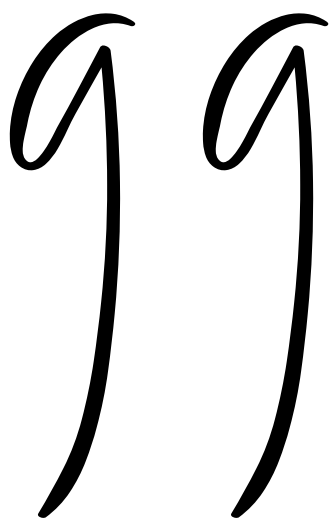
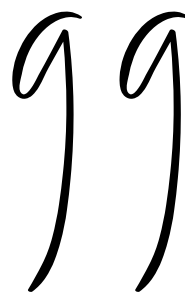




H a u s s m a n n

*Rien ne serait possible sans
nos producteurs et nos partenaires :*

*Boulangerie- Joel Desfives MOF - Paris 17
Viandes - Boucherie Nivernaise - Paris 8
Poissons - Terre de pêche - Loctudy - Finistère
Fruits & légumes - Les Halles Trottemant - Rungis - Ile de France
Fromages - Xavier Thuret MOF*



Hausmann



CARTE DES VINS

BLANCS

14 cl 75 cl

Bourgogne

AOP Chardonnay, Reserve Laroche, 2023		60
AOP Chablis Bio, Madame Bowmann, Domaine Louis Moreau, 2023		95
AOP Bourgogne Chardonnay, Cuvée Edme, Maison Champy, 2022		80
AOP Pernand Vergelesses, Maison Champy, 2022		120
AOP Pouilly-Fuissé, Maison Champy, 2022		110

Vallée du Rhône

AOP Côtes du Rhône Bio, Artésis, Domaine Ogier, 2023	12	55
AOP Châteauneuf du Pape, Domaine Ogier, 2022		160
AOP Condrieu, Invitare, M. Chapoutier, 2022		170

Savoie

Chignin-Bergeron, La Bergeronelle, Fils de René Quénard, 2022	13	75
---	----	----

Loire

AOP Menetou-Salon Bio, Domaine Gilbert, 2023	13	70
AOP Pouilly-Fumé, Vieilles Vignes, Domaine Régis Minet, 2023		70
AOP Sancerre, Château de Sancerre, 2023		75

Provence

AOP Côtes de Provence Bio, Le Pas du Moine, Château Gassier, 2023		70
AOP Côtes de Provence Bio, Chateau La Martinette, 2021	12	75
AOP Côtes de Provence Bio, Clos Blanc, Château La Martinette, 2021		95

Languedoc Roussillon

AOP Collioure Bio, Cap Bear, Clos de Paulilles, 2022		95
--	--	----

CHAMPAGNE

Champagne, Lanson Le Black Création Brut	19	120
Champagne, Lanson Le Black Création Brut Magnum 1.5l		210
Champagne, Lanson Blanc de Blancs	26	220
Champagne, Moët-Chandon Imperial Brut		160
Champagne, Veuve Clicquot Jaune Brut		180
Champagne, Philipponat, Clos des Goisses, Brut, 2007		520
Champagne, Duval-Leroy, Femme de Champagne Grand Cru		390
Champagne, Lanson Noble, Brut, 2004		380

Champagne Rosé

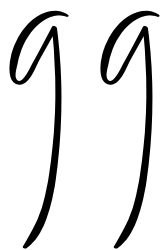
Champagne, Lanson Le Rosé Création	21	180
------------------------------------	----	-----

Pétillant sans alcool

Le Blanc Chardonnay Bio, sans alcool, French Bloom, 0,0%		70
--	--	----

PRIX NETS TTC EN EUROS, TAXES ET SERVICE INCLUS. EURO NET
PRICES, SERVICE AND VAT INCLUDED.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
A CONSOMMER AVEC MODERATION.



H a u s s m a n n

C A R T E D E S V I N S



Carte des vins réalisée par Philippe Sochon.

