

NOS FORMULES *OUR SPECIALS*

FORMULE EXPRESS* EXPRESS MENU

SUGGESTION DU CHEF / CAFÉ DOUCEURS
Chef's suggestion / Gourmand Coffee
15.00€

*UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI / Served Monday to Friday lunchtime only.

COMPOSEZ VOTRE MENU**

DO IT YOURSELF MENU

2 PLATS / 2 COURSES

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT

Starter / Main Course or Main Course / Dessert
19.00€

3 PLATS / 3 COURSES

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT
Starter / Main Course or Main Course / Dessert
24.00€

** HORS CLASSIQUES & OPTION FRAÎCHEUR /
Without Classics & Fresh Alternative

MENU DES PETITS

KIDS MENU

STEAK HACHÉ, NUGGETS DE POULET
POISSON PANÉ OU PENNE AU BEURRE
Beef patty, chicken nuggets, breaded fish fillet
or penne with butter

SALADE DE FRUITS OU BROWNIE
Fruit salad or brownie

8.00€

FORMULE GRATUITE POUR LES ENFANTS
RÉSIDENTS DE MOINS DE 13 ANS. (VOIR CONDITIONS)
Free menu for resident children under 13 years old
(see conditions)

ENTRÉES STARTERS

TARTARE DE BAR ㊦
AUX TOMATES SÉCHÉES & CRUMBLE
Seabass tartar with dried tomatoes and crumble
9.00€

♥ MAQUEREAUX EN ESCABÈCHE ㊦
LÉGUMES DE SAISON CROQUANTS
Escabeche mackerel,
seasonal vegetables "al dente"
8.00€

VELOUTÉ DE PETITS POIS, MENTHE ㊦
& TARTINE DE CHÈVRE (FROID OU CHAUD) Green
pea and mint soup, goat cheese toast
(cold or hot)
7.00€

SALADE D'AVOCAT & SOJA, GRAINES ㊦
DE COURGE, MAGRET DE CANARD FUMÉ
Avocado and soy salad, pumpkin seeds and
smoked duck
7.00€

ASPERGES VERTES AU PARMESAN ㊦
& SAUCE GRIBICHE
Green asparagus with parmesan cheese and
gribiche sauce
8.00€

TARTINES DE CHÈVRE & LÉGUMES
ACIDULÉS ㊦
Goat cheese toasts, vegetables pickles
8.00€ (+2€ supplément menu)

OPTION FRAICHEUR FRESH ALTERNATIVE

SALADE CAESAR CLASSIQUE AU POULET
Classic Caesar salad with chicken ㊦
Petit / Small 8.00€ Grand / Large 14.00€
Remplacement gambas / Change to king prawns +4.00€

♥ SALADE D'AVOCAT & SOJA, ㊦
GRAINES DE COURGE, VINAIGRETTE
RELEVÉE
Avocado and soy salad, pumpkin seeds and
spiced vinaigrette.
Petit / Small 7.00€ Grand / Large 12.00€

AUBERGINES À LA PARMESANE ㊦
Eggplant and parmesan cheese
13.00€

♥ COUP DE COEUR DU CHEF
Chef's favorite choices

㊦ Plats fait maison Home made dishes

♥ CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS
Suitable for vegetarians

㊦ Disponibles toute la journée de 12h à 22h
All Day Dining between noon and 10.00PM

VINS DU MOMENT OUR WINE SELECTION

150ml 250ml 500ml 750ml

LES CLASSIQUES CLASSICS

BURGER GOURMAND, BACON, ㊦
CHEDDAR, FRITES & SALADE VERTE
Gourmet burger, bacon, cheddar, French fries
and green salad
15.00€

♥ BURGER DU CHEF, ㊦
OIGNONS CONFITS, COMTÉ, SAUCE
TARTARE, FRITES & SALADE VERTE
Chef's burger, confit of onions, comté
cheese, tartar sauce, French fries and green
salad
15.00€

BURGER VÉGÉTARIEN, STEAK DE
BOULGOUR AUX HERBES, COLESLAW,
FRITES & SALADE VERTE ㊦
Vegetarian burger, boulgour and herbs patty,
coleslaw, French fries and green salad
15.00€

Supplément Topping Extra Topping 2€
Bacon, fromage, oignons frits / Bacon, cheese, fried onion.

