



L'Âne qui rit ne propose que des produits frais mitonnés avec amour par notre chef cuisinier.

## Menu tradition\*

+

spectacle : *Le Plaisir de Rire*

**49 € TTC\*\***

La mosaïque aux Saint-Jacques.

Le fameux parmentier d'Augustin à l'efiloché de cuisse de canard et sa verdure à l'huile d'olive.

Le véritable moelleux de l'Ânesse Cannelle.

\*Sauf samedi, dimanche, veilles et jours de fêtes

## Menu gourmand

+

spectacle : *Le Plaisir de Rire*

**59 € TTC\*\***

Le marbré de foie gras aux figues.

La petite marmite océane de saumon frais et le fameux parmentier d'Augustin à l'effiloché de cuisse de canard.

L'assiette de desserts avec l'Opéra : tentation chocolat et le nougat glacé de Montélimar.

\*\*Hors boissons, les boissons sont à choisir sur place



L'Âne qui rit ne propose que des produits frais mitonnés avec amour par notre chef cuisinier.

Accueil à partir de 19h - Dîner de 19h30 à 21h - Spectacle de 21h à 23h.

## OFFRE PROMOTIONNELLE

### Menu tradition\*

+

spectacle : *Le Plaisir de Rire*

**35€ au lieu de 49€ TTC\*\***

La mosaïque aux Saint-Jacques.

Le fameux parmentier d'Augustin à l'efiloché de cuisse de canard et sa verdure à l'huile d'olive.

Le véritable moelleux de l'Ânesse Cannelle.

\*Sauf samedi, dimanche, veilles et jours de fêtes

### Menu gourmand\*

+

spectacle : *Le Plaisir de Rire*

**45€ au lieu de 59€ TTC\*\***

Le marbré de foie gras aux figues.

La petite marmite océane de saumon frais et le fameux parmentier d'Augustin à l'efiloché de cuisse de canard.

L'assiette de desserts avec l'Opéra : tentation chocolat et le nougat de Montélimar.

\*\*Hors boissons, les boissons sont à choisir sur place à titre d'exemples :

- Un cocktail + 1/2 vin : 19 €.
- Un cocktail + 1/2 Chablis ou St-Émilion : 29 €.
- Un cocktail + 1/2 Champagne : 39 €.





## Déjeuner + spectacle

40 personnes minimum - À partir de 12h.

### **Menu tradition** + spectacle : *Le Plaisir de Rire*

**49 € TTC**

La coupe folle à la cerise.

La mosaïque aux Saint-Jacques.

Le fameux parmentier d'Augustin  
à l'effiloché de cuisse de canard.

L'assiette fromagère  
et sa verdure à l'huile d'olive.

L'Opéra : tentation chocolat.

Café.

Vin de Bordeaux rouge AOC  
et eau filtrée plate  
ou pétillante à discrétion.

### **Menu gourmand** + spectacle : *Le Plaisir de Rire*

**59 € TTC**

La coupe folle à la cerise.

Le marbré de foie gras aux figues.

La petite marmite océane  
de saumon frais  
et le fameux parmentier d'Augustin  
à l'effiloché de canard.

L'assiette fromagère  
et sa verdure à l'huile d'olive.

Le nougat glacé de Montélimar.

Café.

Vin rosé de Provence AOP ou vin  
de Bordeaux rouge AOC et eau filtrée  
plate ou pétillante à discrétion.

Spectacle à 14h - 2 heures d'humour et de fantaisie.

Supplément possible : La coupe durant le spectacle : 5 €



## Déjeuner + spectacle

40 personnes minimum - À partir de 12h.

### OFFRE PROMOTIONNELLE

**Menu tradition**  
+  
spectacle : *Le Plaisir de Rire*

**35€ au lieu de 49€ TTC\*\***

La coupe folle à la cerise.

La mosaïque aux Saint-Jacques.

Le fameux parmentier d'Augustin  
à l'effiloché de cuisse de canard.

L'assiette fromagère  
et sa verdure à l'huile d'olive.

L'Opéra : tentation chocolat.

Café.

Vin de Bordeaux rouge AOC  
et eau filtrée plate  
ou pétillante à discrétion.

**Menu gourmand**  
+  
spectacle : *Le Plaisir de Rire*

**45€ au lieu de 59€ TTC\*\***

La coupe folle à la cerise.

Le marbré de foie gras aux figues.

La petite marmite océane  
de saumon frais  
et le fameux parmentier d'Augustin  
à l'effiloché de canard.

L'assiette fromagère  
et sa verdure à l'huile d'olive.

Le nougat de Montélimar.

Café.