Après un passage à l'Arpège chez Alain Passard, à l'hôtel Ritz, ainsi qu'au Lutetia en tant que Chef Sommelier pendant 14 ans, il met à profit ses connaissances dans le but de vous faire découvrir des domaines parmi les plus beaux vignobles de France

R O U G E S

Vallée du Rhône

	14 c l	75 c l
AOP Côtes du Rhône Bio, Artésis, Domaine Ogier, 2023	12	65
AOP Crozes-Hermitage Baron Bowmann, Domaine des Remizières, 2022		80
AOP Saint-Joseph, Artésis, Domaine Ogier, 2022		90
AOP Châteauneuf du Pape, Clos de L'Oratoire, 2023		140
AOP Saint-Joseph Bio, Les Granilites, Chapoutier, 2021		120
AOP Côte Rôtie, Les Bécasses, Chapoutier, 2021		260

Loire

AOP Sancerre, Château de Sancerre, 2022	13	75
---	----	----

Provence

AOP Côtes de Provence, BIO, Château La Martinette, 2020	12	75
---	----	----

Languedoc Roussillon

AOP Pic Saint-Loup, Domaine des Rocs, BIO, 2022		65
AOP Collioure, Clos de Paulilles, 2021		70

Bourgogne

AOP Pinot noir, Réserve, Laroche, 2023		60
AOP Pinot noir, Réserve Cuvée Edme, Maison Champy, 2023		80
AOC Savigny Les Beaune Bio, Maison Champy, 2022		120
AOC Aloxe-Corton, Maison Champy, 2022		180
AOC Charmes Chambertin Grand Cru, Tortochot, 2014		610

Bordeaux

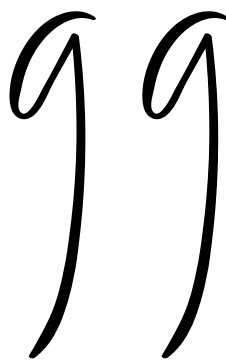
AOP Médoc, Château Patache D'Aux Cru Bourgeois, 2016	16	85
AOP Saint Emilion Grand Cru, Château Capet Guillier, 2019		120
AOP Saint Emilion Grand Cru, Château Dassault, 2020		240
AOP Saint Emilion Grand Cru, Château Cheval Blanc, 2012		1480
AOP Pomerol, Château La Pointe, 2020		230

R O S É S

AOP Côtes de Provence Bio, Sainte-Victoire, Le Pas du Moine, Château Gassier, 2023	12	70
AOP Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite Cuvée Fantastique, 2023	16	90
AOP Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite Cuvée Fantastique, 2023		150 c l
		210

A U T R E S

Rivesaltes Tuilé, Domaine Cazes, VDN, 2007	16	85
--	----	----



H a u s s m a n n

MENU DÉCOUVERTE

CANAPÉS / ENTRÉE / PLAT / DESSERT / MIGNARDISES
65.00 €

ENTRÉES

19 €

Brandade de Merlu croustillante,
Velours de courgette, citron, tomate pimentée et olive

Haricot vert et Cecina,
Comme une salade, cerises au vinaigre, oignons frits

Tortelli de Veau,
Céleri rave, consommé clair au gingembre et à la citronnelle

PLATS

36 €

La Pêche du moment,
Chou pointu au grill, citron confit, beurre blanc aux œufs de poissons

Lieu noir et Moules,
Ragout de pois chiches et poivrons confits, coriandre, émulsion curry

Paleron de Boeuf,
Laqué à la sauce BBQ, sucrine braisée, pomme paille

Galantine de Volaille fermière,
Parfumée à l'estragon, artichauts poivrés, bok choy et paris brun

DESSERTS

16 €

Sélection de fromages de Xavier Thuret MOF

La Figue noire,
Rôtie au sautoir, biscuit roulé, sorbet fraise, sauce au Porto

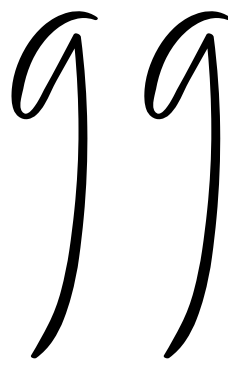
Les Prunes,
Fine gavotte, mirabelle et quetsche au vin jaune, prune rouge confite, glace yaourt

Nous acceptons les moyens de paiement suivants: visa / mastercard / amex / espèces

