

Formule unique à 22 €

De 12h à 14h en semaine uniquement | Plat au choix + boisson
25 cl pression | 50 cl eau minérale | verre de vin sélectionné 12 cl
From 12 am to 2 pm weekdays | Choice of main course + drink
25 cl draught beer | 50 cl bottle of water | glass of our wine selection 12 cl

	EUR
Dos de cabillaud rôti, étuvée de légumes verts, jus de coquillages <i>Roasted cod fish loin, green vegetables and shellfish juice</i>	20
Bœuf – carottes aux champignons <i>Stewed beef with carrots and mushrooms</i>	21
Blanquette de veau de ma grand-mère <i>Granny's Chef Veal Blanquette</i>	20
Burger 180g « Black Angus » Bio, frites et sucrine <i>180g Burger with Biologic « Black Angus », French fries and sucrine lettuce</i>	21
Topping en supplément : <i>Bacon / cheddar / oignons</i> <i>Added topping: bacon/ cheddar / onions</i>	2
Club sandwich au saumon, frites et salade <i>Smoked salmon club sandwich, French fries and salad</i>	19
Club sandwich au poulet, frites et salade <i>Chicken club sandwich, French fries and salad</i>	17
Le Classique Tartare de bœuf Charolais (180g), frites et sucrine <i>Classic beef Tartar (180g) », French fries and sucrine lettuce</i>	18
Omelette complète : tomates, champignons, poulet ou jambon, servi avec de la sucrine <i>Omelet: tomatoes, mushrooms, chicken or ham, served with salad</i>	18
Supplément garniture Add side dish (served only with a dish)	5
Changement garniture Change side dish	3

Certaines préparations peuvent contenir des produits allergènes.
Si vous êtes concernés par une allergie merci de le signaler au maître d'hôtel

Some preparations may contain allergens products. Please kindly let us know.

Prix nets en euro, taxes et service compris

Net prices, taxes and service included/ 29/03/18



Notre sélection de plats disponibles en 15 minutes.
Retrouvez également ces plats dans la formule à 22€ de 12h à 14h.

Salade Caesar au poulet	19
Romaine poulet grillé croûtons parmesan sauce Caesar <i>Chicken Caesar Salad</i> <i>Romain lettuce grilled chicken croutons Caesar dressing</i>	
Comme une salade, saumon fumé et crevettes pochées	20
Sucrine saumon fumé crevettes sauce pimentée avocat <i>Smoked salmon and poached prawns</i> <i>Sucrine lettuce Smoked salmon Prawns Spicy sauce avocado</i>	
Tartare de saumon, sésame et gingembre	19
<i>Salmon Tartar, sesame seeds and ginger</i>	
Oeuf poché, quinoa et légumes croquants aux herbes fraîches	16
<i>Poached egg, quinoa and crispy vegetables with fresh aromatic herbs</i>	

DESSERTS

« La tarte Maison » du moment	12
<i>Seasonnal homemade Pie</i>	
Fruits de saison coupés, sirop de verveine	10
<i>Seasonnal fresh fruits, verbena tea syrup</i>	
Crème vanillée façon crème brûlée	10
<i>Vanilla cream « crème brulée » style</i>	
“Café 58”	9
<i>“Café 58”</i>	
Glaces artisanales : 1 boule 2 boules 3 boules	4 8 10
<i>Café Vanille Chocolat Citron jaune Framboise Poire William</i> <i>Artisanal Ice cream: 1 scoop 2 scoops 3 scoops</i> <i>Coffee Vanilla Chocolate Lemon Raspberry William Pear</i>	

Travaillant avec des produits frais, nos plats sont susceptibles d'être modifiés.
Working with fresh products, our menu could be changed.
Nos viandes sont issues d'animaux nés, élevés et abattus dans l'Union Européenne.
All our meats come from European Union.

BOISSONS

EUR

Soda | eau | jus de fruits

Coca-Cola Coca-Cola Light Coca-Cola Zero Sprite Orangina (33 cl)	6
Schweppes Tonic Premium Hibiscus Ginger Ale (20 cl)	
May Tea (33 cl) Jus de Fruits (20 cl)	
Red Bull Badoit Intense Evian (33 cl)	
Fruits Pressés (20 cl)	7

Apéritif

	12
Martini Rouge Blanc Dry	
Porto Ricard Campari	
Lillet Rouge Blanc Rosé	
Ratafia de Champagne « La Bar La Bonne » Sherry	

Whisky

Clan Campbell Jameson Four Rose's	14
Chivas 12A Glenlivet Nikka Crown Royal Jack Daniel's	16
Chivas 18A Laphroaig	22

Vodka

Vodka Absolut	14
Vodka Grey Goose	16

Gin

Gin Beefeater	14
Gin Bombay Sapphire Hendrick's	16

Ron, Rhum, Tequila

Ron Bacardi Tequila Mariachi Rhum Agricole "Bologne"	14
Rum Diplomatico (Rhum Brun)	18

Alcool Blanc

Poire William Framboise Aalborg	16
-------------------------------------	----

Liqueur

Baileys Get 31 & 27 Kahlua Sambuca	12
Grand Marnier Amaretto Manzanna	

EUR

Digestif

Cognac VSOP Calvados Bas-Armagnac	14
Cognac XO	22
Vieille prune Grappa Genépi	16

Bière

Affligem Budweiser 1664 Carlsberg Edelweiss	7
Duvel	8
Heineken Pression 25cl	6
Heineken Pression 50cl	10

Bière locale d'Ile de France (33cl)

La Parlotte (Ambrée) La Charlotte (Blonde) La Vitriote (Brune)	8
--	---

Cocktail

Bloody Mary Americano Bombay Gin Fizz Tequila Sunrise Negroni	14
Black Russian Dry Martini Margarita Caipirinha	
Bacardi Mojito Whisky Sour Cosmopolitan	14
Ratafia Colada	

Les Signatures du « 58 » 18

Champagne « Lillet Spritz » Champagne « Bacardi Mojito »	
Champagne « Saint Germain Spritz »	

Cocktails de jus de fruits et sans alcool	9
---	---

Caféterie

Café Espresso et Goutte d'Evian Thés Infusions	5
Double Espresso et Goutte d'Evian	8
Café Crème Café Américain Chocolat Cappuccino et Goutte d'Evian	7

Tapas de 17h à 21h

Assiette de charcuteries	12
<i>Selection of cold meat</i>	

Assiette de fromages	12
<i>Selection of matured cheeses</i>	

Cornet de Frites	5
<i>French fries</i>	