



Scan me to access
the online MENU

Escanéame para
acceder al MENÚ en línea



Scansionami per
accedere al MENU online



@CHEZEUGENE.BISTROTAVINS

Tous nos vins sont issus d'une agriculture Biologique ou Biodynamique - All of our wines are organic or biodynamic

VN = Vin Naturel = Natural Wine

Demandez conseil à nos sommelier(e)s – Ask our sommelier for any recommendations

ENTRÉES

Oeufs Mayonnaise

Oeufs Bio, mayonnaise au moût de raisin

9 €

Terrine de Foie gras maison

Marmelade

26 €

Betterave en croute de sel

Noisettes torréfiées, salicorne

10 €

Soupe à l'oignon d'Eugène

Bouillon maison, oignons frais, Cantal

14 €

Planche Mixte

28 €

Planche de Charcuteries

(Selon arrivage)

Charcuterie Viala (12) et dans notre cuisine

25 €

Planche de Fromages

(Selon arrivage)

Tentation fromage et Iroma

25 €

(½) 13 €

STARTERS

Eggs Mayonnaise

Organic eggs, grape must mayonnaise

Homemade Foie gras

Marmelade

Salt-crusted beetroot

Roasted hazelnut, samphire

Eugene's Onion Soup

Homemade broth, fresh onions, Cantal

Mixed board

cheeses and charcuteries

Charcuteries board

(Depending on availability)

Charcuterie Viala (12), Iroma and in-house

Cheeses board

(Depending on availability)

Tentation fromage et Iroma

À PARTAGER

Escargots en persillade (6 pièces)

"Maison de l'escargot"

19 €

Huitres naturelles n°3 (6 pièces)

Pleine mer du Cotentin

22 €

Tarte rustique

Courge, bleu d'Auvergne, oignon brûlé

12 €

Pâté en Croute

Cochon noir, canard, foie gras, champignons sauvages

20 €

Cromesquis de Tête de veau

Gribiche, salicorne

16 €

TO SHARE

Garlic and parsley snails (6 pces)

"Maison de l'escargot"

Natural oysters n°3 (6 pièces)

Open sea from Cotentin

French tart

Squash, blue cheese, burnt onion

"Pâté en Croute"

Black pork, duck, foie gras, wild mushrooms

Calf's head cromesquis

Gribiche, glasswort

PLATS DU JOUR À L'ARDOISE DEMANDEZ À NOS SERVEURS

Tous nos pains sont fabriqués par le boulanger
Thierry Breton

DAILY SPECIALS ASK OUR WAITERS

All our breads are made
by Thierry Breton, baker

VIANDES

Saucisse de cochon au couteau 21 €
Purée de pommes de terre

Chou farci 24 €
Pintade, carotte, navet,
bouillon de pintade

Paleron de bœuf façon pot au feu 28 €
Légumes de saison, Moëlle de bœuf

Magret de canard de la Croix d'Aval 31 €
Courge, champignons

Cheese-Burger "Eugène" 24 €
Bun artisanal, steak haché, péliston, sauce
secrète, oignons, cornichons, Frites Maison
(Double steak et fromage +8€)

POISSONS

Moules marinières 21 €
Frites maison

Aile de raie à la Grenobloise 26 €
Pommes de terre vapeur

Noix de St Jacques 33 €
Hélianthi, fumé de poisson coraillé

LÉGUMES & PÂTES

Rouleaux d'Automne 24 €
Chou rouge, soja, carotte,
champignons, piment, sésame

Barbecue végétarien 22 €
Brocoli, poireaux, haricot, algue,
pistaches, huile fumée

Gratin de ravioles de la Mère Maury 22 €
Morbier fermier, Cantal

SALADES

César 20 €
Volaille panée, parmesan,
croûtons, sauce anchois, œuf parfait

Salade d'Automne 19 €
Endive, cerfeuil, pommes, bleu, noix

Prix en euros, taxes et service compris
(10,23% sur le HT et HS)

MEATS

Traditional pork sausage
Mashed potatoes

Stuffed cabbage
Guinea fowl, carrot, turnip,
chicken broth

Beef chuck roast, "Pot-au-feu" style
Seasonal vegetables, beef marrow

Duck breast from "la Croix d'Aval"
Squash, mushrooms

"Eugene" Cheese-Burger
Artisanal bun, minced beef, cheese, onions,
secret sauce, pickles, Homemade French fries
(Double steak and cheese +8€)