Prix nets en euro, taxes et service inclus

Origine des viandes Volaille : France / Boeuf : France / Veau : France





H a u s s m a n n

M E N U D É C O U V E R T E

A P P E T I Z E R / S T A R T E R / M A I N C O U R S E / D E S S E R T / P E T I T F O U R
65.00 €

S T A R T E R S

19 €

Crispy hake brandade,
Zucchini velouté, lemon, spicy tomato, and olive

Green beans and cecina,
Salad-style, cherries in vinegar, fried onions

Veal tortelli,
Celeriac, clear consommé with ginger and lemongrass

M A I N C O U R S E S

36 €

Fish of the moment,
Grilled pointed cabbage, candied lemon, fish roe beurre blanc

Coalfish and mussels,
Chickpea and candied pepper ragout, coriander, curry emulsion

Beef chuck,
Glazed with BBQ sauce, braised sucrine lettuce, straw potatoes

Free-range chicken galantine,
Scented with tarragon, artichoke poivrade, bok choy, and brown mushrooms

D E S S E R T S

16 €

Cheese selection from Xavier Thuret MOF

Black fig,
Roasted in a sauté pan, rolled biscuit, strawberry sorbet, port sauce

Plums,
Thin gavotte, mirabelle and damson plums in yellow wine, candied red plums,
yogurt ice cream

We accept the following payment methods: visa/mastercard/ amex/ especes

Net prices in euros, taxes and service included

Origin of meat Chicken : France / Beef : France / Veal : France



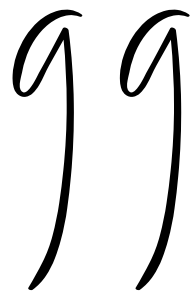


“ AU 99 HAUSSMANN,
NOUS DÉFENDONS LA RICHESSE D’UN TERROIR ET LE RESPECT DE
LA SAISONNALITÉ.
NOUS RESPECTONS LES PRODUITS, LE SAVOIR-FAIRE ET LE
TRAVAIL DE NOS PRODUCTRICES ET PRODUCTEURS.
NOUS SOUTENONS L’IDÉE QU’UN MOMENT À TABLES EST HORS
DU TEMPS,
UN SOUVENIR OU UNE DÉCOUVERTE GUSTATIVE, VISUEL ET
SENSORIELLE.
NOTRE ÉQUIPE DE PASSIONNÉS EST TOUJOURS DISPONIBLE POUR
VOUS TRANSMETTRE
À LEUR TOUR LEURS CONNAISSANCES, AVEC HUMILITÉ ET
BIENVEILLANCE ”

CHARLY SALIERNO

“ AT 99 HAUSSMANN,
WE DEFEND THE RICHNESS OF A TERROIR AND RESPECT FOR
SEASONALITY.
WE RESPECT THE PRODUCTS, KNOW-HOW AND WORK OF OUR PRODUCERS.
WE SUPPORT THE IDEA THAT A MOMENT AT THE TABLE IS TIMELESS,
A GUSTATORY, VISUAL AND SENSORY MEMORY OR DISCOVERY.
OUR TEAM OF ENTHUSIASTS IS ALWAYS AVAILABLE TO PASS ON YOUR
KNOWLEDGE
IN TURN, THEIR KNOWLEDGE, WITH HUMILITY AND BENEVOLENCE”

CHARLY SALIERNO



H a u s s m a n n



MENU DU MARCHÉ

2 COURSES 42.00 €

3 COURSES 48.00 €

STARTERS 16 €

Crispy hake brandade,
Zucchini velouté, lemon, spicy tomato, and
olive

Green beans and cecina,
Salad-style, cherries in vinegar, fried
onions

Veal tortelli,
Celeriac, clear consommé with ginger and
lemongrass

MAIN COURSES 29 €

Fish of the moment,
Grilled pointed cabbage, candied lemon,
fish roe beurre blanc

Coalfish and mussels,
Chickpea and candied pepper ragout,
coriander, curry emulsion

Beef chuck,
Glazed with BBQ sauce, braised sucrose
lettuce, straw potatoes

Free-range chicken galantine,
Scented with tarragon, artichoke poivrade,
bok choy, and brown mushrooms

DESSERTS 14 €

Cheese from Xavier Thuret MOF (+3 €)

Black fig,
Roasted in a sauté pan, rolled biscuit,
strawberry sorbet, port sauce

Plums,
Thin gavotte, mirabelle and damson plums in
yellow wine, candied red plums,
yogurt ice cream

HOMEMADE DRINKS

Ginger Shot	6
Detox juice	14
Ice tea (red fruits, Earl Grey)	10

Kombucha Figuer BIO Archipel 20ml	8
-----------------------------------	---

WINE OF GLASS

14 c l

Champagnes:

