

COCKTAILS

| | |
|---|----|
| MOSCOW MULE | 9 |
| VODKA, GINGER ALE | |
| SPRITZ | 9 |
| MARTINI BITTER, PROSECCO, EAU GAZEUSE | |
| MARTINI ROYAL | 9 |
| MARTINI BIANCO, PROSECCO, CITRON VERT, | |
| COSMOPOLITAN | 9 |
| VODKA, TRIPLE SEC, CITRON VERT, CRAMBERRY | |
| GIN FIZZ, | 12 |
| GIN, JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE | |
| TÉQUILA SUNRISE, | 12 |
| TEQUILA, JUS D'ORANGE, GRENADINE | |
| MAÏ TAI | 12 |
| RHUM BLANC, RHUM AMBRE, TRIPLE SEC, ORGEAT, CITRON VERT | |
| PINA COLADA | 12 |
| COCO, HAVANA, JUS D'ANANAS | |
| MOJITO | 12 |
| MENTHE FRAÎCHE, HAVANA, ANGOSTURA, SUCRE ROUX | |
| MOJITO BLACKCURRANT | 12 |
| CITRON VERT, HAVANA, SUCRE ROUX, CASSIS | |
| MOJITO ROYALE | 16 |
| MENTHE FRAÎCHE, HAVANA, ANGOSTURA, SUCRE ROUX, CHAMPAGNE | |
| CAÏPIRINHA, | 12 |
| CITRON VERT, SUCRE ROUX, CACHACA | |
| WHISKY OU COGNAC SOUR | 12 |
| JAMESON OU COGNAC, SUCRE DE CANNE, JUS DE CITRON | |
| GREEN DETOX | 8 |
| CONCOMBRE, POMME VERT, GINGEMBRE, JUS DE CITRON VERT | |

VERRE DE VINS

| | |
|---|------|
| ROSES | |
| IGP MEDITERRANÉE, LES JOLIES FILLES | 6,8 |
| AOP PROVENCE BIO, PÉTALE DE ROSE | 10,2 |
| BLANCS | |
| AOP CHABLIS, DOMAINE DES CHAUMES | 8,2 |
| AOP CHARDONNAY, DOMAINE BELLEVERNES | 6,9 |
| AOP POUILLY FUMÉ, DOMAINE DES CHAMPS | 7,1 |
| ROUGES | |
| AOP BROUILLY, DOMAINE BELLEVERNES | 6,9 |
| AOP CROZES HERMITAGES, DOMAINE DELAS | 9,5 |
| AOP GRAVES, CHÂTEAU LA GRAVELIÈRE | 8,5 |

Organiser un rendez-vous professionnel ou privé ! L'Envue est un endroit tout désigné. Les salons privatisables du restaurant vous permettent de réunir de 6 à 90 amis, collaborateurs, clients ou partenaires. Consulter nous ou rendez-vous sur notre site www.lenvue.com

BONJOUR...

| | |
|--|----|
| ORANGE PRESSEE , 2 PIECES A LA COMMANDE | 6 |
| TARTINE POILÂNE TOASTÉE | 3 |
| ASSIETTE DE FRUITS ROUGES | 12 |
| 2 ŒUFS AU PLAT OU BROUILLÉS NATURE | 7 |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|--|---|
| CAFÉ EXPRESSO 100% ARABICA BIO | 3 |
| DÉCAFÉINÉ | 3 |
| DOUBLE EXPRESSO , CRÈME, CHOCOLAT | 5 |
| CAPPUCCINO | 6 |

THES KUSMI TEA

| | |
|--|---|
| DÉTOX , THÉ VERT DE CHINE MATÉ ET CITRONNELLE | 6 |
| PRINCE VLADIMIR , AGRUMES, VANILLE ÉPICÉ | 6 |
| EARL GREY , THÉ BERGAMOTE | 6 |
| BOUQUET DE FLEURS , BERGAMOTE, AGRUMES | 6 |
| DARJELING , VERT BIO | 6 |
| NANAH , THÉ VERT À LA MENTHE | 6 |
| ORANGE PEKOE , THÉ CEYLAN | 6 |
| TCHAI , MÉLANGE TRADITIONNEL DE THÉS ÉPICÉS | 6 |
| CAMOMILLE OU VERVEINE MENTHE POIVRÉE | 6 |

