

ENTRÉES

Asperges Vinaigrette	12,9
Burrata 125 Gr Tomate et Pesto	15
Quiche Lorraine et Salade	12,9
Saumon Gravlax Maison	15
Tartine d'Avocat Œuf Mollet BIO	15
Foie Gras de Canard Maison	22
Nems de Canard	12,9
Entrée du Jour	10,5

PLATS

Camembert Rôti Miel d'Acacia, Pommes de Terre Charlotte — Supplément Jambon 2€	18
Lasagnes de Légumes du Soleil avec Salade	19
Pièce du Boucher Frites Maison & Sauce aux Poivres	24
Confit de Canard Maison Pommes de Terre Sautées	22
Tartare de Bœuf (Charolais) & Frites Maison	22
Suprême de Volaille Purée de Patate Douce, Sauce Morilles	23
Coté de Veau Haricot Vert & Jus de Cuisson	26
Tataki de Thon & Antipasti	24
Viande du Jour	19
Poisson du Jour	19
Pâtes du Jour	19

À PARTAGER

À Partir de 17h30

Fuet Premium - 12
Planche Mixte Charcuterie/Fromage - 30
Planche Végan (Houmous, Tapenade, Guacamole et Caviar de Légumes) - 20
Burrata 200 gr - 18
Assiette de Frites - 6
Sardinette à l'Huile d'Olive Premium - 12
Pata Negra Bellota 100gr - 25
Tarama au Piment d'Espelette, Maison Barthouil - 12
Rillettes de Canard 100%, Maison Barthouil - 12

DESSERTS

Salade de Fruits Frais à la Fleur d'Oranger	10
Crème Brulée Vanille et Fève de Tonka	10
Tiramisu Oréo	10
Glace <i>Une Glace à Paris</i> (parfums voir ardoise)	10
Croissant Perdu au Caramel Beurre Salé	10
Flan à La Pistache	10
Moelleux au Chocolat et Chantilly	10
Baba au Rhum <i>Une Glace à Paris</i>	10
Assiette de Fromage	10

BURGERS - Pain et sauce maison

Cheeseburger 19
Steak de 180 gr (bœuf Jersiais, Ferme des Belles Robes), tomates, salade, oignons confits, saint-nectaire, pickles, coleslaw, frites maison — Supplément Bacon 1€

Fish Burger 20
Dos de cabillaud pané, sauce tartare, salade, tomates, oignons confits, pickles, cheddar, coleslaw, frites maison

Chicken Burger 20
Poulet pané français, tomates, salade, oignons confits, cheddar, pickles, coleslaw, frites maison

Double Cheeseburger 25
2 Steaks de 180 gr (bœuf Jersiais, Ferme des Belles Robes), tomates, salade, oignons confits, saint-nectaire, pickles, coleslaw, frites maison

SALADES

Salade de Chèvre Pané 19
Chèvre pané aux cornflakes, concombre, tomates cerises, salade mûlée, œuf dur, noix, avocat, oignons frits

Salade César 19
Cœur de romaine, tomates cerises, poulet pané, œuf poché, copeaux de parmesan, croûtons, oignons frits, sauce César

Salade niçoise 19
Œuf dur, thon frais, anchois, haricot vert, oignons rouges, tomates et salade

Assiette Antipasti 15

PETIT DÉJEUNER

Tous les jours de 9 h à 11 h 30 — 17 €

Croissant
+
Boisson chaude
+
Orange Pressée

avec au choix

**Pancake au Saumon Fumé,
Crème Ciboulette & Œuf Mollet**

ou

Œufs Brouillés

ou

Tartine d'Avocat & Œuf Poché

ou

**Pancake au Bacon, Sirop d'Érable,
Œuf au Plat et cheddar**

VINS ROUGES

Vins du mois	14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
	5	9	18	27
AOC Côtes-du-rhône – BIO Maison Lejeune 2023	5,5	10	20	30
Bordeaux Chateau Caminade Haut Guerin 2022	5,5	10	20	30
Languedoc Domaine Peter Sichel 2022	6,5	12	24	36
Gamay Chateau de Fontenay 2023	6,5	12	24	36
Crozes-Hermitage – BIO Domaine Michelas St Jemms 2023	8	15	30	45
6 Allegrios Réserve Malbec Mendoza 2022	8	15	30	45
Saint-Émilion Grand Cru, Chateau Ascumbas 2016	8	15	30	45
Bourgogne Domaine Grivot-Goisot 2023	8	15	30	45
AOC Bourgogne Côte de Nuits Villages Château de Prémieux 2022	–	–	–	65

VINS BLANCS

IGP Sauvignon A. Riboud 2022	5,5	10	20	30
IGP Chardonnay – BIO Maison Lejeune 2023	5,5	10	20	30
Cotes de Gascogne liquoreux Domaine Laballe 2024	6,5	12	24	36
Chablis – BIO Domaine Vincent Wengiers 2022	8	15	30	45
Sancerre Vignoble Dauny 2023	8	15	30	45