FISH & CHIPS, FAÇON BURGER,
SAUCE TARTARE & SALADE VERTE
Fish & Chips on a burger, tartar sauce and green
salad ㊦
15.00€

CLUB SANDWICH,
FRITES & SALADE VERTE ㊦
Club Sandwich, French fries and green salad
14.00€

FROMAGE & DESSERTS CHEESE & DESSERTS

TRIO DE BRIE DE MEAUX (NATURE,
POIVRE & MOUTARDE DE MEAUX), &
JEUNES POUSSÉS
Trio of Brie de Meaux cheese (plain, pepper &
mustard), young sprouts
8.00€ (+2€ supplément menu)

SALADE DE FRUITS DE SAISON ㊦
Seasonal fruit salad 7.00€

♥ TIRAMISU SPÉCULOS & MANGUES
Mango and cinnamon cookie tiramisu ㊦
7.00€

RIZ AU LAIT,
COMPOSÉE DE FRAMBOISES
Rice pudding, Raspberry compote
7.00€

MOELLEUX AU CHOCOLAT, ㊦
GLACE PISTACHE
Luke Warm chocolate cake, pistachio ice cream
8.00€

CRÈME FRAÎCHE VANILLÉE ㊦
& SES FRUITS ROUGES
Fresh vanilla cream, red seasonal fruit
8.00€

VIN BLANC, ROSÉ ET ROUGE
white, rose and red wine
15 cl...4,50€ 25cl...7.00€ 50 cl...12,00€

VIANDES MEAT

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE ㊦
AU JUS D'HERBES FRAÎCHES
Farm chicken breast and fresh herb coulis
14.00€

ENTRECÔTE 250GR ㊦
GARNITURE AU CHOIX
Sirloin Steak 250gr, choice of garnish
17.00€

♥ CÔTE DE VEAU 300GR RÔTIE
AU BEURRE DEMI-SEL ㊦
GARNITURE AU CHOIX
Veal chop 300gr with half-salted butter,
choice of garnish
19.00€ (+2€ supplément menu)

FRICASSÉE D'AGNEAU, CITRONS CONFITS,
ARTICHAUTS, COURGETTES & OLIVES
NOIRES ㊦
Lamb stew, confit lemon, artichokes, zucchini
and black olives
16.00€

RIBS DE COCHON, SAUCE BARBECUE ㊦
Pork ribs, barbecue sauce 15.00€

TARTARE DE BOEUF TAILLÉ ㊦
AU COUTEAU, FRITES & SALADE VERTE
Butcher's cut raw beef tartar, French fries and
green salad
14.00€

PENNE* À LA BOLOGNAISE ㊦
Penne with Bolognese sauce. 14.00€

SAUCE AU CHOIX CHOICE OF SAUCE

BÉARNAISE, POIVRE, JUS DE VEAU AUX
HERBES, GRIBICHE, BEURRE BLANC &
SAUCE VIERGE
bearnaise, pepper, veal gravy, tartar, butter sauce
and olive oil with condiments.

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 3.00€ SUPPLEMENT EXTRA SIDE DISH 3.00€

VINS WINES

BLANCS WHITE

PICPOUL DE PINET
Domaine de la Majone - 2016
15 cl 4,50 € 75 cl 20,00 €

IGP PAYS D'OC
Chardonnay de la Chevalière - M Laroche - 2017
15 cl 5,00 € 75 cl 24,00 €

IGP VAL DE LOIRE
Marigny neuf - Sauvignon blanc - 2017
15 cl 5,00 € 75 cl 24,00 €

IGP GASCOGNE Elixir, Gros Manseng - 2016
15 cl 5,50 € 75 cl 26,00 €

CHÂTEAU DE LA ROULERIE
Le P'tit Chenin - Anjou AOC - 2017
15 cl 5,50 € 75 cl 26,00 €