FISHES

Mussels "marinières"
French fries

Skate wing "Grenobloise style"
Steamed potato

Scallops
Helianthi, fish sauce

VEGETABLES & PASTA

Autumn rolls
Red cabbage, soy, carrot,
mushrooms, pepper, sesame

Veggie barbecue
Broccoli, leek, bean, algae
pistachio, smoked oil

**French "ravioles" gratin from
"la Mère Maury"**
Morbier and Cantal cheese

SALADS

Cesar
Breaded poultry, parmesan,
croutons, anchovy sauce, poached egg

Autumn Salad
Endive, chervil, apple, blue cheese, nut

Prices are in euros, taxes and service included
(10,23% on the pretax value)

FROMAGES / DESSERTS

Barisien façon Brillat Savarin (Barisien cheese) – 8

Chutney de saison (*Seasonal chutney*)

Planche de Fromages (*Cheeses board*) – 13 (1/2) ou 25 (entière)

Tentation fromage et Iroma

Profiterole Maison – 12

Glace Vanille, chocolat chaud (*Vanilla ice cream, hot chocolate sauce*)

Riz au lait (*Rice pudding*) – 9

Caramel, amandes et cacahuètes au sucre (*Caramel, almonds & peanuts*)

Fondant au chocolat (*Chocolate lava cake*) – 12

Chocolat 55%, praliné (*55% chocolate, praline*)

Tarte tatin Eugène – 10

Crème crue, vanille (*Sour cream, vanilla*)

Crème brûlée – 9

Vanille de Madagascar

CRÊPES

Sucre roux (*Brown sugar*) – 5

Beurre sucre roux (*Brown sugar and butter*) – 6

Caramel beurre salé (*Salted butter caramel*) – 7

Pâte à tartiner chocolat-noisette maison (*Chocolate and hazelnut spread*) – 10

L'Ardéchoise (Crème de châtaigne / *chestnut cream*) – 10

Chocolat, glace vanille, chantilly (*Chocolate, vanilla ice cream, whipped cream*) – 12

Crêpe Suzette, crémeux agrumes (*Flare up « Suzette » creps, creamy citrus*) – 12

GLACES ARTISANALES « PEDONE »

Coupe 2 boules – 6,50 / Coupe 3 boules – 9

Sorbets: fraise, framboise, mangue, citron, pêche de vigne

Glaces: Vanille Madagascar, chocolat Valrhona, café, pistache, caramel beurre salé

Sorbet: *strawberry, raspberry, mango, lemon, peach*

Glace: *Vanilla Madagascar, Valrhona chocolate, coffee, pistachio, salted butter caramel*

