Les Apéritifs

KIR ALIGOTÉ 14 CL 5,5
cassis, mûre, framboise ou pêche
KIR ROYAL 10 CL 10,9
LILLET BLANC, ROUGE OU ROSÉ 5 CL 5,5
RICARD, PASTIS 51 3 CL 4,9
VERRE DE MUSCAT 10 CL 5,5

MARTINI BLANC OU ROUGE 5 CL 5,5
CAMPARI, PORTO 5 CL 5,5
AMERICANO MAISON 7,5 CL 7,9
APEROL SPRITZ 9,9
VERRE DE PROSECCO 14 CL 7,9

Les Snacks à Partager

ASSIETTE DE FRITES, crème de cheddar *Plate of french fries, cream of cheddar* 6,9
POULET CROUSTILLANT MAISON *Homemade crusty chicken* 8,9
GUACAMOLE MAISON *Homemade guacamole* 9,9
L'ARDOISE DE CHARCUTERIE *Cured meats board* 17,9
L'ARDOISE DE FROMAGES *Cheeses board* 17,9
L'ARDOISE MIXTE *Cheeses and cured meats board* 18,9
LE CROQUE RELAIS et sa salade (MADAME +1,5€) 13,9
Toasted ham sandwich and salad (Madame + 1,5€)
STICKS DE MOZZARELLA *Mozzarella sticks* 7,9
SAUCISSON SEC *Dry sausage* 6

FORMULE BISTROT

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT 24,90 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 29,90 €

À Choisir sur la carte avec les

Starter + Main Course or Main Course + Dessert 24,90€ or Starter + Main Course + Dessert 29,90€
To choose on the menu with the

Les Entrées

Escargots de Bourgogne *Burgundy snails* x6 9,9 x12 17,9
Harengs pommes à l'huile *Herrings and potatoes in oil* 9,9
Œufs Bio et leur mayonnaise maison *Organic eggs and their homemade mayonnaise* 7,9
Soupe à l'oignon *Onion soup* 9,9
Foie gras de canard et son chutney *Duck foie gras and its chutney* 16,9
Croustillant de chèvre, miel et balsamique *Crispy goat cheese, honey and balsamic vinegar* . . 9,9
Carpaccio de bœuf à l'italienne *Beef carpaccio, italian-style* 11,9
Poireaux vinaigrette *Leeks with vinaigrette* 7,9

Les Salades & Plats Végétariens

LA BIQUETTE salade, chèvre, œuf BIO poché, tomates, concombres, bacon et miel 15,9
Salad, goat cheese, poached organic egg, tomatoes, cucumber, bacon and honey

LA CAESAR salade, poulet, parmesan, croûtons, câpres, sauce César. 16,9
Salad, chicken, parmesan, croutons, capers, Caesar sauce

LA SALADE VÉGÉ céréales, avocat, pois chiches, tagliatelles de légumes, tomates 14,9
Cereals, avocado, chick peas, vegetables tagliatelle, tomatoes

LA NIÇOISE salade, thon, tomates, œuf BIO, anchois, olives 16,9
Salad, tuna, tomatoes, organic egg, anchovies, olives

LA TOMATE MOZZARELLA BURRATA 16,9
Tomato, mozzarella burrata

BURGER VÉGÉ steak de soja, pain brioché, oignons, frites, avec ou sans cheddar 16,9
Soya steak, brioche bun, onions, french fries, with or without cheddar

L'AVOCAT SAUMON salade, avocat, saumon, tomates, concombre, crème acidulée 17,9
Salad, avocado, salmon, tomatoes, cucumber, sour cream

PENNE À LA PROVENÇALE parmesan, pesto 14,9
Penne provençale-style with parmesan, pesto

CAMEMBERT RÔTI ENTIER, salade, pommes sautées persillées 17,9
Whole roasted Camembert cheese, salad, sautéed potatoes with parsley

Les Viandes

Bavette d'**ANGUS** (250 g), frites et salade (sauce poivre ou béarnaise) 19,9
Angus Sirloin, french fries and salad (pepper or béarnaise sauce)

Entrecôte **SIMMENTAL** (300 g), pommes sautées persillées, salade (sauce poivre ou béarnaise) 26,9
Simmental rib steak (300 g), sautéed potatoes in parsley, salad (pepper or béarnaise sauce)

Traditionnel tartare de bœuf **CHAROLAIS** au couteau, frites et salade 17,9
Traditional knife-cut Charolais beef tartar, french fries and salad

Carpaccio de bœuf XL à l'italienne, frites et salade 19,9
XL Italian-style beef carpaccio, french fries and salad

Andouillette **AAAAA**, pommes sautées persillées, sauce au poivre 17,9
AAAAA chitterlings, sautéed potatoes and parsley, pepper sauce

Cheeseburger bacon, frites et salade 16,9
pain brioché, crème de cheddar, lard, steak façon boucher
brioche bun, cream of cheddar, bacon, butcher's steak, french fries and salad

Demi-poulet fermier rôti, purée maison 18,9
Roasted half farmhouse chicken, homemade mashed potatoes

Les Poissons

Pavé de saumon, purée de patate douce et son beurre blanc 20,9
Salmon slab, mashed sweet poataoes and white butter sauce

Gambas à la plancha, risotto aux champignons et pesto 24,9
King prawns plancha-style with mushrooms risotto and pesto

Filet de bar, fenouil rôti et sa sauce vierge 22,9
Bass fillet, roasted fennel and virgin sauce

Tartare de saumon du moment 20,9
Salmon tartar of the day

Fish 'n Chips, frites et salade et sa sauce béarnaise 15,9
Fish 'n Chips, french fries and salad with béarnaise sauce

Les Desserts Maison

Coulant au chocolat, glace vanille (10 min.) 8,9
Chocolate lava cake, vanilla ice cream (10 min.)