VITAMINES

| | |
|--|-----|
| GREEN DETOX , CONCOMBRE, POMME, CITRON, MENTHE | 8 |
| JUS PRESSÉ AU CHOIX, ORANGE, CITRON | 6 |
| JUS DE FRUITS BASE DE CONCENTRÉ OU NECTAR, 20CL | 5,5 |

APERITIFS

| | |
|--|-----|
| COUPE DE CHAMPAGNE HENRIOT 14CL | 14 |
| KIR ROYAL 14CL | 14 |
| KIR AU CHARDONAY 14CL | 5 |
| AMÉRICANO 7CL | 9 |
| APÉRITIFS DE MARQUE 4CL | 5,8 |
| MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE 4CL | 5,8 |

BIÈRES

| | | |
|--|------|------|
| | 25CL | 44CL |
| HEINEKEN | 5,2 | 9,5 |
| EDELWEISS | 5,2 | 9,5 |
| BIÈRES BOUTEILLES : CORONA, PIETRA, LAGUNITAS IPA | 7 | |

SOFT

| | |
|---|-----|
| COCA-COLA / ZERO 33CL | 5,8 |
| PERRIER 33CL / VITTEL 25CL | 5,8 |
| FEVER TREE 20CL ORANGINA , 25CL | 5,8 |

CHAMPAGNES

| | |
|---|-----|
| COUPE HENRIOT BRUT CLASSIC 14CL | 14 |
| HENRIOT BRUT CLASSIC 75CL | 75 |
| HENRIOT BRUT ROSÉ 75CL | 85 |
| HENRIOT BLANC DE BLANC 75CL | 110 |
| MOET & CHANDON DOM PÉRIGNON 75CL | 250 |

« FINGER FOOD »

A PARTAGER

| | |
|---|----|
| ARDOISE DE CHARCUTERIE & FROMAGES | 20 |
| COMTE, OSSO IRATY, FOURME D'AMBERT, CHORIZO, SAUCISSE SECHE, JAMBON AVEYRONNAIS, CONDIMENTS | |
| TOMATE MOZZARELLA DI BUFFALA | 14 |
| CHIFFONADE DE JAMBON AVEYRONNAIS | 8 |
| ACRAS DE MORUE MAYONNAISE PIMENTÉE | 8 |
| AVOCADO TOAST | 10 |
| 4 PETITS NEMS DE POULET | 10 |
| ASSIETTE DE FRITES | 6 |

WHISKIES & ALCOOLS

| | |
|---|----|
| SCOTCH CLAN CAMPBELL 4CL | 8 |
| IRISH BUSHMILLS, JAMESON 4CL | 10 |
| MALT ABERLOUR, GLENFIDDICH, OBAN, TALISKER 4CL | 12 |
| MALT ABERLOUR A'BUNADH 4CL | 20 |
| BOURBON FOUR ROSES 4CL | 10 |
| BOURBON NIKKA COFFEY GRAIN 4CL | 16 |
| BOURBON KAVALAN KING CAR 4CL | 16 |
| WHISKEY JACK DANIEL'S 4CL | 10 |
| GIN BOMBAY, HENDRICKS, CITADELLE 4CL | 10 |
| VODKA ZUBROWSKA OU ABSOLUT 4CL | 10 |
| RON HAVANA CLUB 4CL | 10 |
| RHUM SAINT-JAMES BLANC OU AMBRÉ 4CL | 10 |
| RHUM DIPLOMATICO RESERVE EXCLUSIVE 4CL | 18 |
| RHUM CLEMENT AMBRÉ XO 4CL | 18 |