Chocolat Liégeois / Coffee Liégeois – 10

Glace chocolat / café, sauce chocolat / coffee, chantilly

Chocolate / coffee ice cream, chocolate / coffee sauce, whipped cream

Dame Ardéchoise – 10

Glace vanille, crème de châtaigne, chantilly

Vanilla ice cream, chestnut cream, chestnut chips, whipped cream

BIÈRES PRESSION (DRAFT BEERS)		25 CL	40 CL	50 CL
Pils (Blonde) – Brasserie Météor (Alsace)		5,50	7,50	9
IPA "Barge du canal" (Ambrée) – Paname Brewing Company (Paris)		7	9	11
Rousse BIO "Amber Ale" (Rousse) – La Parisienne (Paris)		7	9	11
BIERES BTES ARTISANALES (CRAFT BEERS BOTTLES)			33 CL	75 CL
Brasserie des Voirons (Haute-Savoie) :			-	20
LUG Blanche, Rousse, Brune			-	28
Spéciales : Coing-noix, lies de vin, Vermouth, Bitter orange, Café, Myrtille-absinthe...				
Brasserie Popihn (Yonne) – Demandez conseil à notre sommelier.e / <i>Ask advice to our sommelier</i>			-	28
PINK SUN BREWING French Hoppy Pale Ale 33cl - Bière <u>sans alcool</u> (<0,5%)			8	-
CIDRES & Friends (CIDERS)			33 CL	75 CL
Cidre Doux 5 Autels ou Amour by Heroult Bio (Sweet apple cider)			9	18
Cidre Brut 5 Autels ou Amour by Heroult Bio – selon arrivage (Dry Cider)			9	18
Poiré Brut 5 Autels Bio (Dry Perry)			-	20
Cidre Allemand "Pur" Brand Bros VN (German apple dry)			-	26
Hameau Toucheboeuf - Simon Gastrein "4 Pépins" (Viognier/Pommes/Poires/coings) – non gazeux			-	30
Cala de La Mer Blanche - Pétillant Orange BIO 33cl – 5,5% Alc. – Sparkling orange			10	-
LES EAUX (WATERS)			33 CL	75 CL
Eau minérale Abatilles (75cl uniquement pour les repas) - Gazeuse ou plate / <i>Sparkling or still</i>			5	7
BOISSONS FRAICHES (FRESH DRINKS)				
Jus frais pressés 20cl : orange ou citron / Freshly squeezed juice: orange or lemon				6,50
Bouteille : Orangina (25cl), Ginger Beer Hysope (20cl), Tonic Hysope (20cl)				8
Les Filles de l'Ouest BIO (France) : Limonade Originale (33cl)				8
Kombucha Archipel BIO (Paris) Feuilles de Cassissiers, de figuiers ou de Clémentines (33cl)				9
Boissons au verre :		25 CL	40 CL	50 CL
Soda : Coca, Coca 0, Sprite, Fuze Tea		5,50	7,50	9
Jus fruits : orange, ananas (<i>orange, pineapple</i>)		6	8	10
Jus de pommes artisanal – Ferme Margerie BIO (<i>Organic Apple juice</i>)		7	9	11
Jus d'abricots "L'étonnant" – Ferme Margerie BIO (<i>Organic Apricot juice</i>)		7	9	11
Jus de raisin naturel pasteurisé (sans sulfite) – Carignan Mas d'Intras (<i>Red grape juice</i>)		7	9	11
Sangria 14cl – 7 euros / Pichet 50cl – 18 euros - Homemade Sandria				
BOISSONS CHAUDES (HOT DRINKS)				
Thé BIO Teanayis (Montpellier) – au choix			6,50	
Thé Noir / vert - Thé vert menthe - thé vert violette impériale framboise - Thé noir bergamote agrumes				
« Fleur de Sagesse » : Thé vert, datte, framboise, rose, fraise				
Tisane BIO Teanayis (Montpellier) – pré-mix			6,50	
Mamie Nicole : citron, thym, romarin, lavande, tilleul, verveine				
Paix intérieure : menthe, hibiscus, cannelle, mangue, girofle, camomille				
Rooibos : gingembre, citron, citronnelle				
Espresso / Double espresso			3 / 5,50	
Americano			3,90	
Café frappé / Iced coffee			7	
Café crème / chocolat chaud (lait végétal / non dairy milk+1€)			5 / 7	
Cappuccino (lait végétal / non dairy milk+1€)			7	
Chocolat Viennois / Café Viennois			7	
Irish Coffee / French Coffee / Green Chaud (Chartreuse verte x chocolat chaud)			13	
Vin Chaud Maison / Homemade mulled wine			8	

COCKTAILS

Nos cocktails sont réalisés avec amour par nos soins avec de beaux ingrédients

Demandez vos cocktails incontournables	12
Ask for your favorite cocktails : Mojito, Margarita, Caïpirinha, Daïquiri...	
Compose ton cocktail avec ta base x Hysope Tonic	12
Create your own Hysope tonic x Chartreuse verte ou jaune, Gin, Suze, Humo, Mezcal, Lutèce, Umeshu, Yuzushu...	
Lutèce Tropicale ♥	12
Lutèce Parisien, rhum Hocabendock blanc, jus d'ananas, citron pressé	
Furlani Spritz (Hugo Spritz ou Lemon Spritz)	12
Aperitivo Furlani, Sparkling wine, eau gazeuse	
Flower Gin	12
Gin français, sirop de violette, citron pressé maison, tonic Hysope	
El Diabolo	12
Madre Mezcal, liqueur de fruit au choix, citron pressé, ginger beer Hysope	
Negroni Otto's	12
Otto's Athens Vermouth, Gin français, Bitter Fusetti	
French Mule	12
Vodka française, citron vert, ginger beer Hysope	
Espresso Martini	12
Espresso, liqueur de café, Vodka française	
Amaretto Sour	12
Amaretto Adriatico, citron pressé maison, sirop de sucre, blanc d'œuf	
Sans alcool (25cl) (alcohol free) :	
Virgin Cabernet ou Virgin Mojito ou Cocktail exotique	

APÉRITIFS-LIQUEURS (5cl)

