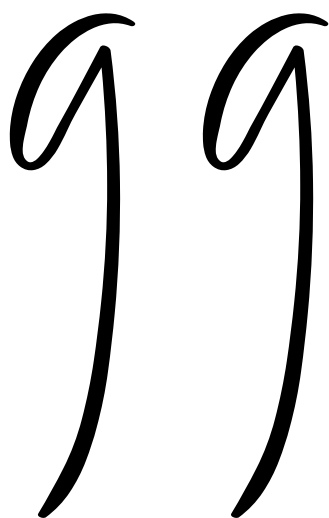
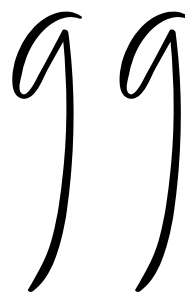




H a u s s m a n n

*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

Chablis , Madame Bowmann, Domaine Louis Moreau, 2024 * <i>bio</i>	18	95
Bourgogne Chardonnay IGP, Cuvée Edme, Maison Champy, 2022		80
Pernand Vergelesses , Maison Champy, 2023		120
Pouilly-Fuissé , Maison Champy, 2023		110

Vallée du Rhône

Côtes-du-Rhône , Artésis, Domaine Ogier, 2024 * <i>bio</i>	12	55
Châteauneuf-du-Pape , Clos de l'Oratoire, 2022		160
Condrieu , Invitare, M. Chapoutier, 2023		170

Savoie

Chignin-Bergeron , La Bergeronelle, Fils de René Quénard, 2023		75
---	--	----

Loire

Menetou-Salon , Domaine Gilbert, 2024 * <i>bio</i>		70
Pouilly-Fumé , Vieilles Vignes, Domaine Régis Minet, 2024		70
Sancerre , Château de Sancerre, 2024	15	75

Provence

Côtes-de-Provence , Le Pas du Moine, Château Gassier, 2023 * <i>bio</i>		70
Côtes-de-Provence , Château La Martinette, 2021 * <i>bio</i>		75
Côtes-de-Provence , Clos Blanc, Château La Martinette, 2021 * <i>bio</i>		95

Languedoc/Roussillon

Collioure , Cap Bear, Clos de Paulilles, 2022 * <i>bio</i>		95
Pays d'Oc IGP , Réserve, Domaine Laroche, 2024	12	60

CHAMPAGNES

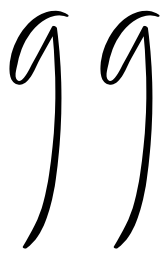
Lanson, Le Black, Création, Brut	19	120
Lanson, Le Black, Création, Brut, Magnum 1,5l		210
Lanson, Blanc de Blancs		220
Moët-Chandon Imperial Brut		160
Veuve Clicquot Jaune Brut		180
Philipponat, Clos des Goisses, Brut, 2007		520
Duval-Leroy, Femme de Champagne Grand Cru		390
Lanson Noble, Brut, 2004		380

Champagne Rosé

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

Pétillant sans alcool

Le Blanc, Chardonnay, French Bloom, 0,0% * <i>bio</i>		70
---	--	----



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

1 4 c l 7 5 c l

Vallée du Rhône

Côtes-du-Rhône , Artésis, Domaine Ogier, 2024 * <i>bio</i>	1 2	6 5
Crozes-Hermitage , Baron Bowmann, Domaine des Rémizières, 2022		8 0
Saint-Joseph , Artésis, Domaine Ogier, 2023		9 0
Châteauneuf-du-Pape , Clos de L'Oratoire, 2022		1 4 0
Saint-Joseph , Les Granilites, Chapoutier, 2021 * <i>bio</i>		1 2 0
Côte Rôtie , Les Bécasses, Chapoutier, 2021		2 6 0

Loire

Sancerre , Château de Sancerre, 2022	1 3	7 5
---	-----	-----

Provence

Côtes-de-Provence , Château La Martinette, 2020 * <i>bio</i>		7 5
---	--	-----

Languedoc / Roussillon

Pic Saint-Loup , Domaine des Rocs, 2022 * <i>bio</i>		6 5
Collioure , Clos de Paulilles, 2021		7 0
Pays d'Oc IGP , Pinot noir, Réserve, Laroche, 2023	1 2	6 0

Bourgogne

Bourgogne Pinot Noir IGP , Réserve Cuvée Edme, Maison Champy, 2023		8 0
Savigny Les Beaune , Maison Champy, 2022 * <i>bio</i>		1 2 0
Aloxe-Corton , Maison Champy, 2022		1 8 0
Charmes Chambertin Grand Cru , Tortochot, 2014		6 1 0

Bordeaux

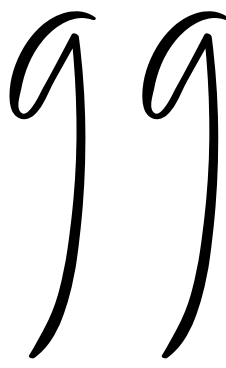
Médoc , Château Patache D'Aux Cru Bourgeois, 2017	1 6	8 5
Saint Emilion Grand Cru , Château Capet Guillier, 2019		1 2 0
Saint Emilion Grand Cru , Château Dassault, 2020		2 4 0
Saint Emilion Grand Cru , Château Cheval Blanc, 2012		1 4 8 0
Pomerol , Château La Pointe, 2020		2 3 0

