

Cher Client,

Nous sommes à votre disposition 24h/7j

Composez le 6550 afin de nous faire part de vos envies !

Dear Guest,

We are at your disposal 24/7

Dial 6550 and tell us what you wish !

N'hésitez pas à nous demander notre carte complète des vins et des Champagnes

Please feel free to ask for our full wine and Champagne menu



Vins et Champagnes élevés en biodynamie / *Biodynamic Wine and Champagne*



Vins et Champagnes en Agriculture Biologique / *Organic Wine and Champagne*

Certaines préparations peuvent contenir des produits allergènes. Si vous êtes concernés par une allergie, merci de le signaler à la commande.

Some preparation may contain allergens. Should you have any, please kindly let us know

Prix nets en euro, taxes et service compris

Net prices, taxes and service included

Carte actualisée le 27 mars 2018

Salades / Entrées

Salads / Starters

Potage de légumes de saison

Vegetables cream soup



11€

Assiette de saumon fumé supérieur, pommes de terre ratte et crème d'Isigny

Smoked Salmon, potatoes and Isigny Cream

19€

Foie gras de canard poêlé, bouillon de légumes à la citronnelle

Pan fried duck foie Gras, vegetables stock with lemongrass

20€

Saumon fumé supérieur et crevettes pochées, comme une salade

Smoked salmon and poached shrimps

22€

Quinoa et légumes croquants, herbes fraîches

Quinoa and crispy vegetables, fresh aromatic herbs



18€

Sandwichs / Pizzas

Club sandwich au poulet, servi avec frites

Chicken club sandwich, served with French fries

19€

Club sandwich au saumon fume supérieur, servi avec frites

Smoked salmon club sandwich, served with French fries

21€

Pizza Margarita Bio

Biologic Margarita Pizza

16€

Pizza 4 Fromages

4 cheeses Pizza

16€

Plats

Main courses

Poisson du jour <i>Fish of the day</i>		22€
Burger 180g « Black Angus » Bio Sucrine /confit d'oignons /cheddar /romaine /sauce burger /pain bun bio / frites <i>180g Burger with Biologic « Black Angus » Sucrine lettuce / candied onion / cos lettuce / burger sauce / biologic bun bread / French fries</i>		22€
Topping en supplément : Bacon / cheddar / oignons Ad topping : Bacon/ Cheddar / onions		2€
Penne all' Arrabiata / Bolognaise <i>Penne pasta all' Arrabiata/ Bolognese</i>		19€
Le Classique Tartare de bœuf Charolais Frites et salade <i>Classic beef tartar 180g French fries and salad</i>		(180g) 20€
Salade Caesar au poulet Romaine/poulet grillé/croûtons/parmesan/sauce Caesar <i>Chicken Caesar Salad Cos Lettuce/ grilled chicken/ croutons/ parmigiano dressing</i>		21€
Haut de cuisse de poulet braisé, artichauts barigoules, jus d'herbes <i>Braised chicken hight with barigoule artichokes and fresh herbs sauce</i>		24€

Desserts

Assiette de fromages affinés <i>Matured cheese plate</i>	13€
« La Tarte Maison » du moment <i>Seasonal Homemade Pie</i>	13€
Fruits de saison coupés, sirop de verveine <i>Seasonal cut fresh fruits, verbena syrup</i>	11€
Crème vanillée façon crème brûlée <i>Vanilla cream « crème brûlée » styled</i>	11€
Sphère croquante au chocolat, oranges confites et crémeuses <i>Crispy chocolate sphere, candied and creamy orange</i>	14€

Menu enfants / enfant de moins de 12 ans

Children Menu / less than 12 years old

Menu au choix (entrée, plat, dessert et une boisson)

17€

Pick what you prefer (starter, main course, dessert and a drink)

Entrées / Starters

Salade de crudités de saison, vinaigrette huile d'olive – citron

Fresh vegetables salad, lemon and olive oil dressing

Œufs Mimosa, mesclun

Mimosa eggs and mesclun

Plats / Main courses

Steak haché « Black Angus »

Chopped steak “Black Angus”

