

1917 : Création de la **BRASSERIE FAMILIALE**.

2013 : Titre de **MAITRE-RESTAURATEUR**.

2019 : Remise de la **MÉDAILLE VERMEIL DE LA VILLE DE PARIS** des mains de Madame la Maire en tant que Bistrot Parisien.

2023 : Remise de la **COUPE DU MEILLEUR POT** décernée par l'Académie Rabelais. Ce prix existant depuis 1954 récompense les bistrots de Paris pour leur convivialité, la qualité des vins et de l'assiette.

2024 : Nommé dans le **guide PETIT PUDLO DES BISTROTS**, guide des meilleurs bistrots de Paris ; lauréat du **PRIX DE LA TRANSMISSION** du guide.

LE SULLY REMERCIE SES PARTENAIRES :

Maison Conquet (viande de boeuf race Aubrac, foie de veau, volaille...), maison Berthillon (glace), maison Kayser (Pain de mie, buns, baguette), maison Richard (café), maison Mariage Frères (Thé), Joceane (poisson), les Brasserie d'Olt (IPA et limonade bio) - Inbev et Météor, nos vignerons indépendants en direct ... ainsi que toutes les organisations, confédérations et associations du milieu de la gastronomie.

FORMULE DEJEUNER

Du lundi au vendredi avant 15h

Hors table + 8 personnes

Hors boissons

ENTRÉE + PLAT

PLAT + DESSERT

21.5

ENTRÉE

Oeuf Mimosa, ou
Potage, ou
Filet de Hareng

PLAT

Plat Formule - voir ardoise

DESSERT

Riz au lait, ou
Ile flottante, ou
Mousse chocolat

MENU HENRI IV

Hors boissons

ENTRÉE

+ PLAT

+ DESSERT

35.0

A choisir sur la carte avec
la mention ***MENU** indiqué devant

to be selected on the menu with
the ***MENU** symbol

ILE SULLY PARIS

Du Lundi au Vendredi - Cuisine Non-Stop

ENTREE

Soupe à l'oignon gratinée au Cantal V 12.5
Onions soup with Cantal cheese

***MENU Potage du jour V** 9.9
Soup of the day

***MENU Filet de Hareng mariné, pomme tiède** 9.9
Herring filet in oil, potatoes

***MENU Oeufs façon mimosa V** 8.5
Eggs with mayonnaise

Raviole de Royan, crème de parmesan V petit/grand 11.0 / 19.5
Royan ravioli with parmesan cream

Escargots de Bourgogne - les 6x / 12x 11.0 / 19.5
Snails - 6x

Saumon fumé d'Ecosse de la Maison Kaviari 12.5
Scotland smoked salmon

Foie gras de Canard FR maison 19.5
Home-made duck foie gras

PLAT

Tartare de Boeuf AUBRAC FR, haché maison, nature / poêlé 21.0
Raw or poeled steak tartare, french fries

***MENU Foie de Veau CONQUET FR à l'Anglaise LARD FR purée** 24.0
*Foie de veau, lard, pomme vapeur, purée
Veal liver, bacon, mash potatoes*

Faux Filet de Boeuf AUBRAC LABEL ROUGE FR, Béarnaise, frites 28.0
Sirloin of beef, Béarnaise sauce, french fries

Bacon Cheese Burger, frites 21.0
*buns, boeuf, cantal, lard, oignon, sauce...
Bun, beef, cheese, onions, bacon, sauce, with french fries*

***MENU Poulet fermier rôti FR, frites** 21.0
Roast free-range chicken, french fries

Magret de Canard FR à l'orange, purée 24.0
Duck breast with orange sauce and mash potatoes

Andouillette 5A grillée, sauce moutarde, frites 21.0
Grilled 5A Andouillette (pork tripe sausage), mustard sauce, chips

***MENU Poisson du moment** cours
Today's Fish

***MENU Le Portobello V** 19.0
*Champignon farci et snacké, légumes
Mushroom stuffed and snacked*

PLAT DU JOUR

SALADE & SNACK

Charcuterie	19.0
Charcuterie maison ou française	
Salade de chèvre V	16.0
Chèvre toasté sur pain, légumes marinés, tomate, salade <i>Toasted goat cheese, bread, marinated vegetable, tomatoes, salad</i>	
Salade César au Poulet	18.0
Poulet, salade, sauce césar, tomate, parmesan, croutons <i>Toasted goat cheese, bread, marinated vegetable, tomatoes, salad</i>	
Croque Monsieur , salade	14.5
pain de mie du boulanger, jambon sans nitrite	
Croque Madame , salade	15.5
Croque Monsieur avec oeuf au plat	
Steak Haché de Boeuf à cheval	17.5
steak haché de boeuf, oeuf au plat <i>Minced beef with fried egg on the top</i>	
Légumes V en supplément d'un plat	+ 6.0
frites, salade, purée, haricot vert ... <i>Extra vegetable with 1 plate : french fries, salad, green beans ...</i>	

