

## ENTRÉES

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| <b>Tomate Burrata</b> Tomates Cerises et Pesto          | 15 |
| <b>Quiche Lorraine et Salade</b>                        | 14 |
| <b>Saumon Gravlax Maison</b>                            | 15 |
| <b>Huitres</b><br>x6 - 12                      x12 - 24 |    |
| <b>Tartine d'Avocat Œuf Mollet BIO</b>                  | 15 |
| <b>Foie Gras de Canard Maison</b>                       | 22 |

## PLATS

|                                                                                                                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Camembert d'Isigny Rôti</b> aux figues, pommes de terre sautées<br>— Supplément jambon 2€                                                                                  | 18 |
| <b>Liguine, Pesto de Pistache et Burrata</b>                                                                                                                                  | 19 |
| <b>Tartare de Bœuf Charolais</b><br>Frites maison, salade                                                                                                                     | 22 |
| <b>Suprême de Volaille</b><br>Poêlée de légumes                                                                                                                               | 23 |
| <b>Pokebowl</b><br>Quinoa rouge, fèves de soja, carotte rapée, avocat, radis, chou rouge, mangue<br>— Supplément saumon façon gravlax 5€<br>— Supplément thon façon tataki 5€ | 19 |
| <b>Croque-monsieur</b> frites, salade                                                                                                                                         | 17 |
| <b>Croque-madame</b> frites, salade                                                                                                                                           | 18 |

## DESSERTS

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| <b>Cheesecake citron</b>                                     | 10 |
| <b>Crème Brulée Vanille &amp; Fève de Tonka</b>              | 10 |
| <b>Tiramisu Oréo</b>                                         | 10 |
| <b>Glace</b> <i>Une Glace à Paris</i> (parfums voir ardoise) | 10 |
| <b>Croissant Perdu au Caramel Beurre Salé</b>                | 10 |
| <b>Assiettes de Fruits Rouges &amp; Chantilly Maison</b>     | 10 |
| <b>Crème au Chocolat</b>                                     | 10 |
| <b>Baba au Rhum</b> <i>Une Glace à Paris</i>                 | 10 |
| <b>Assiette de Fromage</b>                                   | 10 |

Découvrez les suggestions  
du jour auprès de votre serveur

## BURGERS - Homemade bread and sauce

|                                                                                                                                           |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Cheeseburger</b><br>Steak de 180 gr, tomates, salade, oignons confits, saint-nectaire, pickles, frites maison<br>— Supplément Bacon 1€ | 19 |
| <b>Chicken Burger</b><br>Poulet pané français, tomates, salade, oignons confits, cheddar, pickles, frites maison                          | 20 |
| <b>Double Cheeseburger</b><br>2 Steaks de 180 gr, tomates, salade, oignons confits, saint-nectaire, pickles, frites maison                | 25 |

## SALADES

|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Salade de Chèvre Pané</b> - 19<br>Chèvre pané aux cornflakes, concombre, cœur d'artichaut mariné, salade mêlée, œuf dur, noix, avocat, oignons frits | <b>Salade César</b> - 19<br>Cœur de romaine, cœur d'artichaut mariné, poulet pané, œuf poché, copeaux de parmesan, croûtons, oignons frits, sauce César | <b>Salade Niçoise</b> - 19<br>Salade, oignons rouges, tomates, olives, fèves de soja, haricots verts, anchois frais, thon (façon tataki) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## À PARTAGER

À Partir de 15h

**Fuet Premium** - 12

**Planche Mixte Charcuterie/Fromage** - 30

**Houmous** - 12

**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

## PETIT DÉJEUNER

Tous les jours de 9h à 11h30 — 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**

Tous nos plats sont faits maison et nos produits frais.

Prix nets en euros, service compris. Majoration 0,5 € après 22 h. Chèque non accepté.

Toute consommation sur place est obligatoire et toute consommation venant de l'extérieur est interdite.

## VINS ROUGES

|                                                                         | 14 cl | 25 cl | 50 cl | 75 cl |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|-------|
| <b>Vins du mois</b>                                                     | 5,5   | 9,5   | 18,5  | 27    |
| <b>AOC Côtes-du-rhône – BIO</b><br>Maison Lejeune 2023                  | 6     | 10,5  | 20,5  | 30    |
| <b>Bordeaux</b><br>Chateau Caminade Haut Guerin 2022                    | 6     | 10,5  | 20,5  | 30    |
| <b>Languedoc</b><br>Domaine Peter Sichel 2022                           | 7     | 12,5  | 24,5  | 36    |
| <b>Gamay</b><br>Chateau de Fontenay 2023                                | 7     | 12,5  | 24,5  | 36    |
| <b>Crozes-Hermitage – BIO</b><br>Domaine Michelas St Jemms 2023         | 9     | 15,5  | 30,5  | 45    |
| <b>6 Allegrios</b><br>Réserve Malbec Mendoza 2022                       | 9     | 15,5  | 30,5  | 45    |
| <b>Saint-Émilion</b><br>Grand Cru, Chateau Ascumbas 2016                | 9     | 15,5  | 30,5  | 45    |
| <b>Bourgogne</b><br>Domaine Grivot-Goisot 2023                          | 9     | 15,5  | 30,5  | 45    |
| <b>AOC Bourgogne</b><br>Côte de Nuits Villages Château de Prémeaux 2022 | –     | –     | –     | 65    |