DIGESTIFS

| | |
|---|----|
| GET 27, GET 31, CHARTREUSE VERTE 4CL | 12 |
| MANZANA 4CL | 12 |
| POIRE WILLIAMS, MIRABELLE 4CL | 12 |
| CALVADOS BOULARD HORS D'ÂGE 4CL | 12 |
| ARMAGNAC HORS D'ÂGE 4CL | 12 |
| COGNAC VSOP HENNESSY 4CL | 14 |
| COGNAC FINE COGNAC HENNESSY 4CL | 16 |
| COGNAC XO HENNESSY 4CL | 20 |

CARTE DES VINS

VINS ROSES

| | 14CL | 50CL | 75CL |
|--|------|------|------|
| IGP MEDITERRANNEE, LES JOLIES FILLES | 6,8 | 23,1 | 33,1 |
| AOP CÔTES DE PROVENCE, DOMAINE MINUTY PRESTIGE | 10,2 | 34,7 | 49,7 |

VINS BLANC

| | | | |
|---|-----|------|------|
| AOP MONTAGNY 1 ^{ER} CRU, DOMAINE BOUCHARD PÈRE ET FILS | - | - | 58,4 |
| AOP BOURGOGNE CHARDONNAY, DOMAINE BELLEVERNES | 6,9 | 23,5 | 33,6 |
| AOP SANCERRE, DOMAINE DOUDEAU-LÉGER | | | 34,1 |
| AOP POUILLY FUMÉ, DOMAINE DESCHAMPS | 7,1 | 24,1 | 34,6 |
| AOP CHABLIS, DOMAINE DES CHAUMES | 8,2 | 27,9 | 39,9 |
| AOP MACON FUISSÉ, DOMAINE AEGERTER | | | 46,8 |
| AOP PERNAND VERGELESSES, DOMAINE AEGERTER | - | - | 68 |
| AOP MEUSAULT, DOMAINE AEGERTER | - | - | 80 |

VINS ROUGES

| | | | |
|---|-----|------|------|
| AOP HAUTES CÔTES DE BEAUNES DOMAINE BOUCHARD PÈRE ET FILS | | | 45,9 |
| AOP PINOT NOIR, DOMAINE AEGERTER | - | - | 45,9 |
| AOP MÉDOC, CHÂTEAU HAUT BRIGNAYS | - | - | 40,8 |
| AOP MOULIS, N°2 CHÂTEAU MAUCAILLOU | - | - | 58,4 |
| AOP GRAVES, CHÂTEAU LA GRAVELIÈRE | 8,5 | 28,9 | 43,4 |
| AOP SAINT ESTEPHE, DOMAINE DES DAMES DE MONTROSE | - | - | 89,0 |
| AOP SAINT ÉMILION, CHÂTEAU TOUR DEPERMERAIN | - | - | 43,4 |
| AOP MARGAUX, DOMAINE BARON DE BRANE | - | - | 65 |
| AOP BROUILLY, DOMAINE BELLEVERNES | 6,9 | 23,5 | 33,6 |
| AOP MORGON VIEILLES VIGNES, DOMAINE THEVENET | | | 37,2 |
| AOP CROZES HERMITAGE, MAISON DELAS | 9,5 | 32,3 | 48,5 |
| AOP CÔTE-RÔTIE, DOMAINE GUIGAL | - | - | 90 |
| AOP CÔTES DU RHÔNE, DOMAINE GUIGAL | 8,5 | 28,9 | 43,4 |
| AOP CHATEAUNEUF DU PAPE, CHÂTEAU LA NERTE BIO | - | - | 64 |
| AOP MAURY, DOMAINE POUDEROUX | 9,8 | - | - |

CHAMPAGNES

| | | | |
|-----------------------------------|----|---|-----|
| BRUT CLASSIC, HENRIOT | 14 | - | 75 |
| BRUT ROSÉ, HENRIOT | - | - | 85 |
| BLANC DE BLANC, HENRIOT | - | - | 110 |
| DOM PÉRIGNON 2009, MOËT & CHANDON | - | - | 250 |

EAUX MINERALES

| | | | |
|---------------------------------|--|--|-----|
| DEMI ½ EAU DE PERRIER, ½ VITTEL | | | 4,8 |
| LITRE SAN PELLEGRINO, AQUA PANA | | | 7,5 |

