n°',) sea almond clams, whelks,) f'YX`UY`" rose shrimps, ' langoustines and 1/2 edible crab..... - žŠŠ`x
- **La Rochelle**
* Bretonnes de Quiberon n°', 4 fines de Claire n°3, 4 spéciales Gillardeau n°', * gdfWUYg' ; j`UFYU` bš) ž6 sea almond clams, whelks, winkles, ; f'YX`UY`" rose shrimps, 4 langoustines and 1 edible crab..... 99,90 €

The Royal: Rochelle platter+1 lobster".144,00 €

MENU 6-GHC HF 9B8 23,50 €

: fca %&:da`tr`(`da`A cbXUnrc` : f|Xly
flexpt weekends and di V|Wc`|XUngL

%gHfHf + 1 a Ujb`Xlg`
of 1 a Ujb`Xlg` + 1 dessert

GH5FH9FG

"AdS [U WYi [fZ mayonnaise
Country FWH] WMaison Mas"
DaSfWYaSfUZVWWSVv [fZa` W

PLATS

Flan] eV] l eZS`af eSgUMXWZ XW
Mussels, french fries
Chicken kebab marined with sweet
spicy, bugur

DESSERTS

Bread and butter pudding whith dried prunes, raisons, UgefSdV
Floating island, salted butter caramel praline, custard
Sottage cheese i ith red berries coulis or honey

BOARDS TO SHARE... OR NOT

- Dried sausage.....8,00 €
- Cheese board..... 17,90 €
- Cold cuts board..... 18,90 €
- Cold cuts & cheeses board..... 21,00 €

SNACKS Served with green salad only

- Croque Monsieur: toasted ham and cheese sandwich..... 13,50 €
- Croque Madame: croque monsieur + egg..... +1,00 €

STARTERS

- « Organic » egg with mayonnaise..... 6,90 €
- Country Terrine « Maison Mas »..... 8,50 €
- Fish soup, rust sauce and croutons 10,50 €
- Tomato, real burratina, pesto sauce..... 12,50 €
- Avocado with smoked salmon..... 14,50 €
- Homemade smoked salmon from Scotland, chives cream and toasts..... 17,50 €
- Homemade duck foie-gras, fig jam and brioche bread..... 19,50 €
- Burgundy snails « red label » by 6 9,50€..... by 12 18,50 €

GREAT SALADS

- **Asian**
Spring roll with salad, carrots, cucumber, tomato , soy, ...asian sauce..... 15,90 €
- **Vegetarian:**
zucchini, carrots, cucumber, tomato, eggplant, green beans, bulgur..... 14,90 €
- **Caesar with crispy chicken** Romaine salad, crispy chicken, sundried tomatoes
Parmesan cheese and croutons..... 16,90 €
- **Roasted goat cheese with honey**
San Daniele ham and chopped walnuts..... 16,50 €
- **Caprese**
Grilled eggplants, real burrata, San Daniele ham, pesto, arugula, parmesan..... 17,50 €
- **Ocean Flavor**
Shrimps, smoked salmon (from Scotland), citrus and mesclun..... 17,90 €
- **Périgourdine**
Candied gizzards, homemade smoked duck breast and homemade foie gras with monbazillac..... 18,50 €

PIZZAS

- **Apero**
garlic olive oil, oregano..... 7,50 €
- **Margherita**
tomato sauce, mozzarella, oregano, basil..... 11,00 €
- **Vegana**
tomato sauce, capsicum, eggplant and grilled zucchini..... 14,00€
- **Regina**
tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms olives.14,00€
- **3 Cheeses** cream, mozzarella cheese, goat cheese and blue cheese..... 14,50 €
- **Tonnata**
tomato sauce, mozzarella, tuna, olive, capers..... 15,00€
- Extras:
organic egg..... 2,00 €
Ham San Daniele (24 months) or Burrata classica..... 4,50 €

MAIN COURSES

- **PASTA**
• Linguini with San Danieleham, Mediterranean vegetables and tomato sauce..... 14,90 €
- Linguini with 2 salmon from Scotland (fresh and homemade smoked)..... 17,50 €
- (Linguini with prawns, pesto 22,00 €
- **MEATS**
• Chicken kebab marined with sweet spicy , bulgur with vegetables..... 15,90 €
- Flank steak (180g), shallot sauce, french fries ... 17,50 €
- AAAAA andouillette (200g), grainy mustard, homemade french fries..... 18,50 €

- Classic tartar: charolais beef (180g) raw or half-cooked, green salad, homemade french fries.17,90 €
- Italian tartar: charolais beef (180g) classic with sundried tomatoes and parmesan chips, green salad, homemade french fries..... 18,90 €

- Duck confit from the south west, fried potatoes.19,90 €
- XL size Rib steak (350g) « Beef select Vintage », sea salt, green salad, french fries..... 32,50 €

Extra sidedish :

