

Humiél

Restaurant - Bar à vin

Nos Entrées

CARPACCIO DE CECINA	10€
TIRAMISU DE SAUMON AVOCAT	11€
TOMATE BURATA ET SA VINAIGRETTE AU CITRON ET BASILIC	10€

Nos Plats

PIÈCE DU BOUCHER FAÇON XAMPANYET 300G	29€
TATAKI DE SAUMON	22€
BURGER AU POULET PANÉ	20€
SALADE CÉSAR (DISPONIBLE EN VERSION VEGGY)	17€
FISH AND CHIPS FAÇON HUMIEL	19€

*Nos viandes proviennent de la Boucherie du bien être à Jouy le moultier

Nos Desserts

"LE FRUIT"	8€
"LE CHOCOLAT"	8€

Nos Planches

Petite - 20 €
Grande - 37 €

LA CARNE

(LOMO BLANCO, SAUCISSON À LA TRUFFE, JAMBON RÉSERVE, FILET DE BOEUF FUMÉ AUX ÉPICES)

LA LAITIÈRE

(REBLOCHON FERMIER, TOMME AUX FLEURS, PÉRAIL, BLEU DES CAUSSES)

LA MIXTE

(JAMBON RÉSERVE, LOMO BLANCO, TOMME AUX FLEURS, REBLOCHON FERMIER)

LA VEGGY

(BURGER DE LÉGUMES, CHAMPIGNONS FARCIS, POIVRONS FARCIS, PURÉE D'AVOCAT)

LA HEALTHY

(TATAKI DE SAUMON, TARTARE DE SAUMON AVOCAT, CHAMPIGNONS FARCIS, POIVRONS FARCIS)

LA HUMIEL

(JAMBON RÉSERVE, PÉRAIL RÔTI AU MIEL, FILET DE BOEUF FUMÉ AUX ÉPICES, MELON RÔTI)

LA PERSO

(PLANCHE À COMPOSER SOI-MÊME : 4 PRODUITS À CHOISIR PARMİ TOUTES LES PROPOSITIONS)

ICI TOUT EST FAIT MAISON.

RÉTROUVEZ TOUS NOS PRODUITS À EMPORTER

TOUTES NOS ENTRÉES ET NOS PLATS

PEUVENT ÊTRE PARTAGÉS AVEC NOS PLANCHES



Fumiel

Restaurant - Bar à vin

Nos vins Rouges

75cl / 12,5cl

CÔTES DU RHÔNE - LAURENT B.	29€	6€
BORDEAUX - POMEROL	55€	11€
RHÔNE - CROZES HERMITAGE	36€	7,5€
ALSACE - PINOT NOIR	29€	7€
PIC SAINT LOUP - LASCAUX	27€	5,5€
PORTUGAL - DOURO	25€	5€
ARGENTINE - FINCA EL ORIGEN	26€	5€
LANGUEDOC - PAUL MAS RÉSERVE	26€	5€
MARCILLAC - DOMAINE DU CROS	32€	7€

Nos vins Blancs

75cl / 12,5cl

CÔTES DU RHÔNE - LES TRAVERS	26€	5€
VAL DE LOIRE - MENETOU SALON	30€	6€
ALSACE - RIESLING AOP	35€	7€
BOURGOGNE - CHABLIS 1ER CRU	36€	7,5€
PIEMONT PYRÉNÉEN - LA POULE AUX OEUFS D'OR (SUCRÉ)	29€	6€
MOSCATO D'ASTI (PÉTILLANT ET SUCRÉ)	31€	6€

Nos vins Rosés

75cl / 12,5cl

ROUSSILLON - GRIS GRIS	22€	4€
------------------------	-----	----

Nos Bières et cidre 33cl

BLONDE SUMMER LAGER - MADDAM	5€
AMBRÉE ALE - MADDAM	5€
CIDRE - MAURET	6€

*Nos bières proviennent de Bière et cidre à Conflans Ste Honorine



Fumiel

Restaurant - Bar à vin

Nos Pétillants

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS - JEAN
COMYN
CHAMPAGNE ROSÉ - JEAN COMYN

75cl / 12,5cl

39€ 7,50€
49€ 9€

Nos Digestifs

GET 27
RHUM ZACAPA
COGNAC CAMUS
FRAISE DES BOIS

6€
9€
8€
6€

Nos Alcools

MARTINI BLANC / ROUGE
TI'PUNCH
BALLANTINE'S
WHISKY YAMAZAKURA

6€
6€
7€
11€

Nos boissons chaudes

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ, CAFÉ ALLONGÉ
CAFÉ LATTE
DOUBLE EXPRESSO
THÉ

2€
3€
4€
4€

Nos Softs

COCA-COLA/ FUZTEA PÊCHE/ SPRITE
LIMONADE CITRON ARTISANALE
JUS DE FRUIT DU MOMENT
EVIAN 1L/50CL
SAN PELLEGRINO 1L/50CL

3€
4€
4€
5€/3€
5€/3€

Nos Menus

MENU DU MIDI (SERVI TOUS LES MIDIS
DU MARDI AU VENDREDI) 18€

*1 VERRE DE VIN OU 1 1/2 BOUTEILLE
D'EAU

*1 PLAT DU JOUR

*1 CAFÉ

MENU DU SOIR (SERVI TOUS LES SOIRS
DU MARDI AU SAMEDI) 34€

*ENTRÉE AU CHOIX

*PLAT AU CHOIX (+9€ POUR LA PIÈCE
DU BOUCHER) HORS PLANCHE

*DESSERT AU CHOIX

BRUNCH TOUS LES DIMANCHES MIDIS 26€

MOYENS DE PAIEMENT ACCEPTÉS : CB - ESPÈCES

LA MAISON N'ACCÈPTE PAS LES CHÈQUES