VINS ROSÉS

IGP Gris Maison Lejeune	5,5	10	20	30
AOP Côtes-de-Provence – BIO Château de Brégançon 2023	8	15	30	45

COCKTAILS

Spritz	12
French Spritz	12
Caipirinha Cachaca, Citron Vert, Sucre	12
Negroni Gin, Vermouth Rouge, Campari	12
Espresso Martini Vodka, Liqueur de Café, Sirop de Sucre, Espresso	12
Spicy Margarita Tequila, Cointreau, Jus de Citron, Jalapeños, Basilic, Coriandre, Poivron , Sel	12
Pin-Up Vodka, Ananas, Pomme, Sirop de Fraise, Ginger Beer	12
God Save The King Gin, Fleur de Sureau, Concombre, Citron, Agave	12
Porn Star Martini Vodka, Passoã, Purée de Passion, Citron, Vanille	12
Nonna Angostura, Campari, Citron, Crème de Mûre, Champagne	12
Virgin Pin-Up Pomme, Ananas, Ginger Beer, Sirop de Fraise	10
Virgin Gentleman Limonade, Purée de Fruits Rouges, Citron, Sucre, Menthe Fraîche	10
Virgin Mojito	10

BIÈRES ARTISANALES BAP BAP & CIDRES

	25 cl	50 cl
Faubourg Pilsner, Blonde – 4,5 %	4,5	8,5
Guinguette, IPA – 5,8 %	5,5	10
Septante 9 Triple – 7,9 %	5,5	10
Blanc Bec, Blanche – 4,5 %	5,5	10
Cidre Brut Appie – 4,7 %	4,5	8,5

CHAMPAGNES

	Coupe	Bouteille
Prosecco – Volparesa	7	35
Barons de Rothschild Brut	12	85
Champagne Bollinger Spéciale Cuvé		105

SPIRITUEUX

Tous nos spiritueux contiennent 4 cl d'alcool

WHISKY

Ballentine's – Écosse	10
Bulleit Bourbon – USA	12
Bulleit Rye – USA	12
Gwalarn – France	12

COGNAC

Gros Perrin 10 ans – France	12
Cognac VSOP Hine – France	12

VODKA

Wyborowa – Pologne	10
Vodka LAB Artisanale – Pologne	12
Traditional Vodka	
Herbe de Bison	
Poivre de Sandomir	
Samogon Blanc	
Renaissance – France	12

GIN

Beefeater – Royaume-Uni	10
Hendrick's – Écosse	12
Monkey 47 – Allemagne	12
Gin Pira Christian Drouin – France	12

RHUM

Rhum Havana 3 ans – Cuba	10
Diplomatico – Vénézuëla	12
La Hechicera – Colombie	12

TEQUILA

Altos – Mexique	12
Avion – Mexique	12

CACHAÇA

Janeiro – Brésil	10
-------------------------	----

DIGESTIFS

Eau-de-vie	12
Poire, Framboise, Prune	
Bas-Armagnac VSOP Marquestau – France	12
Le Calvados – Christian Drouin – France	12
Bailey's – Irlande	10
Cointreau – France	10
Giffard Mint / Peppermint – France	10
Limoncello – Italie	10
Amaretto – Italie	10
Grappa – Italie	10

APÉRITIFS

Ricard 2 cl	4
Kir au Sauvignon 12 cl	6
Cassis, Mûre, Pêche, Framboise	
Kir royal 15 cl	12
Martini 5 cl	8
Bianco, Rosso, Rosato, Extra Dry	
Suze 4 cl	8
Campari 5 cl	8
Porto 5 cl	8
Lillet Blanc ou Rouge	8
Pastis Henri Bardouin	5

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou Décaféiné	3
Noisette	3
Allongé	3
Double Express ou Décaféiné	5,5
Café Crème	5,5
Cappuccino	6,5
Chocolat Viennois ou Café Viennois (Maison)	7
Lait Chaud, Miel, Vanille ou Cannelle	5,5
Chocolat Chaud (ou Froid) Maison	6,5
Thé Mariage Frères	6
Earl grey, Sultan, Marco Polo, Chai	
Infusion Mariage Frères	6
Thé Vert & Menthe Fraîche	6
Grog – Rhum, jus de citron jaune, miel d'Acacia, eau chaude	7
Vin Chaud	6
Irish Coffee	12
Whiskey Jameson, sirop de sucre de canne, café, crème chantilly	
Supplément Pot de Lait – Chaud ou froid 8 cl	1
Supplément Lait Végétal	1

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca Zéro 33 cl	5,5
Schweppes Tonic 25 cl	5
Limonade La Délicieuse pression 27,5 cl	5,5
Abatilles Pétillante 33 cl	5,5
Abatilles Plate 33 cl	5,5
Abatilles Pétillante 75cl	9
Abatilles Plate 75cl	9
Jus de Fruits 25 cl – Pomme, Ananas, Tomate, Pamplemousse Rose	5,5
Fruits Pressés – Orange ou Citron	7
Thé ou Café Glacé	6,5