R O S É S

Côtes de Provence , Sainte-Victoire, Le Pas du Moine, Château Gassier, 2023 * <i>bio</i>		7 0
Côtes de Provence , Château Sainte Marguerite Cuvée Fantastique, 2023	1 6	9 0
Côtes de Provence , Château Sainte Marguerite Cuvée Fantastique, 2023		1 5 0 c l
		2 1 0

A U T R E S

Rivesaltes Tuilé , Domaine Cazes, VDN, 2007	1 6	8 5
--	-----	-----



H a u s s m a n n

MENU DÉCOUVERTE

CANAPÉS / ENTRÉE / PLAT / DESSERT / MIGNARDISES
65.00€

ENTRÉES

19€

Oeuf de poule bio cuit mollet,
Velours de girolles, duxelles rafraîchie au cerfeuil, croutons herbacés

-

Biscuit croustillant de lieu,
Gambas, bouton de Paris, bisque de crustacés à l'estragon

-

Betterave et Veau
Tranchés finement, crème froide de cresson alénois, aigre-doux d'oignons

PLATS

36€

Sébaste en écailles soufflé,
Orzo comme un risotto, olives de Kalamata, Oignons nouveaux, Emulsion citron

-

Eglefin en croûte de persil,
Topinambours confits dans leur jus, Condiments d'une grenobloise

-

L'Agneau en deux façons,
Epaule confite, Kefta à la menthe, Panisses et Harissa de poivrons

-

Bavette de boeuf Angus,
Variation de chou fleur, Ail noir, Jus corsé

DESSERTS

16€

Sélection de fromages de Xavier Thuret MOF

-

Pop Corn caramélisé,
Coings confits, Pain perdu au maïs, Siphon à la vanille Bourbon

-

Pavlova Framboise parfumée à la rose,
Fine meringue craquante Crème légère à la rose, Sorbet framboise
(2€ seront reversés à l'association Octobre Rose)

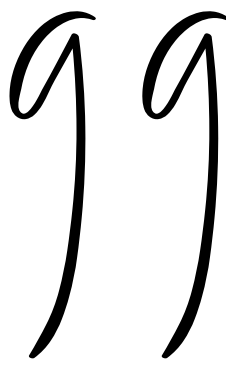
Nous acceptons les moyens de paiement suivants: visa / mastercard / amex / espèces

Prix nets en euro, taxes et service inclus

Origine des viandes Veau : France / Boeuf : Royaume-Uni / Boeuf : Royaume-Uni

Liste des allergènes disponible à la demande





H a u s s m a n n

MENU DÉCOUVERTE

APPETIZER / STARTER / MAIN COURSE / DESSERT / PETIT FOUR
65.00 €

STARTERS

19 €

Organic Soft-Boiled Egg

Silken chanterelle velouté, chervil-kissed duxelles, fragrant herb croutons

Crisp Pollock Wafer

Seared prawn, button mushroom, tarragon-infused shellfish bisque

Beetroot & Veal

Delicately sliced, chilled garden cress cream, sweet-and-sour onion relish

MAIN COURSES

36 €

Rocksifh with Crispy Scales

Orzo prepared risotto-style, Kalamata olives, spring onions, lemon emulsion

Parsley-Crusted Haddock

Jerusalem artichokes slowly confit in their juice, grenobloise-inspired condiments

Lamb Two Ways

Slow-braised shoulder, mint kefta, chickpea panisses, sweet pepper harissa

Angus Beef Flank Steak

Cauliflower variations, black garlic, rich jus

DESSERTS

16 €

Cheese selection from Xavier Thuret MOF

Caramelised Popcorn

Candied quince, corn brioche "pain perdu", Bourbon vanilla siphon

Raspberry & Rose Pavlova

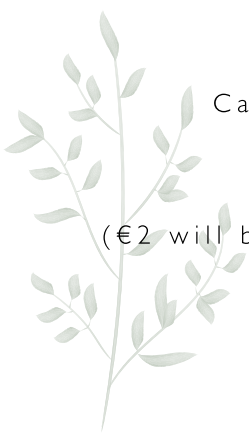
Delicate crisp meringue, light rose cream, raspberry sorbet
(€2 will be donated to the "Octobre Rose" breast cancer awareness association)

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

Net prices in euros, taxes and service included

Origin of meat Veal : France / Beef : United Kingdom / Lamb : united Kingdom

A list of allergens is available on request.



