



#auchienquifume\_paris

auchienquifume.com

Wifi: AuChienQuiFume\_Guest / Marley94

## FRUITS DE MER

### HUÎTRES PAR 6

- Fines de Claire n°2 19,5
- Bretonnes de Quiberon n°3 15,9
- Spéciales Gillardeau n°3 26,9
- Spéciales Gillardeau n°5 18,9

### COQUILLAGES & CRUSTACÉS

- Amandes, les 12 9
- Moules d'Espagne, les 12 9,9
- Bulots, la portion 13,5
- Langoustines, les 6 27,9
- Crevettes grises, la portion 13,5
- Crevettes roses "label rouge", la portion 17,5
- Tourteau entier, la pièce de 500g environ. 23
- Demi homard froid mayonnaise garnie 28
- Homard entier froid mayonnaise garnie 52

### NOS PLATEAUX

- **Dégustation**  
3 fines de Claire n°2, 3 Bretonnes de Quiberon n°3  
3 spéciales Gillardeau n°5 26,9
- **Quiberon**  
6 Bretonnes de Quiberon n°3, amandes, Bulots,  
4 crevettes roses, 3 Moules, crevettes grises 36
- **Crustacés**  
1/2 homard canadien, 1/2 tourteau, 3 langoustines,  
3 crevettes roses "Madagascar", Crevettes grise
- **Saint Malo** 59  
3 spéciales Gillardeau n°5, 3 fines de Claires n°2,  
3 Bretonnes de Quiberon n°3, 4 amandes, Bulots,  
4 crevettes roses, 3 langoustines, Crevettes grises,  
1/2 tourteau, 4 Moules d'Espagne 62
- **La Rochelle**  
4 Spéciales Gillardeau n°3, 6 Spéciales Gillardeau  
n°5, 4 Fines de Claires n°2, 6 Bretonnes n°3,  
6 Moules, 6 amandes, Bulots, 6 Crevettes roses,  
Crevettes grises, 6 langoustines et 1 tourteau 105
- **Le Royal** la Rochelle + 1 homard.. 149

## MENU TENDANCE BISTROT 22,5

De 12h à 16h du lundi au vendredi  
(hors week-end et jours fériés)

1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert

### ENTREES

Œuf bio mayonnaise  
Pâté du Cantal "Maison Mas"  
Salade de chèvre chaud rôti au miel

### PLATS

Bavette d'Aloyau à l'échalote, frites "maison"  
Moules marinières frites "maison"  
Brochette de poulet marinées aux épices douce, boulghour

### DESSERTS

Pain perdu aux raisins et aux pruneaux, crème anglaise  
Île flottante XXL, praliné au caramel, amandes effilées, crème  
Fromage blanc au miel ou coulis de fruits rouges

## LES PLANCHES A PARTAGER... OU PAS

- Saucisse sèche du Perche 8,5
- Fromages 18,9
- Charcuteries 18,9
- Planche mixte (charcuteries - fromages) 22

## LES CROQUES servis avec une salade verte uniquement

- Croque monsieur (jambon blanc, emmental) 13,9
- Croque Madame (avec oeuf) +1

## LES ENTREES

- Œufs « bio » mayonnaise « maison » 7
- Pâté de campagne « Maison Mas » 8,5
- Soupe à l'Oignon Gratinée des Halles 9,5
- Soupe de poissons, sauce rouille et croutons 10,5
- Tomate, véritable burrata, pesto 13,5
- Œuf cocotte « bio » saumon d'Ecosse fumé par nos soins 15
- Cassolette d'escargots aux pleurotes, crème d'ail 16
- Saumon d'Ecosse fumé par nos soins, crème de ciboulette et toasts 17,5
- Foie gras de canard IGP sud-ouest mi-cuit « maison », confiture de figues et pain brioché.. 21
- Escargots de Bourgogne « label rouge »