Lanson Le Black Création Brut	19
Lanson Le Rosé Création	21
Lanson Le Blanc de Blancs	26

White wines:

Madame Bowmann, Chablis Bio, 2022	16
Côtes du Rhône Bio, Artésis, Stéphane Ogier, 2021	12
Menetou-Salon Bio, Domaine Gilbert, 2023	12
Côtes de Provence Bio, Château La Martinette, 2021	12
Chignin-Bergeron, La Bergeronnette, Les Fils de René Quénard, 2022	13

Red wines:

Baron Bowmann, Croze Hermitage, 2022	15
Sancerre, Château Sancerre, 2022	13
Côtes du Rhône Bio, Stéphane Ogier, 2023	12
Médoc, Ch. Patache D'Aux Cru Bourgeois, 2016	16

Rosé wine:

Côtes-de-Provence, Château Gassier, 2023	12
Côtes-de-Provence, Ch. Sainte Marguerite, 2023	16

Sweet wine:

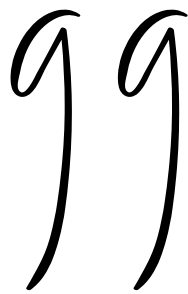
Rivesaltes, Tuilé, Domaine Cazes, 2007 VDN	16
--	----

We accept the following payment methods: visa/mastercard/ amex/ especes

Net prices in euros, taxes and service included

Origin of meat Chicken : France / Beef : France / Veal : France





H a u s s m a n n



MENU DU MARCHÉ

2 PLATS 42.00 €

3 PLATS 48.00 €

ENTRÉES 16 €

Brandade de Merlu croustillante,
Velours de courgette, citron, tomate
pimenté et olive

Haricot vert et Cecina,
Comme une salade, cerises au vinaigre,
oignons frits

Tortelli de Veau,
Céleri rave, consommé clair au gingembre
et à la citronnelle

PLATS 29 €

La Pêche du moment,
Choux pointu au grill, citron confit, beurre
blanc aux oeufs de poissons

Lieu noir et Moules,
Ragout de pois chiches et poivrons confits,
coriandre, émulsion curry

Paleron de Boeuf,
Laqué à la sauce BBQ, sucrine braisée,
pomme paille

Galantine de Volaille fermière,
Parfumé à l'estragon, artichaut poivrade,
bok choy et paris brun

DESSERTS 14 €

Sélection de fromages de Xavier Thuret MOF
(+3€)

La Figue noire,
Rôtie au sautoir, biscuit roulé, sorbet fraise,
sauce au Porto

Les Prunes,
Fine gavotte, mirabelle et quetsche au vin
jaune, prune rouge confite, glace yaourt

BOISSONS MAISON

Shot de gingembre	6
Jus détox du moment	14
Ice tea (fruits rouge, Earl Grey)	10

Kombucha Figuier BIO Archipel 20ml	8
------------------------------------	---

VINS AU VERRE

Champagnes:

Lanson Le Black Création Brut	19
Lanson Le Rosé Création	21
Lanson Le Blanc de Blancs	26

Vins blancs:

Madame Bowmann, Chablis Bio, 2022	16
Cotes du Rhône Bio, Artésis, Stéphane Ogier, 2021	12
Menetou-Salon Bio, Domaine Gilbert, 2023	12
Cotes de Provence, Bio, Château La Martinette, 2021	12
Chignin-Bergeron, La Bergeronnette, Les Fils de René Quénard, 2022	13

Vins rouges:

Baron Bowmann, Croze Hermitage, 2022	15
Sancerre, Château Sancerre, 2022	13
Cotes de Rhône Bio, Stéphane Ogier, 2023	12
Médoc, Ch. Patache D'Aux Cru Bourgeois, 2016	16

Vin rosé:

Côtes-de-Provence, Château Gassier, 2023	12
Côtes-de-Provence, Ch. Sainte Marguerite, 2023	16

Vin liqueux:

Rivesaltes, Tuilé, Domaine Cazes, 2007 VDN	16
--	----

Nous acceptons les moyens de paiement suivants: visa / mastercard / amex / espèces

Prix nets en euro, taxes et service inclus

Origine des viandes Volaille : France / Boeuf : France / Veau : France