- Homemade fries..... 6,50 €
- Green salad..... 6,00 €
- Vegetables..... 7,00 €

BURGERS "Artisan Bread" served with homemade french fries

- Poulet': Crispy chicken, cheddar, chive cream...16,90 €
- Marley: Charolais cheeseburger..... 18,90 €
- Lucien : Charolais beef, tartar sauce, cheddar, onion chutney, bacon, dried tomatoes..... 19,90€

FISHES

- Mussels and french fries..... 16,90 €
- Fish cod and chips, tartar sauce..... 17,90€
- Steamed salmon steak from Scotland, white butter mousse, combawa leaves and vegetables..... 19.90 €
- Half-cooked tuna steak, teriyaki way, coconut and ginger rice, lemongrass..... 24,00 €
- Half Lobster grilled with a garlic butter sauce, french fries or salad (the whole: 48,00€)..... 26,00€

CHEESES

- Camembert with raw milk, or Cantal « Entre-deux », or farm Saint-Nectaire, or fresh goat cheese..... 6,90 €
- Plate with 3 cheeses to choose..... 13,90 €
- Cheeses board (4 cheeses)..... 17,90 €

DESSERTS

- Cottage cheese with red berries coulis or honey..... 6,90 €
- Bread and butter pudding with dried prunes and raisons on custard..... 7,50 €
- Crème brûlée with Madagascar vanilla..... 8,50 €
- Lime cheesecake 9,50 €
- Chocolate fondant, vanilla ice cream, custard... 9,50 €
- Floating island, salted butter caramel praline, custard..... 8,50 €
- « Au chien qui fume » Rum baba..... 9,50 €
- Apple turnover pie, salted butter caramel, vanilla ice cream or white cream..... 11,50 €
- Homemade profiteroles with hot fudge 2 pieces..... 9,50 €..... 3 pieces..... 13,50 €

• Gourmet coffee (3 mini desserts) 9,90 €

• Gourmet Tea, double espresso, coffee with milk, hot chocolate (3 mini desserts) 10,90 €

• **Carl Marletti desserts 13,50 €**

• **Pancakes and icecreams (back side)**

KIDS MENU (-12 ans) 12,50 €

Main dishes

The classic cheeseburger, french fries
Margherita Pills
Chicken nuggets, french fries

Desserts

Sugar or jam or Nutella pancake
Chocolate mousse
1 scoop of ice cream

Drinks (25cl)

Coca-cola, fruit juce, fuzetea, diablo or water

ICECREAMS FROM « PEDONE'S HOUSE »

(Ice-cream master maker)

• Coupe Colonel (vodka 3cl).....	13,50 €
• Coffee or chocolate liegeois ice-cream.....	9,50 €
• Dame Blanche.....	9,50 €
• Icecreams: coffee, chocolate grand cru, salted butter caramel, Madagascar vanilla	
• Sorbets: lime, blackcurrant, strawberry, mango, vine peach, rum raisin	
1 scoop.....	3,90 €
2 scoops.....	6,90 €
3 scoops.....	8,90 €

FRENCH PANCAKES

• Sugar.....	6,00 €
• Marmelade (strawberry or orange).....	6,00 €
• Nutella.....	7,00 €
• Homemade hot fudge and Madagascar vanilla ice cream.....	8,50 €
• Grand Marnier.....	11,50 €
• Supplément Chantilly.....	1,00 €

MINERAL WATERS (only available for the restaurant service)

• 50cl.....	Evian, Badoit, SanPellegrino.....	5,30 €
• 75cl.....	Evian, Badoit.....	7,50 €
• 75cl.....	Ferrarelle.....	7,50 €

DRAFT BEERS

	25 cl	50 cl	Happy 50 cl
• Paulaner (Germany).....	5,00 €	9,00 €	6,50 €
• 1664 Blanc (France).....	5,50 €	10,00 €	8,00 €
• Grimbergen (Belgium).....	5,90 €	11,00 €	9,00 €
• Brooklyn IPA (USA).....	5,90 €	11,00 €	9,00 €

APERITIVES

• Kir with white wine.....	15cl	5,20 €
(blackcurrant, blackberry, raspberry, chestnut, grapefruit, peach, violet)		
• Kir Aligote.....	15cl	5,70 €
• Kir Royal.....	12cl	11,00 €
• Coupe Proseco.....	12cl	7,00 €
• Americano.....	8cl	9,50 €
• Pastis, Ricard.....	3cl	5,50 €
• Suze, Salers.....	5cl	5,50 €
• Martini rouge, bianco or dry.....	5cl	5,50 €
• Campari (5cl) or red porto or white porto (7cl).....		6,50 €
• Monbazillac « Julien de Savignac ».....	15cl	5,90 €

CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl
• Glass selection « Au chien qui Fume ».....	11,00 €	
• Glass of Deutz Brut.....	13,50 €	
• Selection « Au chien qui Fume ».....		55,00 €
• Deutz « Brut Classic ».....		76,00 €
• Imperial rosé « Moët et chandon ».....		98,00 €
• « Ruinart blanc de blanc ».....		130,00 €
• « Dom Pérignon Brut ».....		270,00 €

