

ENTRÉES / STARTERS

La soupe à l'oignon gratinée au Cantal 15,5

French onion soup gratinated with Cantal cheese

Les escargots 6 p : 15,5 12 p : 29

Snails with garlic butter

Le foie-gras & ses toasts 18,5

Duck foie-gras & toasts

Le carpaccio de bar, ketchup de coing, gingembre & coriandre 15,5

Sea bass carpaccio, quince ketchup, ginger & coriander

L'assiette de saumon fumé, crème citronnée & toasts 17,5

Plate of smoked salmon, lemon cream & toasts

SALADES / SALADS

La salade Caesar au poulet pané 20

Caesar salad with crispy chicken

La salade de chèvre croustillant, jambon de pays & pesto 19,5

Hot crispy goat cheese salad, country ham & homemade pesto sauce

La salade végan 19,5

Perles de couscous, pois chiches, brocolis, blanc grec végan, aneth, pistaches & vinaigrette à la crème de sésame

Vegan salad : Semolina pearls, chickpeas, broccoli, vegan feta, dill, pistachio & dressing with sesame cream

La burrata, pesto rouge & légumes grillés 21

Burrata, red pesto & grilled vegetables

L'avocado toast, saumon fumé, œuf BIO poché & mesclun 22

Smoked salmon avocado toast, organic poached egg & salad

La salade de papaye verte au poulet karaage, coriandre & cacahuètes grillées 23

Green papaya salad with karaage chicken, coriander & grilled peanuts

MENU MADAME 45 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

ENTRÉES AU CHOIX

La soupe à l'oignon gratinée au Cantal

French onion soup gratinated with Cantal cheese

Les escargots (6 pièces)

Snails with garlic butter

Le foie-gras & ses toasts

Duck foie-gras & toasts

Le carpaccio de bar, ketchup de coing, gingembre & coriandre

Sea bass carpaccio, quince ketchup, ginger & coriander

PLATS AU CHOIX

L'aubergine grillée au miso, blanc grec végétal, pignons de pin & grenade 🌱

Grilled eggplant with miso, vegan feta, pine nuts & pomegranate

Le bœuf Bourguignon & ses pommes vapeur

Burgundy beef stewed & steamed potatoes

Le pavé de lieu noir, crème de poivrons grillés & ratatouille

Saithe fish, grilled sweet pepper cream & ratatouille

La cuisse de poulet fermier, jus au thym & frites

Farmer roasted chicken leg, thyme juice & French fries

DESSERTS AU CHOIX

La tarte tatin maison & crème fouettée

Homemade upside-down apple tart & whipped cream

La crème brûlée maison à la vanille de Madagascar

Homemade crème brûlée with vanilla from Madagascar

La mousse au chocolat maison

Homemade chocolate mousse

L'assiette de mini pains perdus, crème fouettée & Nutella

Plate of mini-French toasts, Nutella & whipped cream

MENU ENFANT / KIDS MENU 15 €

Enfants uniquement / Kids only (-12ans)

**Jus de pomme BIO, thé glacé maison, limonade, Coca-Cola
ou sirop à l'eau**

Organic apple juice, homemade iced tea, lemonade, Coke or flavoured water

+

**Steak haché, poisson pané ou poulet pané
Garniture au choix : frites, pâtes ou ratatouille**

Minced beef steak, breaded fish or breaded chicken

Garnish : French fries, pasta or ratatouille

+

Un pot de glace vanille/chocolat, vanille/fraise ou une crêpe

Vanilla/chocolate, vanilla/strawberry ice cream or a crepe

CROQUES & BURGERS

Le croque-monsieur au Cantal, frites & salade 16,5

Hot ham and cheese sandwich, French fries & salad

Le croque-madame au Cantal, œuf bio, frites & salade 18

Hot ham and cheese sandwich with organic egg, French fries & salad

**Le croque-monsieur à la tartufata, jambon truffé,
frites & salade 21**

*Hot ham and cheese sandwich with tartufata sauce, ham with truffles,
French fries & salad*

(extra oeuf / extra egg +1,5€)

Le cheeseburger & frites 19,5

(extra bacon +1,5€, double steak +4,5€)

Cheeseburger & French fries

Le chicken burger & frites 19,5

(extra bacon +1,5€, double viande +4,5€)

Breaded chicken burger & French fries

Le cheeseburger sans gluten & frites 21,5

(extra bacon +1,5€, double steak +4,5€)

Gluten-free cheeseburger & French fries

Le végétal burger & frites 19,5 

Vegetarian burger & French fries

PLATS / MAIN COURSES

Le steak de rumsteak & frites (~200g) 22

Rump steak, sauce of your choice & French fries

L'entrecôte de bœuf, frites & salade (~300g) 36

Ribeye : very fatty and flavourful. Prefer rump steak for a leaner cut.