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

À BOIRE

JUS GREEN DETOX (CONCOMBRE, POMME VERT, GINGEMBRE, CITRON, MENTHE) 8

L'ŒUF DUR BIO MAYONNAISE 7

TOMATES MOZZARELLA DI BUFFALLA, HUILE D'OLIVE, BASILIC TOUT SIMPLEMENT 15

CARPACCIO DE BETTERAVE, RICOTTA SALATA, SALADE D'HERBES FRAICHES 12

CRÈME DE PETITS POIS, CHAUDE OU FROIDE VENTRÈCHE 12

SIX GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE 16

JAMBON DE PAYS, MAISON CONQUET, GRESSIN 11



UN VERRE DE BOURGOGNE CHARDONNAY, DOMAINE BELLEVERNES 6,9

SNACKS, SALADES & PÂTES

SNACKS CHICS GARNIS DE FRITES FRAÎCHES

CLUB SANDWICH AU POULET ET VENTRÈCHE 21

AMBERT BURGER, PAIN DE LA MAISON "JULIEN" 23

SALADES COMPOSEES

SALADE CÉSAR AU POULET 21

SALADE DE BŒUF AUX ÉPICES THAÏ 20

BOUDHA BOWL RIZ BLANC, AVOCAT, CONCOMBRE, ŒUF BIO, CRUDITÉS 18



IGP MEDITERRANEE, "LES JOLIES FILLES" 6,8

PÂTES & RISOTTO

MEZZI RIGATONI RICOTTA ÉPINARDS 17

LASAGNE AL VERDURA, ROQUETTE 18

RAVIOLES FARCIES A L'ARÔME DE TRUFFE D'ALBA 22

CARPACCIO DE BŒUF LIMOUSIN, PICKLES, POMMES "ALLUMETTES" 22



UN VERRE DE « CROZE-HERMITAGE », MAISON DELAS 9,5

POISSONS, PLATS VÉGÉTARIENS

SOLE "PETIT BATEAU" MEUNIÈRE SELON ARRIVAGE, PURÉE CRÉMEUSE 46

CABILLAUD RÔTI, CAPONATA OU SALADE D'HERBES FRAÎCHES 28

CURRY AUX LÉGUMES DE SAISON ET CORIANDRE 18



UN VERRE DE POUILLY FUMÉ, DOMAINE MARC DESCHAMPS 7,1



POUR LES PETITS 15€

(JEUNE GASTRONOME AGÉ DE MOINS DE 10 ANS)

1 JUS DE FRUIT

1 STEACK HACHÉ, PURÉE OU POMMES « ALLUMETTES »

1 BOULE DE GLACE ou SORBET

ACCEPTONS : VISA-AMERICAN EXPRESS-TITRES RESTAURANT-MASTERCARD-APPLE PAY-ESPECES-CARTE BLEUE



CUISINE « FAIT MAISON », PLATS ÉLABORÉS SUR PLACE PAR NOTRE ÉQUIPE SELON NOS RECETTES SAUF *

UNE LISTE DES PLATS AVEC LE DETAILS DES ALLERGENES EST A VOTRE DISPOSITION

Contenance de la verrerie : Anis 2cl, whiskies alcool et liqueurs 4cl, martini 5cl, vin 14cl,

Cocktail 12cl, cocktail sans alcool 20cl

L'ENVUE- 39 RUE BOISSY D'ANGLAS 75008 PARIS - 01 42 65 10 49- JUIN 2021



MAÎTRE
RESTAURATEUR

VIANDES

PASTILLA DE VOLAILLE, MESCLUN 21

ENTRECÔTE FRANÇAISE, (300GR), BÉARNAISE, POMMES "ALLUMETTES" 28

TARTARE DE BŒUF CRU OU POÊLÉ, MESCLUN OU POMMES "ALLUMETTES" 20

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE, PURÉE DE PETITS POIS CORSÉE 23