GRISANT BLANC Winerie de Paris 2016
15 cl 6,50 € 75 cl 30,00 €

GENTIL HUGEL & FILS Alsace AOP - 2015
15 cl 6,50 € 75 cl 30,00 €

SAINT VÉRAN TRADITION
Domaine de la Feuillarde - 2016
15 cl 8,50 € 75 cl 40,00 €

SANCERRE
Les Châtaigniers - AOC - 2016
15 cl 9,50 € 75 cl 46,00 €

CHABLIS
Chanoines - AOC - Michel Laroche 2016
15 cl 10,00€ 75 cl 48,00 €

ROUGES RED

COTE DU RHONE AOC Les 3 Garçons - 2016
15 cl 4,50 € 75 cl 20,00 €

LUSSAC SAINT ÉMILION Grand Ricombe -
AOC - 2015
15 cl 5,00 € 75 cl 24,00 €

BROUILLY Réserve de la Beauvoise - AOC 2016
15 cl 5,50 € 75 cl 26,00 €

BOURGEUIL Fam. Breton - "Trinch" - AOC -
2016
15 cl 6,50 € 75 cl 30,00 €

POISSONS FISH

BAR RÔTI AU ROMARIN, ㊦
FRICASSÉE DE FENOUIL & FÈVES
Grilled seabass with Rosemary, fennel and peas
15.00€

♥ TATAKI DE THON, ㊦
LINGUINES AUX LÉGUMES
ACIDULÉS & JUS D'HERBES
Tuna tataki, linguine with vegetable pickles
and herb coulis
16.00€

RISOTTO AUX ASPERGES VERTES ㊦
& GAMBAS
Green asparagus risotto and king prawns
17.00€ (+2€ supplément menu)

DOS DE SAUMON AUX BLETTES ㊦
& AMANDES
Salmon back fillet, chard and almond
14.00€

PAVÉ DE CABILLAUD, ㊦
FONDANT DE POIVRONS & CHORIZO
Codfish, bell pepper and chorizo
14.00€

*Tagliatelle sans gluten +2,00€
Gluten free tagliatelle pasta €2.00

L'origine de nos viandes est affichée au sein du
restaurant. The origin of our meat is displayed in
the restaurant.

GARNITURE AU CHOIX CHOICE OF SIDEDISH

FRITES, SALADE VERTE, LÉGUMES DE
SAISON, RIZ BLANC, POMME DE TERRE
AU FOUR, OU PENNE NATURES
French fries, green salad, seasonal vegetables,
white rice, potato in jacket with chive cream or
penne pasta

ROUGE GRISANT Winerie de Paris - 2015
15 cl 6,50 € 75 cl 30,00 €

MAS DE L'ONCLE
Élégance - Pic Saint Loup - AOP - 2016
15 cl 7,50 € 75 cl 36,00 €

BOURGOGNE Pinot Noir - Coteaux des Moines -
Bouchard - AOC - 2015
15 cl 7,00 € 75 cl 34,00 €

GRAVES Château Haute Selve - AOC- 2015
15 cl 8,00 € 75 cl 38,00 €

BORDEAUX Mouton Cadet -
Baron de Rothschild AOP - 2015
15 cl 8,00 € 75 cl 38,00 €

CHÂTEAU FOUGAILLES - Lalande de
Pomerol - AOP- 2015
15 cl 9,00 € 75 cl 44,00 €

SAINT JOSEPH DESCHANTS
- M. Chapoutier 2015
15 cl 10,00 € 75 cl 48,00 €

MOULIS - N2 Maucaillou - AOC - 2014
15 cl 10,00€ 75 cl 48,00 €

ROSÉS ROSE

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP
Saint Julien des Vignes - AOP - 2016
15 cl 5,00 € 75 cl 24,00 €

ROSÉ GRISANT, Winerie de Paris, 2016
15 cl 6,00 € 75 cl 28,00 €

R DE ROUBINE, Château de Roubine, Côtes de
Provence - AOP - 2017
15 cl 7,00 € 75 cl 34,00 €

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE COLLET Brut
12,5 cl 9,00 € 75 cl 45,00 €

CHAMPAGNE COLLET Art Deco
12,5 cl 12,00 € 75 cl 65,00 €

CHAMPAGNE COLLET Rosé
12,5 cl 14,00 € 75 cl 80,00 €