Vin rosé de Provence AOP ou vin  
de Bordeaux rouge AOC et eau filtrée  
plate ou pétillante à discrétion.

Spectacle à 14h - 2 heures d'humour et de fantaisie.

Supplément possible : La coupe durant le spectacle : 5 €

## Menus groupes : à partir de 10 personnes.



### Menu tradition

#### Formule 1\*

**54 € TTC**

La mosaïque aux Saint-Jacques.

Le fameux parmentier d'Augustin à l'effiloché de cuisse de canard et sa verdure à l'huile d'olive.

Le véritable moelleux de l'Ânesse Cannelle.

Une bouteille pour 3 convives de vin de Bordeaux AOC rouge.

Eau filtrée plate ou pétillante.

\*Menu non valable les samedis, dimanches, veilles et jours de fête.

**l'Âne qui rit**

3, rue Laugier  
75017 Paris  
tél. : 01 47 63 57 73

#### Formule 2

**69 € TTC**

La mosaïque aux Saint-Jacques.

Le fameux parmentier d'Augustin à l'effiloché de cuisse de canard et sa verdure à l'huile d'olive.

Le véritable moelleux de l'Ânesse Cannelle.

Cocktail de l'Âne qui rit et son picotin (coupe folle à la cerise ou cocktail sans alcool).

Une bouteille pour 2 convives de vin de Bordeaux AOC rouge.

Eau filtrée plate ou pétillante.

Café.

#### Formule 3

**79 € TTC**

Le marbré de foie gras aux figues.

La petite marmite océane de saumon frais et le fameux parmentier d'Augustin à l'effiloché de cuisse de canard.

L'assiette de desserts avec l'Opéra : tentation chocolat et le nougat glacé de Montélimar.

Cocktail de l'Âne qui rit et son picotin (coupe folle à la cerise ou cocktail sans alcool).

Vin de Bordeaux AOC rouge à discrétion

Eau filtrée plate ou pétillante.

Café.

#### Formule 4

**99 € TTC**

Le marbré de foie gras aux figues.

La petite marmite océane de saumon frais et le fameux parmentier d'Augustin à l'effiloché de cuisse de canard.

Assortiment de fromages et sa verdure à l'huile d'olive.

L'assiette de desserts avec l'Opéra : tentation chocolat et le nougat glacé de Montélimar.

Cocktail de l'Âne qui rit et son picotin (coupe folle à la cerise ou cocktail sans alcool).

Vin de Bourgogne blanc Chablisi à discrétion. Vin de Bordeaux rouge St-Émilion à discrétion.

Eaux minérales plates ou pétillantes.

Café.

Coupe de Champagne durant le spectacle.

#### SUPPLÉMENTS POSSIBLES (applicables à l'ensemble du groupe)

L'assortiment de fromages, formules 1, 2 ou 3 : 6 €.

Le café, formule 1 : 4 €.

La coupe de Champagne, formules 1, 2 ou 3 : 10 €.

La coupe de crémant : 5€

L'apéritif au choix : formules 2, 3 ou 4 : 10 €.

La Pisse d'âne, le digestif qui rend amoureux : 6 €.

Le gâteau d'anniversaire personnalisé : 4 €/personne en remplacement du dessert

Le verre de vin liquoreux servi avec le foie gras, formules 3 ou 4 : 5 €.





## Menu tradition

### Formule 1 \* **PROMO**

**35€** au lieu de 54€ TTC

La mosaïque aux Saint-Jacques.

Le fameux parmentier d'Augustin à l'effiloché de cuisse de canard et sa verdure à l'huile d'olive.

Le véritable moelleux de l'Ânesse Cannelle.

Une bouteille pour 3 convives de vin de Bordeaux AOC rouge.

Eau filtrée plate ou pétillante.

\* Menu non valable les samedis, dimanches, veilles et jours de fête.

### Formule 2

**69 € TTC**

La mosaïque aux Saint-Jacques.

Le fameux parmentier d'Augustin à l'effiloché de cuisse de canard et sa verdure à l'huile d'olive.

Le véritable moelleux de l'Ânesse Cannelle.

Cocktail de l'Âne qui rit et son picotin (coupe folle à la cerise ou cocktail sans alcool).

Une bouteille pour 2 convives de vin de Bordeaux AOC rouge.

Eau filtrée plate ou pétillante.

Café.

### Formule 3

**79 € TTC**

Le marbré de foie gras aux figues.

La petite marmite océane de saumon frais et le fameux parmentier d'Augustin à l'effiloché de cuisse de canard.

L'assiette de desserts avec l'Opéra : tentation chocolat et le nougat glacé de Montélimar.

Cocktail de l'Âne qui rit et son picotin (coupe folle à la cerise ou cocktail sans alcool).