Lutèce apéritif parisien	
Anisé Parisien 2cl (Hamel ou Distillerie du Viaduc "Pastiche")	
Véritable Kir (Supercassis Vedrenne)	
Pineau des Charentes D. Ramnoux BIODY	
Suze	
Baldoria Dry (Vermouth Italien)	
Baldoria Verdant (Vermouth Italien) – rosé	
Punt e Mes (Vermouth / Amer)	
Otto's Vermouth rouge (Grèce)	

DIGESTIFS-LIQUEURS (4cl)

Maley Liqueur de Cidre (Vallée d'Aoste)	
Amaretto Adriatico (Pouilles, Italie)	
Menthe-Pastille (Loire)	
Jérémy Bricka Généri 2022 (Savoie)	
Généri des Pères Chartreux	
Chartreuse verte / jaune	
Chartreuse 9 ^{ème} centenaire – Liqueur d'élixir	
Chartreuse Reine des Liqueurs 2025	
Chartreuse VEP verte Liqueur	
Liqueur Maison 16 BIO : Sapinette / Serpolette / Fleurette	
Grande Sapinette	
Liqueur de Café La Thériaque x La Brûlerie de Belleville	
Limoncello BIO de La Mer Blanche (Pyrénées-Orientales)	
Noces Royales (Liqueur Poire Williams)	
Entre deux champs (07) BIO : Liqueur fraise ou framboise	
Liqueurs japonaises AKAYANE Yuzu OU Umeshu	

SPIRITUEUX (4cl)

Rhum	
Hocabendock Rhum blanc Occitan	9
Mezan Trinidad Rum 2010	13
Doorly's X.O Fine Old Barbados Rum	14
Whisky	
Bushmills Irish Whisky Original Triple Distilled	7
Sequoia Single Malt BIO (Vercors)	11
Caisteal Chamuis Blend tourbé (Écosse)	12
Naguelann Mesk Blé noir (IG Breton)	15
Kaikyō "Hatozaki" (Japon) :	19
Pure Malt 12 ans - Umeshu Cask Finish	
Calvados Pays d'Auge	14
Roger Groult 12 ans (Dép. 14)	
Bas Armagnac, Distillerie Laballe	12
Exode XIV (Ugni blanc)	14
Resistance (Baco)	
Cognac	11
David Ramnoux Organic	15
Jean-Luc Pasquet Organic 7 ans	35
J-L Pasquet Cognac de Jean-Luc (L. 90's)	17
Grosperin LE ROCH XO Borderies	19
Grosperin Île Oléron Bois Ordinaires 18YO	35
Grosperin Fins Bois vintage 1990	
Gin & Vodka (France)	8
La Thériaque "Pic-Pic" (Hérault)	14
La Thériaque "Garrigue" (Hérault)	
Distillerie du Renard "Lune Rose" (Hérault)	13
Macération Piment & Hibiscus	
Bistro Vodka (Charente)	10
Mezcal & Tequila (Mexique)	6
Madre Mezcal	9
Tequila Vecindad Blanco	
Eaux-de-Vie (4cl)	8
Domaine Labet Marc du Jura 2015	14
Distillerie du Viaduc (Paris)	6
Menthe du Viaduc BIO	8
Eau de vie de bière "Échec & Malt" BIO	7
Revel Chion Grappa di Nebbiolo (Piémont)	9
Distillerie Windholtz (Alsace)	9
Marc de Gewurztraminer	10
EDV Kirsch d'Alsace "Réserve Particulière"	16
Distillerie Lehmann (Alsace)	10
EDV Abricot	17
Distillerie du Renard (Hérault)	20
EDV La Framboise 2024	25
Distillerie Spiral (Alsace)	9
Thym citron : 2cl – 8,5€ / 4cl – 17€	14
Abricot Romarin : 2cl – 12,5€ / 4cl – 25€	10
La Thériaque Spiritueux (Hérault)	9
Absinthe	10
Supplément soda (Coca, tonic ou ginger beer Hysope...)	11