EXCEPTIONAL WINE

WHITE WINE

• Corton Charlemagne «Grand cru Dubreuil Fontaine 2017».....	155,00 €
• Chassagne Montrachet «1 st cru clos St Jean 2017 ».....	92,00 €
• Château Carbonnieux «Grand cru classé graves 2012 ».....	95,00 €

RED WINE

• Vosnes-Romanée « Dom, Lecheneaut 2015 ».....	98,00 €
• Saint-Estephe « Château Haut-Marbuzet 2013 ».....	98,00 €
• Pauillac « Château d'Armailhac 2012 ».....	132,00 €
• Saint-Emilion « Château Figeac 2011 ».....	220,00 €
• Pauillac « Petit Mouton 2008 » (2nd wine of The Mouton Rothschild castle).....	295,00 €

WHITE WINES

	15cl	37,5cl	50cl	75cl
• ALSACE AOC				
• Riesling « Domaine Griss ».....	5,80 €	19,00 €		26,00 €
• Riesling grand cru Kaefferkopf « Dom. Griss ».....				39,00 €
• Gewurztraminer « Dom. Griss ».....				32,00 €
• Gewurztraminer « Vendanges tardives Kuehn ».....			49,00 €	

PAYS D'OC IGP

• Chardonnay « Les Jamelles ».....	5,20 €			24,00 €
------------------------------------	--------	--	--	---------

BORDEAUX AOC

• Pessac-Léognan « Château Coucheroy ».....				39,00 €
---	--	--	--	---------

BOURGOGNE AOC

• Bourgogne Aligoté.....	5,50 €	18,00 €		26,00 €
• Macon « Cht London ».....	6,50 €			32,00 €
• Petit chablis « Pas si petit ».....	7,50 €			38,00 €
• Chablis AOP « La Chablisienne ».....		24,50 €		42,00 €
• Chablis « 1 ^{er} cru Vauligneau ».....		29,00 €		49,00 €
• Pouilly fuissé « Dom. de Pouilly cuvée prestige ».....				48,00 €
• Saint Véran « Clos à la côte ».....				48,00 €

LOIRE AOC

• Muscadet Sèvre et Maine sur lie « Cht. de l'Aulnay Confluent ».....				28,00 €
• Pouilly Fumé « Domaine Les Chaumes ».....				35,00 €
• Sancerre « Château de Sancerre ».....	8,40 €	25,50 €		39,00 €

SUD-OUEST AOC

• Monbazillac « Julien de Savignac ».....	5,90 €			32,00 €
---	--------	--	--	---------

VALLÉE DU RHÔNE AOC

• Crozes-Hermitage « Chante Passo ».....				36,00 €
• Château Neuf du Pape « Mont-Redon ».....				74,00 €

ROSE WINES

	15cl	37,5cl	50cl	75cl
• Bergerac « L'inattendu de Julien de Savignac ».....	5,60 €			28,00 €
• Saint-Tropez « Le Clocher ».....	5,20 €	15,50 €		26,00 €
• Côte de Provence « Coté Presqu'île de Minuty ».....	7,90 €			36,00 €
Magnum 150cl.....				69,00 €

RED WINES

	15cl	37,5cl	50cl	75cl
• ALSACE AOC				
• Pinot noir « Domaine Domaine Griss ».....		18,00 €		32,00 €

BEAUJOLAIS AOC

• Brouilly « Domaine d'Amaury ».....	5,40 €		19,50 €	26,00 €
• Morgon « Domaine Dubost ».....				29,00 €

BOURGOGNE AOC

• Mercurey « Les Noiterons ».....	8,50 €		31,00 €	42,00 €
• Mercurey « Louis Jadot ».....		25,50 €		48,00 €
• Bourgogne Pinot noir « René Leclerc ».....				44,00 €
• Chassagne Montrachet Vieilles vignes Domaine P.Jouard.....				72,00 €
• Aloxe Corton « 1 ^{er} Cru Les Vercots ».....				82,00 €
• Gevrey Chambertin « Louis Jadot ».....				89,00 €

BORDEAUX AOC

• Bordeaux « Château Bel-Air ».....	5,50 €			26,00 €
• Haut-Médoc « Château la Dame Blanche ».....	6,90 €			34,00 €
• Saint-Emilion grand cru « Château Martinet ».....		24,50 €		44,00 €
• A U F U I « 6 U g b X g g U b ».....				64,00 €
• Moulis cru bourgeois « Château Chasse spleen ».....				78,00 €

LANGUEDOC AOC

• Bergerac « Le Petit Beylot ».....	5,20 €		19,50 €	24,00 €
• La Clape AOP « Château l'Hospitalet ».....	6,90 €			35,00 €

LOIRE AOC

• Chinon bio « Cht. de la Bonnelière » Galet.....	6,40 €			32,00 €
• Saumur Champigny « Guy Saget ».....		17,00 €		27,00 €

VALLÉE DU RHÔNE AOC

• Côtes-du-Rhône « Les Magerans ».....	4,90 €	15,50 €		25,00 €
• Crozes-Hermitage « E. Guigal ».....		24,00 €		42,00 €
• Château-Neuf du Pape « Mont-Redon ».....				74,00 €