Vin de Bordeaux AOC rouge à discrétion.

Eau filtrée plate ou pétillante.

Café.

### Formule 4

**99 € TTC**

Le marbré de foie gras aux figues.

La petite marmite océane de saumon frais et le fameux parmentier d'Augustin à l'effiloché de cuisse de canard.

Assortiment de fromages et sa verdure à l'huile d'olive.

L'assiette de desserts avec l'Opéra : tentation chocolat et le nougat glacé de Montélimar.

Cocktail de l'Âne qui rit et son picotin (coupe folle à la cerise ou cocktail sans alcool).

Vin de Bourgogne blanc Chablis à discrétion. Vin de Bordeaux rouge St-Émilion à discrétion.

Eaux minérales plates ou pétillantes.

Café.

Coupe de Champagne durant le spectacle.

### SUPPLÉMENTS POSSIBLES (applicables à l'ensemble du groupe)

L'assortiment de fromages, formules 1, 2 ou 3 : 6 €.

Le café, formule 1 : 4 €.

La coupe de Champagne, formules 1, 2 ou 3 : 10 €.

La coupe de crémant : 5 €

L'apéritif au choix : formules 2, 3 ou 4 : 10 €.

La Pisse d'âne, le digestif qui rend amoureux : 6 €.

Le gâteau d'anniversaire personnalisé : 4 €/personne en remplacement du dessert

Le verre de vin liquoreux servi avec le foie gras, formules 3 ou 4 : 5 €.

### 2017, 40<sup>e</sup> ANNIVERSAIRE !

Formule 3 : coupe de champagne offerte durant le spectacle.

Formule 4 : champagne à discrétion.

Offrez un chèque cadeau à ceux que vous aimez.

## MENU TRADITION + SPECTACLE

### Formule 1

**68 € TTC**

La mosaïque aux Saint-Jacques.

Le fameux parmentier  
d'Augustin à l'effiloché  
de cuisse de canard  
et sa verdure à l'huile d'olive.

Le véritable moelleux  
de l'Ânesse Cannelle.

Cocktail de l'Âne qui rit  
et une bouteille pour 2 convives  
de vin de Bordeaux AOC rouge  
ou de vin de Provence AOP rosé.

### Formule 2

**78 € TTC**

La mosaïque aux Saint-Jacques.

Le fameux parmentier  
d'Augustin à l'effiloché  
de cuisse de canard  
et sa verdure à l'huile d'olive.

Le véritable moelleux  
de l'Ânesse Cannelle.

Cocktail de l'Âne qui rit  
et une bouteille pour 2 convives  
de vin de Bourgogne AOC blanc  
Chablis ou de vin de Bordeaux  
AOC rouge St-Émilion.

### Formule 3

**88 € TTC**

La mosaïque aux Saint-Jacques.

Le fameux parmentier  
d'Augustin à l'effiloché  
de cuisse de canard  
et sa verdure à l'huile d'olive.

Le véritable moelleux  
de l'Ânesse Cannelle.

Cocktail de l'Âne qui rit  
et une bouteille pour 2 convives  
de Champagne brut sélection.

Offrez un chèque cadeau à ceux que vous aimez.

## MENU GOURMAND + SPECTACLE

### Formule 4

**78 € TTC**

Le marbré de foie gras aux figues.

La petite marmite océane  
de saumon frais  
et le parmentier d'Augustin  
à l'effiloché de canard.

L'assiette de desserts avec l'Opéra :  
tentation de chocolat  
et le nougat glacé de Montélimar.

Cocktail de l'Âne qui rit  
et une bouteille pour 2 convives  
de vin de Bordeaux AOC rouge  
ou de vin de Provence AOP rosé.

### Formule 5

**88 € TTC**

Le marbré de foie gras aux figues.

La petite marmite océane  
de saumon frais  
et le parmentier d'Augustin  
à l'effiloché de canard.

L'assiette de desserts avec l'Opéra :  
tentation de chocolat  
et le nougat glacé de Montélimar.

Cocktail de l'Âne qui rit  
et une bouteille pour 2 convives  
de vin de Bourgogne AOC blanc  
Chablis ou de vin de Bordeaux AOC  
rouge St-Émilion.

### Formule 6

**98 € TTC**

Le marbré de foie gras aux figues.

La petite marmite océane  
de saumon frais  
et le parmentier d'Augustin  
à l'effiloché de canard.

L'assiette de desserts avec l'Opéra :  
tentation de chocolat  
et le nougat glacé de Montélimar.

Cocktail de l'Âne qui rit  
et une bouteille pour 2 convives  
de Champagne brut sélection.