les 6.....11.....les 12.....21

## LES GRANDES SALADES

- **Végétarienne:** tomate, courgette, aubergine, haricots verts, carottes, concombre, boulghour 14,9
- **Asiatique**  
Rouleau de printemps accompagné de salade, carotte, concombre, tomate, soja, sauce nem 15,9
- **César au poulet Français croustillant :**  
Romaine, poulet croustillant, sauce caesar, tomates confites, copeaux de parmesan et croûtons dorés 16,9
- **Chèvre chaud rôti au miel**  
Jambon San Daniele(24 mois)et noix hachées 16,9
- **Caprese**  
Aubergines grillées, véritable burrata, jambon San Daniele, pesto, roquette, parmesan 17,9
- **Saveur Océane**  
Crevettes, saumon d'Ecosse fumé par nos soins, agrumes et mesclun 18,5
- **Périgourdine**  
Gésiers confits, magrets de canard fumés « maison » et foie gras au Monbazillac « maison » 19,5

## LES PIZZAS

- **Apéro:** huile d'olive aillée, origan 8
- **Margherita:** sauce tomate, mozzarella, origan, pesto 13,5
- **Vegana :** sauce tomate, poivron, aubergine, courgette grillés, origan, olives 14,5
- **Regina:** sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives 14,5
- **3 Fromages** crème, mozzarella, chèvre, bleu d'Auvergne 15
- **Tonnata:** sauce tomate, mozzarella, thon, olives, câpres, origan 16
- Suppléments: Oeuf bio 2  
Jambon San Daniele (24 mois) ou Burrata classica 4,5

## LES PLATS

### LES PÂTES

- **Linguine au jambon San Daniele,** sauce tomate et basilic, légumes du soleil 14,9
- **Linguine aux deux saumons** d'Ecosse (frais et fumé « maison ») 18,5
- **Linguine aux gambas,** pesto, tomate cerise 23

### LES VIANDES

- **Brochette de poulet marinée** aux épices douces boulghour aux légumes 16,9
- **Bavette d'Aloyau** (180g), sauce à l'échalote frites « maison » 17,9
- **Andouillette AAAAA** (200g), moutarde à l'ancienne, frites « maison » 18,5

- **Tartare classique de Charolais** (180g): cru ou à peine poêlé, salade, frites 18
- **Tartare italien de Charolais** avec tomates séchées, copeaux de parmesan, salade, frites 19

- **Confit de canard du Sud-Ouest,** pommes grenailles 19,9
- **Noix d'entrecôte XL** (350g) « Beef select Vintage », à la fleur de sel, frites, salade 34

## LES GARNITURES

- Supplément garniture
- frites maison 7, légumes 7
- Salade verte 6 riz coco-gingembre 7

## LES BURGERS au Pain Artisanal servis avec des frites « maison »

- **Le Poulet :** filet de poulet croustillant, cheddar, crème légère ciboulette au fromage blanc 17,9
- **Le Marley :** boeuf Charolais, cheddar, sauce tartare 18,9
- **Le Lucien :** bœuf charolais, sauce tartare, cheddar, compotée d'oignons, bacon, tomates confites 19,9

## LES POISSONS

- **Moules marinières,** frites "maison" 18,5
- **Fish & Chips** de cabillaud, sauce tartare 18,5
- **Filet de Daurade,** sauce beurre blanc, aux petits légumes 21
- **Pavé de saumon d'Ecosse** à la plancha, espuma de beurre blanc aux feuilles de Combawa, panier de légumes 19,9
- **Pavé de thon** aller retour, façon tériyaki, riz coco-gingembre, citronnelle 24

- **Demi homard grillé** au beurre aillé, frites "maison" ou salade verte (entier : 52,00€) 28
- **Daurade royale** grillée au thym, flambée au pastis, légumes croquants (20 min d'attente) 38

## LES FROMAGES

- Camembert au lait cru, ou Cantal « ENTRE-DEUX », ou Saint-Nectaire fermier, ou Crottin de chèvre frais 8,5
- Assiette de 3 fromages au choix 15
- Planche de 4 fromages 18,9