CÔTE DE BŒUF (1 KG) SUFFISANTE POUR DEUX, GARNITURE AU CHOIX 62



UN VERRE DE GRAVES DE LA MAISON REGLAT 8,5

EN SUPPLEMENT AU CHOIX 6

PURÉE DE PETITS POIS, POMMES "ALLUMETTES", HARICOTS VERTS, CAPONATA,

POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON, RIZ THAÏ

FROMAGES & DESSERTS

FROMAGES

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES DE LA MAISON "ANTHES" 12

(COMTÉ, FOURME, OSSAU IRATY)

FROMAGE BLANC 0%, GRANOLA BIO "CAATHERINE KLUGER" 9

DESSERTS

ASSORTIMENT DE DESSERTS 9

TARTE FINE POMMES NOISETTES 9

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES 12

CHEESECAKE NEW YORKAIS LIGHT, COULIS DE CASSIS 10

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT ET CŒUR GIANDUJA DE L'ENVUE 11

LA BOULE DE GLACE VANILLE BOURBON 3



AMATEUR DE CHOCOLAT, LAISSEZ-VOUS TENTER,
UN ½ VERRE DE MAURY, DOMAINE POWDEROUX 5



GLACES & SORBETS

VACHERIN AUX FRUITS ROUGES 11

3 BOULES DE GLACES ET SORBETS AU CHOIX 9

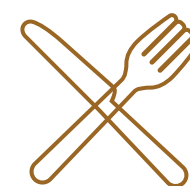
CAFÉ LIEGOIS 11

PETIT POT DE CRÈME FOUÉTÉE 3



TAPAS MAISONS À PARTAGER

SERVIS À PARTIR DE 16H00



TOAST D'AVOCATS & CORIANDRE 10

4 PETITS NEMS DE POULET SAUCE THAÏ 11

ASSIETTE DE FRITES FRAÎCHES 5

PORTION DE SAUCISSE SÈCHE, MAISON CONQUET 6

PORTION DE CHORIZO, MAISON CONQUET 6

TARTARE DE TOMATE & MOZZARELLA DI BUFFALA 12

ARDOISE MIXTE DE CHARCUTERIE, MAISON CONQUET,

OSSAU IRATY, FOURME D'AMBERT ET COMTÉ 20

SOIRÉE AU THÉÂTRE

SUR PRÉSENTATION DE VOTRE PLACE DE THÉÂTRE UNE RÉDUCTION
DE 10% VOUS SERA ACCORDÉE SUR VOTRE ADDITION
(OFFRE APPLICABLE SUR LES DÎNERS UNIQUEMENT)

ENGLISH MENU



APETIZER OR TO SHARE

À BOIRE

GREEN DETOX JUICE (CUCUMBER, GREEN APPLE, GINGER, LEMON, MINT) 8

ORGANIC MAYONNAISE HARDENED EGG 7
MOZZARELLA DI BUFFALLA TOMATOES, OLIVE OIL, EASY BASIL 15
BEET CARPACCIO, RICOTTA SALATA, FRESH HERBAL SALAD 12
PEA CREAM, HOT OR COLD BELLY 12
SIX BIG BURGUNDY SNAILS 16

 A GLASS OF BURGUNDY CHARDONNAY, DOMAINE BELLEVERNES 6.9


SNACKS, SALAD & PASTA

SNACKS CHICS SERVED WITH FRENCH FRIES

CHICKEN AND VENTRECHE CLUB SANDWICH 21
AMBERT BURGER, BUN FROM "JULIEN" 23

SALAD

CHICKEN CAESAR SALAD 21
BEEF SALAD WITH THAI SPICES 20
BOUDHA BOWL 18
WHITE RICE, AVOCADO, CUCUMBER,
ORGANIC EGG, VEGETABLES

 IGP MEDITERANNEE, "THE PRETTY GIRLS" 6.8

PASTA & RISOTTO

MEZZI RIGATONI RICOTTA SPINACH 17
LASAGNA AL VERDURA, ROCKET 18
RAVIOLAS STUFFED WITH ALBA TRUFFLE FLAVOR 22
LIMOUSIN BEEF CARPACCIO, PICKLES, "ALLUMETTE" FRECNH FRIES 22