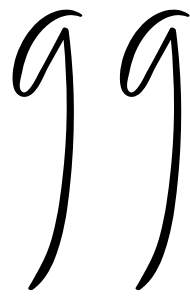


“ AU 99 HAUSSMANN,
NOUS DÉFENDONS LA RICHESSE D’UN TERROIR ET LE RESPECT DE
LA SAISONNALITÉ.
NOUS RESPECTONS LES PRODUITS, LE SAVOIR-FAIRE ET LE
TRAVAIL DE NOS PRODUCTRICES ET PRODUCTEURS.
NOUS SOUTENONS L’IDÉE QU’UN MOMENT À TABLES EST HORS
DU TEMPS,
UN SOUVENIR OU UNE DÉCOUVERTE GUSTATIVE, VISUEL ET
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€

Organic Soft-Boiled Egg
Silken chanterelle velouté, chervil-kissed
duxelles, fragrant herb croutons

Crisp Pollock Wafer
Seared prawn, button mushroom,
tarragon-infused shellfish bisque

Beetroot & Veal
Delicately sliced, chilled garden cress
cream, sweet-and-sour onion relish

MAIN COURSES 29€

Rockfish with Crispy Scales
Orzo prepared risotto-style, Kalamata
olives, spring onions, lemon emulsion

Parsley-Crusted Haddock
Jerusalem artichokes slowly confit in
their jus, grenobloise-inspired condiments

Lamb Two Ways
Slow-braised shoulder, mint kefta,
chickpea panisses, sweet pepper harissa

Angus Beef Flank Steak
Cauliflower variations, black garlic, rich
juice

DESSERTS 14€

Cheese selection from Xavier Thuret MOF

Caramelised Popcorn
Candied quince, corn brioche "pain
perdu", Bourbon vanilla siphon

Raspberry & Rose Pavlova
Delicate crisp meringue, light rose cream,
raspberry sorbet
(€2 will be donated to the "Octobre Rose"
breast cancer awareness association)

HOMEMADE DRINKS

Ginger Shot	6
Detox Juice	14
Ice Tea (red fruits, Earl Grey)	10
-	
Kombucha Figuer BIO Archipel 20ml	8

WINE OF GLASS

	14cl
<u>Champagnes:</u>	
Lanson Le Black Création Brut	19
Lanson Le Rosé Création	21

White wines:

Chablis , Madame Bowmann, 2022 * bio	16
Côtes-du-Rhône , Artésis, Stéphane Ogier, 2022 *bio	12
Sancerre , Château de Sancerre, 2024	15
Pays d'Oc IGP , Domaine Laroche, réserve, 2023	12

Red wines:

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

Rosé wine:

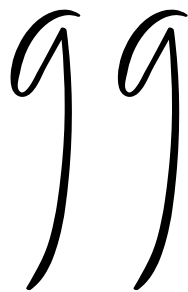
Côtes-de-Provence , Sainte Marguerite, Fantastique, 2023	16
---	----

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
A list of allergens is available on request.





H a u s s m a n n



MENU DU MARCHÉ

2 PLATS 42.00 €

3 PLATS 48.00 €

ENTRÉES 16 €

Oeuf de poule bio cuit mollet,
Velours de girolles, duxelles rafraichie au
cerfeuil, croutons herbacés

Biscuit croustillant de lieu,
Gambas, bouton de Paris, bisque de
crustacés à l'estragon

Betterave et Veau,
Tranchés finement, crème froide de
cresson alénois, aigre-doux d'oignons

PLATS 29 €

Sébaste en écailles soufflé,
Orzo comme un risotto, olives de Kalamata,
Oignons nouveaux, Emulsion citron

Eglefin en croûte de persil,
Topinambours confits dans leur jus,
Condiments d'une grenobloise

L'Agneau en deux façons,
Epaule confite, Kefta à la menthe, Panisses
et Harissa de poivrons

Bavette de boeuf Angus,
Variation de chou fleur, Ail noir, Jus corsé

DESSERTS 14 €

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

Pop Corn caramélisé,
Coings confits, Pain perdu au maïs, Siphon à
la vanille Bourbon

Pavlova Framboise parfumée à la rose,
Fine meringue craquante Crème légère à la
rose, Sorbet framboise
(2€ seront reversés à l'association Octobre Rose)

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

<u>Champagnes:</u>	14 c l
Lanson Le Black Création Brut	19
Lanson Le Rosé Création	21

<u>Vins Blanc:</u>	
Chablis , Madame Bowmann, 2022 * bio	16
Côtes-du-Rhône , Artésis, Stéphane Ogier, 2022 *bio	12
Sancerre , Château de Sancerre, 2024	15
Pays d'Oc IGP , Domaine Laroche, réserve, 2023	12

<u>Vins Rouges:</u>	
Crozes-Hermitage , Baron Bowmann, 2022	15
Sancerre , Château Sancerre, 2022	13
Côtes-du-Rhône , Stéphane Ogier, 2023	12
Médoc , Ch. Patache D'Aux Cru Bourgeois, 2016	16

<u>Vins Rosés:</u>	
Côtes-de-Provence , Sainte Marguerite, Fantastique, 2023	12

<u>Vins Doux:</u>	10 c l
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
Liste des allergènes disponible à la demande