## LES DESSERTS

- **Fromage blanc** au miel ou coulis de fruits rouges 7
- **Pain perdu** aux raisins et aux pruneaux 8,5
- **Cheesecake** au citron vert 10
- **Crème brûlée** à la vanille de Madagascar 9
- **Cœur coulant au chocolat,** glace vanille 10
- **Île flottante XXL,** praliné au caramel, amandes effilées, crème anglaise 9
- **Baba au rhum** « Au chien qui fume » 11
- **Tarte tatin tiède,** caramel au beurre salé, glace vanille ou crème fraîche 11,5
- **Véritables profiteroles au chocolat** « maison » .....2 choux.....10 .....3 choux.....14

- **Café gourmand** (3 mini desserts) 10,5
- Thé, crème, double café ou chocolat gourmand (3 mini desserts) 11,5
- **Les desserts de Carl Marletti** 13,5
- **Sélection de crêpes et glaces** (voir verso)

## MENU ENFANT (-12 ans) 13,5

### Les plats

Le cheeseburger classique, frites  
Pizza margherita  
Les nuggets de poulet, frites

### Les desserts

Crêpe sucre ou confiture ou Nutella  
Mousse au chocolat  
1 boule de glace au choix

### Boissons (25cl)

Coca-cola, jus de fruit, fuzetea, diabolito ou eau

## GLACES DE LA MAISON « PEDONE » (maître glacier)

• Coupe Colonel (3 cl de vodka)	14,5
• Café ou chocolat liégeois	10
• Dame Blanche	10
• <b>Glaces:</b> café, chocolat grand cru, caramel au beurre salé, vanille de Madagascar	
• <b>Sorbets:</b> citron vert, cassis, fraise, mangue, pêche de vigne, rhum-raisin	
1 boule 4	2 boules 8
3 boules	11

## CRÊPES

• Sucre ou Sucre-Citron	6,5
• Confiture (fraise ou orange)	7,5
• Caramel au Beurre Salé	7,5
• Nutella	8,5
• Chocolat chaud "maison" et glace vanille de Madagascar	9,5
• Grand Marnier	12,5
• Supplément Chantilly	1,5

## EAUX MINÉRALES (disponibles uniquement au service restaurant)

• 50cl Evian, Badoit, SanPellegrino	5,5
• 75cl Evian, Badoit	7,5
• 75cl Ferrarelle	8

## BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl	Happy 50cl
• Paulaner (Allemagne)	5,5	9,5	6,5
• 1664 Blanc (France)	6	10	8,5
• Grimbergen (Belgique)	6,5	11	9,5
• Brooklyn IPA (USA)	6,5	11	9,5

## APÉRITIFS

• Kir au vin blanc (cassis, mûre, framboise, châtaigne, pamplemousse, pêche, violette)	13cl	5,5
• Kir Bourgogne aligoté	13cl	6
• Kir Royal	12cl	11
• Coupe Proseco	12cl	7
• Américano	8cl	10
• Pastis, Ricard	3cl	5,5
• Suze, Salers	5cl	5,5
• Martini rouge, bianco ou dry	5cl	5,5
• Campari (5cl) ou porto rouge ou Porto blanc	7cl	6,5
• Monbazillac «Julien de Savignac»	13cl	6,5

## CHAMPAGNES

	12cl	75cl
• La Coupe sélection «Au chien qui Fume»	11	
• La Coupe de Deutz Brut	14	
• La bouteille sélection «Au chien qui Fume»		58
• La bouteille Deutz «Brut Classic»		78
• La bouteille rosé impérial «Moët et Chandon»		105
• La bouteille «Ruinart blanc de blanc»		135
• La bouteille «Dom Pérignon Brut»		290

## NOS VINS D'EXCEPTION

	75cl
• <b>LES BLANCS</b>	
• Corton Charlemagne «Grand cru Dubreuil Fontaine 2017»	165
• Chassagne Montrachet «1 <sup>er</sup> cru les Mourgeots 2018»	92
• Château Carbonnieux «Grand cru classé graves 2012»	95
• <b>LES ROUGES</b>	
• Vosnes-Romanée «Dom, Lecheneaut 2016»	98
• Saint-Estephe «Château Haut-Marbuzet 2013»	98
• Pauillac «Château d'Armailhac 2012»	132
• Saint-Emilion «Château Figeac 2011»	220
• Pauillac «Petit Mouton 2008» (2 <sup>nd</sup> vin du cht Mouton Rothschild)	295