## VINS BLANCS

|                                                            |   |      |      |    |
|------------------------------------------------------------|---|------|------|----|
| <b>IGP Sauvignon</b><br>A. Riboud 2022                     | 6 | 10,5 | 20,5 | 30 |
| <b>IGP Chardonnay – BIO</b><br>Maison Lejeune 2023         | 6 | 10,5 | 20,5 | 30 |
| <b>Cotes de Gascogne liquoreux</b><br>Domaine Laballe 2024 | 7 | 12,5 | 24,5 | 36 |
| <b>Chablis – BIO</b><br>Domaine Vincent Wengiers 2022      | 9 | 15,5 | 30,5 | 45 |
| <b>Sancerre</b><br>Vignoble Dauny 2023                     | 9 | 15,5 | 30,5 | 45 |

## VINS ROSÉS

|                                                                 |     |      |      |    |
|-----------------------------------------------------------------|-----|------|------|----|
| <b>IGP Gris</b><br>Maison Lejeune                               | 6   | 10,5 | 20,5 | 30 |
| <b>AOP Côtes-de-Provence – BIO</b><br>Château Roubine Grand Cru | 8,5 | 15,5 | 30,5 | 45 |

## COCKTAILS SIGNATURES

12

### Amour & Passion

Vodka, fruit de la passion, sirop de grenadine, Kisumé rosé pétillant sans alcool

### Coco du Marais

Rhum agé 8ans, Rio Viejo Oloroso, ananas, crème de coco, citron vert

### Nuage Pimenté

Pisco, ananas, sirop de canelle, bitter piment, aquafaba, citron vert

### Pas Si Douce

Salers Gentiane, Rhum Overproof, sirop d'orgeat, bitter orange, citron vert

## COCKTAILS SIGNATURES PREMIUMS

13

### Little Turtle

Tequila Reposado, Campari, pamplemousse, sirop de cannelle, citron vert, aquafaba

### Mex'presso Martini

Tequila, mezcal, sirop d'agave, expresso

### Paradis

Gin infusé au Hojicha, Vermouth blanc, Liqueur de Pandan, Vermouth Doux

### Un Whiskey d'abord

Whiskey, Chartreuse Verte, Lillet blanc, citron jaune

**Cocktails Classiques** (Pornstar Martini, Espresso Martini, Negroni, Gin Tonic...)

12

## MOCKTAILS

10

### Souvenir

Fraise, Ananas, Crème de Coco, Citron Vert

### Douce Insolence

Tanqueray 0.0%, Cordial de poivre timut, pamplemousse pétillant

## BIÈRES ARTISANALES BAP BAP & CIDRES

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

## CHAMPAGNES

**Prosecco** – Volparesa  
**Champagne Perrier-Jouët**

| Coupe | Bouteille |
|-------|-----------|
| 7     | 40        |
| 15    | 105       |

## SPIRITUEUX

Tous nos spiritueux contiennent 4 cl d'alcool

### WHISKY

|                              |    |
|------------------------------|----|
| <b>Ballentine's</b> – Écosse | 10 |
| <b>Jameson</b> – Irlande     | 11 |
| <b>Bulleit Bourbon</b> – USA | 12 |
| <b>Bulleit Rye</b> – USA     | 12 |
| <b>Gwalarn</b> – France      | 12 |

### COGNAC

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| <b>Gros Perrin 10 ans</b> – France | 12 |
| <b>Cognac VSOP Hine</b> – France   | 12 |

### VODKA

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| <b>Wyborowa</b> – Pologne             | 10 |
| <b>Vodka LAB Artisanale</b> – Pologne | 12 |
| Traditional Vodka                     |    |
| Herbe de Bison                        |    |
| Poivre de Sandomir                    |    |
| Samogon Blanc                         |    |
| <b>Renaissance</b> – France           | 12 |

### GIN

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| <b>Beefeater</b> – Royaume-Uni            | 10 |
| <b>Hendrick's</b> – Écosse                | 12 |
| <b>Monkey 47</b> – Allemagne              | 12 |
| <b>Gin Pira</b> Christian Drouin – France | 12 |

### RHUM

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| <b>Rhum Havana 3 ans</b> – Cuba       | 10 |
| <b>Rhum Santiago 8 ans</b> – Cuba     | 12 |
| <b>Wray and Nephew 63°</b> – Jamaïque | 12 |
| <b>Diplomatico</b> – Vénézuëla        | 12 |
| <b>La Hechicera</b> – Colombie        | 12 |

### TEQUILA

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| <b>José Cuervo Reposado</b> – Mexique | 10 |
| <b>Altos</b> – Mexique                | 12 |
| <b>Avion</b> – Mexique                | 12 |

### MEZCAL

|                              |    |
|------------------------------|----|
| <b>400 Conejos</b> – Mexique | 12 |
|------------------------------|----|

### CACHAÇA

|                         |    |
|-------------------------|----|
| <b>Janeiro</b> – Brésil | 10 |
|-------------------------|----|

## DIGESTIFS

### Eau-de-vie

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

## APÉRITIFS

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

## BOISSONS CHAUDES

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

## BOISSONS FRAÎCHES

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

Tous nos plats sont faits maison et nos produits frais.

Prix nets en euros, service compris. Majoration 0,5 € après 22 h. Chèque non accepté.

Toute consommation sur place est obligatoire et toute consommation venant de l'extérieur est interdite.