Jambon cuit supérieur

Cooked ham

Garniture au choix : frites / penne au beurre / légumes de saison

Choice of garnish : french fries, penne, seasonal vegetables

Desserts

Glaces artisanales : 2 boules ou 3 boules

Café / Vanille / Chocolat / Citron jaune / Framboise / Poire William

Artisanal Ice cream: two or three scoops

Coffee / Vanilla / Chocolate / Lemon / Raspberry / William Pear

Fruits de saison coupés, sirop de verveine

Seasonal cut fresh fruits, verbena syrup

De 23h à 6h

From 11pm til 6am

Potage de légumes de saison <i>Vegetables cream soup</i>	11€
Assiette de saumon fumé supérieur, pommes de terre ratte et crème d'Isigny <i>Smoked Salmon, potatoes and Isigny Cream</i>	19€
Salade Caesar au poulet <i>Romaine / poulet grillé / croûtons / parmesan / sauce Caesar</i> <i>Chicken Caesar Salad</i> <i>Romaine / grilled chicken / croutons / parmigiano dressing</i>	21€
Penne all' Arrabiata / Bolognaise <i>Penne pasta all' Arrabiata / Bolognese</i>	19€
Assiette de fromages affinés <i>Matured cheese plate</i>	13€
Fruits de saison coupés, sirop de verveine <i>Seasonnal fresh fruits, verbena tea syrup</i>	11€
Yaourt artisanal / nature ou fruits <i>Artisanal yogurt / plain or fruits</i>	4€

Boissons | Beverages

EUR

Verre de vin de Champagne « vigneron »		14.00
Verre de vin de Champagne « Prestige »		16.00
Verre de vin de Champagne « Rosé »		15.00
Martini, Porto, Ricard		12.00
Bière pression Heineken	25cl 6.00	50cl 10.00
Bières en bouteilles : 1664, Affligem, Carlsberg, Budweiser, Edelweiss		7.00
Jameson, Four Rose's		14.00
Jack Daniel's, Chivas 12ans		16.00
Four roses single barrel, Chivas 18 ans, Laphroaig		22.00
Vodkas, Gins, Tequila		14.00
Calvados, Armagnac, Cognac VSOP		16.00
Irish Coffee		18.00
Cognac XO		22.00

Eaux, Café et Thés | Water, Coffee, Tea

Evian ou Badoit 1L	8.00
Evian ou Badoit 1/2L	6.00
Expresso	4.00
Double Expresso	6.00
Capuccino	7.00
Thé, Infusion	5.00
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Sprite, Orangina (33cL)	6.00
Schweppes, MayTea	6.00
Jus de fruits Frais 20cL (Orange, Pamplemousse)	7.00
Jus de Fruits (25cL)	6.00

Aperitifs 7cl / Alcools 5cl / Vins 15 cl

Appetizer 7cl / Alcohols 5 cl / Wines 15cl

Carte des Vins | Wine List

EUR

EUR

Blanc | White

15cl

75cl

Loire, Touraine, Cht. de la Presle, M. Penet

7.00

31.00

Sauvignon Blanc

Loire, Sancerre, «Origine», M&E. Roblin

11.00

48.00

Sauvignon Blanc

Bourgogne, Mâcon, « La roche vineuse », Domaine Perraud

8.00

37.00

Chardonnay

Rouge | Red

Bourgogne, Mâcon, Domaine Perraud

8.00

39.00

Pinot Noir

Bourgogne, «Calcaire Dur et Argile Tendre», C. Lescure

11.00

48.00

Pinot Noir

Bordeaux, Domaine de Valmengaux, B&V. Rapin

11.00

52.00

Merlot, Cabernet

Rosé | Rosé

Herault, Cht. Puech Haut Prestige, Domaine Bru

8.00

39.00

Grenache, Cinsault

Languedoc, IGP Gris de gris, Domaine du Petit Chaumont

6.00

28.00

Grenache Gris et Noir, Cinsault



Champagnes **EUR**

Montagne de Reims

Hervé Rafflin, Extra Brut  **70.00**
26% Pinot Meunier, 38% Pinot noir, 36% Chardonnay

Vallée de la Marne

Gosset, « Grande Réserve » **89.00**
43% Chardonnay, 42% Pinot noir, 15% Pinot meunier

Côte des Blancs

Pinot-Chevauchet, Extra Brut « Cuvée Distinguée » **75.00**
100% Chardonnay

Côteaux du Petit Morin

Ulysse Collin, « Les Pierrières » **130.00**
100% Chardonnay

Côteaux du Sézannais

David & Virginie Verlet, « La Bar La Bonne » **59.00**
15% Pinot noir, 35% Chardonnay, 50% Pinot Meunier

David & Virginie Verlet, « La Bar La Bonne Rosé » **67.00**

Côte des Bar

Julien Prélat, Brut Nature **70.00**
100% Pinot noir