BLANCS – White wines			14c1	75c1	
Bois Sacré	NM	Vin de France "988" (Petit Manseng)	7	32	VN
Moritz Prado	2024	Alsace "Terroir de roche" (Riesling)	8	35	VN
Guillaume Lavie	2024	Gros plant du pays Nantais "1930" (Folle blanche)	9	40	VN
Robin Carette	2024	Vin de France "Salines" (Chenin)	10	42	
La Cave Apicole	2024	Vin de France "Java" (Muscat)		36	VN
Paul Aublet	2024	Vin de France "Ribeyrou" (Sauvignon blanc)		38	VN
Laura Aillaud	2024	Vin de France "Amorcito" (Viognier)		39	VN
Bencze - Hongrie	2022	Balatonmelléki "Autochton"		50	VN
Domaine des Côtes Rousses	2023	Vin de Savoie "Armenaz" (Jacquère)		57	VN
La Chaume des Lies	2023	Bourgogne Aligoté "Les Genouvrees"		59	VN
Maison des Saules	2023	Côtes du Jura "La Madeleine" (Chardonnay)		74	
Mickaël Bourg	2022	Saint Péray (Marsanne)		79	
Maison Valette	2017	Pouilly-Vinzelles "MesdemoiZelles" (Chardonnay)		110	VN

ROUGES – Red wines			14c1	75c1	
Séléné - Sylvère Trichard	2023	Beaujolais Nouveau (Gamay Primeur)	6	29	VN
Gragnotes	2022	Vin de France "Désobéissance" (Carignan/Grenache)	8	35	VN
Maison le Jeune	2023	Côtes du Rhône "Rendez-vous"	9	39	
Gabelas	2023	Saint-Chinian "Entr'Amis" (Syrah/Cinsault/Grenache)	10	40	VN
Vitinerance – A. Béhérégaray	2025	Vin de France "Cinsault" (Primeur)		32	VN
La Tanière	2023	Vin de France "Liska" (Carignan)		35	VN
L'Eau qui dort	2024	Vin de France "Toï-Toï" (Gamay/Cinsault)		37	VN
Vins Mercuriales	2023	Vin de France "Gironet" (Clairet de Grenache)		45	VN
Inebriati	2020	Pic Saint-Loup "Thyia"		55	VN
Domaine des Boissières	2023	Marcillac "Lias" (Fer Servadou)		61	
Domaine la Tronque	2016	Vin de France "Des équilibres" (Braucol/Duras/Syrah)		65	VN
Vindiou - Cyp et Thom	2023	Saint-Joseph (Syrah)		70	

ORANGES & RAYURES & OXY – Orange & "Rayures"			14c1	75c1	
Recerca	2023	Vin de France "Duel" (Muscat)	10	42	VN
10c1 - Ruispiri Marani - Géorgie	2020	Kakhétie "Mtsvane Kakhuri"	14	63	VN
J. Ligas x Vin des Potes - Grèce	2022	Greek Connection Skin contact (Assyrtiko/Muscat)		54	VN
Étienne Seignovert	2022	Vin de France "Un Hiver sur la Lune" (Viognier)		55	VN
Villa Job - Italie	2022	Venezia Giulia "Sudigiri" (Sauvignon)		62	VN
Terrain Vague	2021	Vin de France "Molotov" (Muscat/Syrah)		54	VN
Clos des Vignes du Maynes	2021	Vin de France "Megamix Vol. 2" (Pinot Noir/Gamay/Muscat)		58	VN

ROSÉS & SUCRES – Rosés & Sweet wines			14c1	75c1	
Mas d'Intras	2024	IGP Ardèche "Champ des Filles" (Grenache/Carignan...)	7	28	
Inebriati	2024	Vin de France "Rouge Clair" (Syrah)	9	38	VN
Anders Frederik Steen & Anne Bruun Blauert	2022	Vin de France "Should we just rely on luck?" – Sweet rosé (Cinsault/Chardonnay/Grenache Blanc & Noir/Syrah/Merlot)		38	VN
Les Terres Blanches	2021	Vin de France "Blet tendre" (Sweet Chenin - Moelleux)	8	30	VN
M. & F. Beck-Hartweg	2019	Alsace "Blettig" (Demi-sec)		48	VN

BULLES & CHAMPAGNE – Sparkling & Champ.			14c1	75c1	
Maison Bonnard	2022	Bugey "Montagneu" (Chardonnay/Altesse)	10	42	
Meinklang - Autriche	2023	Pétillant Naturel "Épic" (Welschriesling/Muscat/Grüner Veltliner)		34	VN
Chais du Port de la Lune	2023	Pétillant Naturel "Purple Rain" (Sweet Merlot)		41	VN
Inebriati	2024	Pétillant Naturel "Vermentino"		46	VN
Champagne Étienne Calsac	NM	Extra Brut Blanc de Blancs "Échappée Belle"	20	89	
Champagne Laurent Benard	2018	Extra Brut 1er Cru Blanc de Noirs "Vendange"		105	VN
Champagne Francis Boulard	NM	Brut Nature "Mailly Grand Cru"		135	VN