## LES BLANCS

	13cl	37,5cl	50cl	75cl
• <b>ALSACE AOC</b>				
• Riesling «Domaine Griss»	6	19		28
• Riesling grand cru Kaefferkopf «Dom. Griss»				39
• Gewurztraminer «Dom. Griss»				32
• Gewurztraminer «Vendanges tardives Kuehn»			49	
• <b>PAYS D'OC IGP</b>				
• Chardonnay «Les Jamelles»	5,5			26
• <b>BORDEAUX AOC</b>				
• Pessac-Léognan «Château Coucheroy»				39
• <b>BOURGOGNE AOC</b>				
• Bourgogne Aligoté	6	19		28
• Macon «Cht London»	6,5			32
• Petit chablis «Pas si petit»	7,5			38
• Chablis AOP «La Chablisienne»		24,5		45
• Chablis «1 <sup>er</sup> cru Vau Ligneau»		29		49
• Pouilly fuissé «Dom. de Pouilly cuvée prestige»				49
• Saint Véran «Clos à la côte»				48
• <b>LOIRE AOC</b>				
• Muscadet Sèvre et Maine sur lie «Cht. de l'Aulnay Confluent»				28
• Pouilly Fumé «Domaine Les Chaumes»				36
• Sancerre «Château de Sancerre»	8,5	26		42
• <b>SUD-OUEST AOC</b>				
• Monbazillac «Julien de Savignac»	6,5			34
• <b>VALLÉE DU RHÔNE AOC</b>				
• Crozes-Hermitage «Chante Passo»				36
• Château Neuf du Pape «Mont-Redon»				78
• <b>LES ROSÉS</b>	13cl	37,5cl	50cl	75cl
• Bergerac «L'inattendu de Julien de Savignac»	6			28
• Saint-Tropez «Le Clocher»	5,8	17		28
• Côte de Provence «Coté Presqu'île de Minuty»	8			39
Magnum 150cl	74			
• <b>LES ROUGES</b>	13cl	37,5cl	50cl	75cl
• <b>ALSACE AOC</b>				
• Pinot noir «Domaine Domaine Griss»		18		32
• <b>BEAUJOLAIS AOC</b>				
• Brouilly «Domaine d'Amaury»	5,5		21	26
• Morgon «Domaine Dubost»				29
• <b>BOURGOGNE AOC</b>				
• Mercurey «Les Noiterons»	9,5		36	44
• Mercurey «Louis Jadot»		25,5		48
• Bourgogne Pinot noir «René Leclerc»				44
• Chassagne Montrachet Vieilles Vignes Domaine P. Jouard				72
• Aloxe Corton «1 <sup>er</sup> Cru Les Vercots»				82
• Gevrey Chambertin «Louis Jadot»				89
• <b>BORDEAUX AOC</b>				
• Bordeaux «Château Bel-Air»		5,5		26
• Haut-Médoc «Château la Dame Blanche»	7,5			34
• Saint-Emilion grand cru «Château Martinet»		24,5		44
• Margaux «Blason d'Issan»				74
• Moulis cru bourgeois «Château Chasse spleen»				78
• <b>LANGUEDOC- ROUSSILLON AOC</b>				
• Bergerac «Le Petit Beylot	5,2		19,5	25
• La Clape AOP «Château l'Hospitalet»	8,5			39
• Minervois AOC "Cumulo Nimbus"				49
• <b>LOIRE AOC</b>				
• Chinon bio «Cht. de la Bonnelière» Galet	6,5			34
• Saumur Champigny "Guy Saget"		17		27
• <b>VALLÉE DU RHÔNE AOP</b>				
• Côtes-du-Rhône «Les Magerans»	5,2	15,5		25
• Crozes-Hermitage «E. Guigal»		24		42
• Château-Neuf du Pape «Mont-Redon»				78
<b>bacchus 26cl = double verre 13 cl</b>				