Ribeye beef steak, sauce of your choice, French fries & salad

Les sauces : poivre ou béarnaise

Sauces : pepper or Bearnaise sauce

Le tartare de bœuf au couteau, frites & salade 21

Beef tartare, French fries & salad

Le steak haché œuf à cheval BIO, sauce au poivre & frites 19,50

Minced beef steak with organic sunny side-up egg, pepper sauce & French fries

Les spaghettis sans gluten, pesto & burrata crémeuse 19,5

Gluten-free spaghetti, pesto & creamy burrata

L'aubergine grillée au miso, blanc grec végétan, pignons de pin & grenade 21

Grilled eggplant with miso, vegan feta, pine nuts & pomegranate

La cuisse de poulet fermier, jus au thym & frites 19,5

Farmer roasted chicken leg, thyme juice & French fries

Le bœuf Bourguignon & ses pommes vapeur 23

Burgundy beef stewed & steamed potatoes

Le tartare de thon, crème d'avocat, huile d'olive saveur truffes & frites 25

Tuna tartare, avocado cream, olive oil with truffles flavour & French fries

Le pavé de lieu noir, crème de poivrons grillés & ratatouille 24

Saithe fish, grilled sweet pepper cream & ratatouille

DESSERTS

La tarte tatin maison & crème fouettée 9

Homemade upside-down apple tart & whipped cream

La crème brûlée maison à la vanille de Madagascar 9

Homemade crème brûlée with vanilla from Madagascar

La mousse au chocolat maison 9

Homemade chocolate mousse

L'assiette de mini pains perdus, crème fouettée & Nutella 9

Plate of mini-French toasts, Nutella & whipped cream

Le fromage blanc granola & miel 9

White cheese granola & honey

Le café ou thé gourmand 9,5

Gourmet's coffee or tea

(Madeleine, mini pain perdu & mousse au chocolat)

GLACES



1 boule - 1 scoop : **3,5**

2 boules - 2 scoops : **6,5**

3 boules - 3 scoops : **9**

Glaces : caramel, chocolat, pistache ou vanille

Ice-cream : caramel, chocolate, pistachio or vanilla

Sorbet : fraise ou passion

Sorbet : strawberry or passion fruit

Supplément crème fouettée 1,5

Extra whipped cream

Supplément sauce Nutella 1,5

Nutella sauce

CRÊPES

Crêpes au sucre 5

Crepes with sugar

Crêpes au Nutella 6

Crepes with Nutella

Crêpes au caramel 6

Crepes with caramel

Crêpes à la confiture de fraise 6

Crepes with strawberry jam

BOISSONS CHAUDES

Expresso, allongé, déca	3,2
Noisette*	3,5
Allongé noisette*	4,2
Double expresso	5,8
Café Américain	5,8
Café crème*	5,8
Café Viennois	7
Cappuccino	7
Mocaccino	7
Chocolat chaud*	5,8
Chocolat Viennois	7
Chai latte*	7
Matcha latte*	8
Lait chaud*	5,8
Irish Coffee	12
French Coffee	12
Grog	10
*Option lait d'avoine	+1,5
<i>*Oat milk option</i>	
Petit pot de lait	1
Grand pot de lait	2,5
Thés	5,8
<i>Earl-grey, English breakfast, Jardin fumé, Sencha, Menthe, Jasmin, Rooibos aux fruits rouges, Rose-Litchi</i>	
Infusions	5,8
<i>Camomille, Tilleul, Verveine</i>	



BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 33cl	5,8
Red Bull 25cl	6,5
Badoit / Evian 33cl	5,8
Orangina 25cl	5,8
Limonade 33cl	5,8
Thé glacé pêche maison 35cl <i>Homemade peach iced tea</i>	5,5
Infusion glacé Hibiscus maison 35cl <i>Homemade hibiscus iced herbal tea</i>	5,5
Citronnade maison 35cl <i>Homemade lemonade (lemon juice & sparkling water)</i>	5,5
Fever tree premium Indian tonic 20cl	5,8
Café frappé* (nature ou au lait) 35cl <i>Iced coffee (plain or with milk)</i>	7
Chocolat frappé* 35cl <i>Iced chocolate</i>	7
Matcha latte frappé* 35cl <i>Iced matcha latte</i>	8
*Option lait d'avoine	+1,5
<i>*Oat milk option</i>	
Jus d'oranges pressées 25cl <i>Fresh orange juice</i>	7
Jus de fruits / Fruits juices 20cl	5,8
Abricot, ananas, citron, cranberry, passion, pomme <u>ou</u> tomate <i>Apricot, pineapple, lemon, cranberry, passion fruit, apple <u>or</u> tomato</i>	

COCKTAILS SANS ALCOOL

	Madame <i>JNPR n°1, sirop d'hibiscus & tonic</i>	12
	Virgin Gin tonic <i>JNPR n°1 & tonic</i>	12
	Passionata <i>Jus de passion, jus d'ananas & sirop de vanille</i>	10
	Virgin Négroni <i>JNPR n°1, VRMH n°1 & BTTR n°1</i>	12
	Virgin Sour <i>JNPR n°1, jus de citron, sucre de canne & blanc d'œuf</i>	12
	Virgin Mule <i>JNPR n°1, ginger beer & citron vert</i>	12
	Virgin Spritz <i>Aperitivo sans alcool, fever tree tonic</i>	12