 A GLASS OF "CROZE-HERMITAGE", MAISON DELAS 9,5

FISH, VEGETARIAN DISHES

LINE FISHED SOLE "MEUNIERE" " CREAMY MASHED POTATOES. 46
ROASTED COD FISH, CAPONATA OR FRESH HERBAL SALAD 28
CURRY WITH SEASONAL VEGETABLES AND CORIANDER 18

 A GLACE OF POUILLY FUMÉ FROM DOMAINE MARC DESCHAMPS 7,1



KIDS MENU 15€

(YOUNG GASTRONOMER UNDER 10 YEARS OF AGE)
1 FRUIT JUICE
1 CHOPPED STEACK, PURÉE OR "MATCH" APPLES
1 BALL OF ICE CREAM or SORBET

ACCEPTONS : VISA-AMERICAN EXPRESS-TITRES RESTAURANT-MASTERCARD-APPLE PAY-ESPECES-CARTE BLEUE



CUISINE « FAIT MAISON », PLATS ÉLABORÉS SUR PLACE PAR NOTRE ÉQUIPE SELON NOS RECETTES SAUF *

UNE LISTE DES PLATS AVEC LE DETAILS DES ALLERGENES EST A VOTRE DISPOSITION
Contenance de la verrerie : Anis 2cl, whiskies alcool et liqueurs 4cl, martini 5cl, vin 14cl,
Cocktail 12cl, cocktail sans alcool 20cl
L'ENVUE- 39 RUE BOISSY D'ANGLAS 75008 PARIS - 01 42 65 10 49- JUIN 2021



MAÎTRE
RESTAURATEUR

MEAT

POULTRY PASTILLA, MESCLUN 24
XXL REEB EYE STEAK 300 GR ENTRECÔTE, BÉARNAISE SAUCE, FRENCH FRIES
"ALLUMETTES" 28
BEEF TARTARE, MESCLUN OR "ALLUMETTE" FRENCH FRIES 20
LAMB SHOULDER CONFIT, MASHED GREEN PEA CORSÉE 23



A GLASS OF GRAVES FROM REGLAT 8,5

AS AN ADDITIONAL CHOICE 6

PEA PUREE, MATCH APPLES, GREEN BEANS, CAPONATA,
SEASONAL VEGETABLES, THAI RICE

CHEESES & DESSERTS

CHEESES

ASSORTMENT OF 3 CHEESES "ANTHES" 12
(COUNTY, FOURME, OSSAU IRATY)
0% WHITE CHEESE, ORGANIC GRANOLA "CAHTERINE KLUGER" 9

DESSERTS

ASSORTMENT OF DESSERTS 9
APPLE HAZELNUT TART 9
RED FRUIT ASORTMENT 12
LIGHT NEW YORK CHEESECAKE, CASSIS COULIS 10
THE SOFT CHOCOLATE AND GIANDUJA HEART FROM L'ENVUE 11
WITH A BALL OF BOURBON VANILLA ICE 3



A ½ GLACE OF MAURY, DOMAINE POUDEROUX 5



ICE CREAM & SORBETS

VACHERIN WITH RED FRUITS 11
3 BALLS OF ICE CREAM AND SORBETS OF YOUR CHOICE 9
COFFEE LIEGOIS 11
SMALL JAR OF WHIPPED CREAM 3



TAPAS HOME MADE TO SHARE

SERVED FROM 4:00 PM



AVOCADO & CORIANDER TOAST 10
4 SMALL CHICKEN NEMS THAI SAUCE 11
FRESH FRIES PLATE 5
PORTION OF DRY SAUSAGE, MAISON CONQUET 6
PORTION OF CHORIZO, MAISON CONQUET 6
TOMATO TARTARE & MOZZARELLA DI BUFFALA 12
MIXED CHARCUTERIE SLATE, MAISON CONQUET,
OSSAU IRATY, FOURME D'AMBERT AND COMTÉ 20

THEATER EVENING

ON PRESENTATION OF YOUR THEATER PLACE A REDUCTION
10% WILL BE GRANTED TO YOU ON YOUR ADDITION
(OFFER APPLICABLE ON DINNERS ONLY)