FORMULE ENFANT

Enfant de -8 ans / non accessible aux tables
+ 8 pers. et selon disponibilité

15.0

Haché de Boeuf, frites, ou
Minced beef, french fries

Nuggets de Poulet, frites
Home-made chicken nugget, french fries
+ + + + +

Crêpe au sucre ou nutella, ou
Sugar or nutella pancakes, or

Ile Flottante
Floating Island
+ + + + +

Sirop à l'Eau, ou
Syrup with Water, or
Verre de jus de pomme
Apple juice

prix nets en € | service compris | produits selon disponibilité | produits extérieurs interdits | consommation obligatoire | Supplément couvert + 3 € / personne | CB et american express acceptés pour un minimum de 1 € - une pièce d'identité peut vous être demandé | Titre-Restaurant dématérialisé accepté uniquement pour un repas avec un min. de 5 € | chèque société ou associatif, chèque vacance ou titre-restaurant papier refusés | photos non contractuelles | vestiaire non gardé | les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts | les sauces peuvent être travaillées avec des fonds blancs, bruns ou fumets | tableau des allergènes à votre disposition ; merci de nous prévenir lors de la commande.

DESSERT

Trio de Fromages : Brie de Meaux - Cantal - Fourme	9.9
Crêpes Nutella , ou crème de marron ou chocolat	8.0
> Flambées au Grand-Marnier	<i>Flambéed Grand-Marnier</i> 9.9
*MENU Ile Flottante	<i>Floating island</i> 8.0
*MENU Mousse au chocolat noir 65%	<i>Chocolat mousse</i> 8.0
*MENU Riz au lait	<i>Rice pudding</i> 8.0
Crème Brûlée à la vanille Bourbon	<i>Crème Brûlée</i> 9.0
*MENU Tarte Tatin aux pommes	<i>Tatin apple pie</i> 8.0
> Flambées au Calva	<i>Flambeed apple pie</i> 9.9
Tarte du Jour	<i>Today's pie</i> cours
Supplément 1 boule de glace	<i>Extra 1 scoop</i> + 4.0

GLACES & SORBETS BERTHILLON

Coupe 1 boule / Coupe 2 boules	<i>Cup 1 or 2 scoops</i>	5.5 / 9.9
Coupe 3 boules	<i>Cup 3 scoops</i>	14.0

vanille, moka, caramel beurre salée, créole, pistache, poire, fraise, framboise, mangue, cacao extra bitter, crème de citron

vanilla, mocha, salted butter caramel, creole, pistachio pear, strawberry, raspberry, mango, cocoa extra bitter ...

Coupe Chantilly	2 boules au choix, chantilly	10.9
Framboises Melba	glace vanille, framboises, chantilly	10.9
Coupe Mont-Blanc	glace vanille, crème de marron, chantilly	10.9
Coupe Williamine	sorbet poire, alcool de poire	10.9
Coupe Colonel Citron	glace crème de citron, vodka	10.9

AUTRES GOURMANDISES

Pruneaux à l'Armagnac	<i>Prunes in Armagnac</i>	9.9
Café Gourmand	<i>Coffee with mignardises</i>	9.0
Thé Gourmand	<i>Tea with mignardises</i>	9.5

DIGESTIFS

Whiskey	Jack Daniel's Old N.7 / Fire / Honey	2 cl / 4 cl	5.0 / 9.5
Whisky	Bellevoye ■ ■ Bleu / Noir	43 % triple malt, tourbé 4 cl	10.0 / 12.0
Téquila	Herradura	4 cl	12.0
Rhum	Diplomatico	4 cl	12.0
Bourbon / Jameson / Gin / Vodka		2 cl / 4 cl	5.0 / 9.5
Eau de Vie Massenez	poire williams, mirabelle, framboise	4 cl	11.0
Cognac VSOP / XO		4 cl	10.5 / 15.0
Calvados Coquerel / Armagnac		4 cl	10.0
Vieille Prune / Chartreuse / Mandarine impériale		4 cl	12.0
Grand-Marnier / Cointreau		4 cl	10.0
Get 27 / Limoncello		2 cl / 4 cl	5.0 / 9.5

Vous avez aimé votre passage dans notre établissement ?

Aidez-nous à nous faire (re)connaître.

Did you enjoy your visit to our establishment?

Help us to make ourselves (re)known.