COCKTAILS - 12



Spritz

Aperitivo, Sureau, Limoncello ou Campari



Négroni

Vermouth rouge, gin & Campari



Espresso Martini

Vodka, espresso & liqueur de café



Cosmopolitan

Vodka, triple sec, jus de cranberry & jus de citron



Margarita

Téquila, triple sec & jus de citron



Porn Star Martini

Vodka, sirop de vanille, jus de passion & shooter de prosecco



Mule (vodka ou rhum ou gin)

Vodka ou rhum ou gin, ginger beer & citron vert



Sour (pisco, whisky ou amaretto)

*Pisco ou whisky ou amaretto, blanc d'oeuf, jus de citron
& sucre de canne*



Gin Tonic

Fever tree tonic

APÉRITIFS

Kir (cassis)	13cl :	6	20cl :	9,5
Kir royal (cassis)	10cl :	14,5	20cl :	25
Campari 8cl				10
Vermouth (rouge ou blanc) 10cl				8
Porto (rouge ou blanc) 10cl				8
Americano 9cl				12

BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl	1L
1664	6	11	20
Grimbergen	6,5	12	21
Picon bière	6,5	12	21

BIÈRES BOUTEILLES

1664 blanche 33cl	7
La Parisienne IPA Bio 33cl	7
Corona 33cl	7
Bière sans alcool 33cl	7
Cidre 33cl	7

PROSECCO

Alberto Torresi D.O.C	10CL 7,5 / 20CL 15
------------------------------	----------------------------------

CHAMPAGNE

G.H. Mumm brut 10CL 14,5 / 20CL 25 / 75CL 95
<i>Cordon rouge</i>

EAUX

San Benedetto (<i>plate ou gazeuse</i>)	75CL 9
--	---------------

VODKA 4cl

Vodka Fjorowka 10

RHUM 4cl

Diplomatico Reserva Exclusiva 13

WHISKIES 4cl

Jameson (*Blend*) 10

Nikka (*Blend*) 12

Glenfiddich 15 ans (*Single malt*) 18

Supplément soda +2,5

DIGESTIFS

Cognac VSOP 4cl 13

Cognac XO 4cl 18

Calvados 4cl 13

Amaretto 6cl 12

Limoncello 6cl 10

Get 27 6cl 9

Baileys 6cl 10



VIN MOELLEUX

13cl 20cl 50cl 75cl

CÔTES DE GASCOGNE

Domaine de Maouries
(gros maseng)

6,2 9,5 23,5 35

VINS BLANCS

VIN DE FRANCE

Balade à chenin
(chenin)

5,1 8,5 21,5 30

BOURGOGNE

C.Chalonnaise AOC Millebuis
(chardonnay)

7,3 11,3 28 41

CHABLIS AOC

Château de Fleys
(chardonnay)

11 18,5 40 60

BORDEAUX AOC

Château Roquefort
(sauvignon)

6,5 10,5 26 38

VINS ROSÉS

BORDEAUX AOP

Château Gantonnet
(malbec, merlot)

6 9,2 23 35

COTES DE PROVENCE AOC

Minuty Côté Presqu'île
(grenache, cinsault, syrah)

8,3 12,8 32 48



VINS ROUGES

13cl

20cl

50cl

75cl

SAINT AMOUR AOP

8,3

12,8

32

48

Domaine des Pierres
(*gamay*)

CROZES HERMITAGE AOC

11,3

17,5

43

65

Domaine Ville Rouge **BIO**
(*syrah*)

HAUT MEDOC AOC

9,6

14,7

36,8

55

Château Victoria cru bourgeois
(*cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot*)

COLLINES RHODANIENNES IGP

7,2

11,1

27,8

40

Vins de Vienne
(*syrah*)

BOURGOGNE

8,3

12,8

32

48

C.Chalonnaise AOC Millebuis
(*pinot noir*) – **Frais ou tempéré** / *fresh or room temperature*

Prix en euros TTC.

Prices in euros, VAT included

La maison n'accepte pas les chèques.

The establishment does not accept checks.

La liste des allergènes est disponible au bar.

The list of food allergens is available at the bar.

Nourriture et boissons provenant de l'extérieur non autorisées.

Outside food and drinks are not allowed.

L'établissement se réserve le droit de facturer 1 couvert à 15,00€
aux personnes qui ne consomment pas.

The establishment reserves the right to charge 15,00€ to individuals
not consuming.

Entre 11h et 16h et à partir de 18h l'établissement se réserve le
droit de faire uniquement de la restauration.

Between 11:00 AM and 4:00 PM and from 6:00 PM, the restaurant
is only for lunch / dinner.