Crème brûlée *Vanilla crème brûlée* 9,9

Pain perdu au caramel, glace vanille 8,9
French toast with caramel, vanilla ice cream

Île flottante 9,9
Floating island

Tarte Tatin, crème fraîche 8,9
Upside-down Tatin tart, fresh cream

Salade de fraises, glace vanille 9,9
Strawberries salad, vanilla ice cream

Assiette de fromages 10
Cheeses plate

Café, Thé Gourmand *Gourmet coffee or tea* 10,9

Les Eaux

EVIAN 50 CL 5,7

BADOIT 50 CL 5,7

EVIAN 100 CL 6,7

BADOIT 100 CL 6,7

Rendez-vous du Vendredi
Moules Marinières
16,90€

Friday's Special
Mussels Marinières-style

+3 € INCLUS dans la Formule Midi / *Extra €3 charge, INCLUDED in Lunch Menu*

Menu Midi 16,90€

Jusqu'à 15h, du lundi au vendredi, sauf week-ends et jours fériés
Until 3 pm, from monday to friday, except weekends and public holidays

Entrée + Plat / Plat + Dessert / *Starter + Main Course / Main Course + Dessert*
Entrée + Plat + Dessert 19,90€ / *Starter + Main Course + Dessert 19,90€*

Entrées

Œufs Bio et leur mayonnaise maison
Organic eggs with their homemade mayonnaise

Croustillant de chèvre, miel et balsamique
Crispy goat cheese, honey and balsamic vinegar

Gaspacho
Gazpacho

Poireaux vinaigrette
Leeks with vinaigrette

Plats

Poisson du jour, riz, beurre blanc
Fish of the day, rice, white butter

Faux-filet de bœuf, frites et salade (sauce poivre ou béarnaise)
Sirloin steak, french fries and salad (pepper or béarnaise sauce)

Penne à la provençale, parmesan, pesto / *Penne provençale-style, parmesan, pesto*

Plat du jour / *Dish of the day*

Desserts

Pain perdu au caramel, glace vanille / *Homemade french toast with caramel, vanilla ice cream*

Crème brûlée

Dame Blanche

Mousse au chocolat / *Chocolate Mousse*

Les Vins

	Verre 14 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl	Btle 75 cl
ROUGES AOC *REDS*				
BORDEAUX				
Côtes de Bordeaux Saint-Yves	5	9	17	26
Graves Château Petit Mouta	5,5	9,5	19,5	29
Médoc Château Haut Couloumey				33
Montagne Saint-Émilion Châteaux Haut- Goujon	7,2	12,5	25	39
Lalande-de-Pomerol La Rose Trémière **BIO**				45
BEAUJOLAIS				
Brouilly Les Thibaults	6	10,5	21	30
LOIRE				
Saumur Coq'licot **BIO**	5,5	9,5	19,5	29
Saint-Nicolas de Bourgueil Frères Marchesseau **BIO**				30
BOURGOGNE				
Passetoutgrain Jacques d'Orville	5,5	9,5	19,5	29
Pinot noir Domaine J. Loron				38
LANGUEDOC				
Pic Saint-Loup La Cérémonie	6	10,5	21	30
Merlot Les Pierres Blanches	5	9	17	26
VALLÉE DU RHÔNE				
Côtes-du-Rhône Grand Veneur **BIO**	5,5	9,5	19,5	29
Crozes-Hermitage Confessions				38
BLANCS AOC *WHITES*				
Bourgogne Aligoté J. Loron	5,5	9,5	19,5	29
Pinot blanc Carrer & Fille **BIO**	5,5	9,5	19,5	29
Chardonnay Pierres Blanches	5	9	17	26
Petit Chablis Domaine de J-M Brocard	7,2	12,5	25	38
Pouilly-fumé Les Greffeux	7,2	12,5	25	38
Sancerre Porte des Vignes **BIO**				45
Jurançon Les Amours de la Reine	7,2	12,5	25	38
ROSÉS AOC *ROSÉS*				
Côtes-de-Provence Château La Seigneurie	5,5	9,5	19,5	29
M de Minuty				38
Corse San Pieru	5	9	17	26

Les Champagnes



	coupe 10 cl	bouteille 75 cl
MERCIER BRUT	10,9	69,0
MOËT & CHANDON		79,0

HAPPY HOUR 16h-19h

Sauf week-ends et jours fériés
Except weekends and public holidays

Cocktails 10,9€ à 7,5€

Cocktails sans alcool 7,9€ à 6,5€

Meteor Pils / Monaco / Panaché 50 cl à 7,5€

Les Boissons Maison 5,5€

THÉ GLACÉ
CAFÉ FRAPPÉ

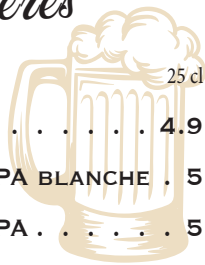
Les Boissons Fraîches

JUS DE FRUITS 25 CL 4,9
Orange, ananas, pomme, fraise, abricot, pamplemousse, mangue, tomate, multifruits
Orange, pineapple, apple, strawberry, apricot, grapefruit, mango, tomato, multifruits

JUS DE FRUITS FRAIS 18 CL orange ou citron pressé 4,9
Fresh squeezed orange or lemon juice

SCHWEPPES, SCHWEPPES AGRUM', FUZE TEA 25 CL. 4,9
COCA-COLA OU ZERO 33 CL. 4,9
DIABOLO OU LIMONADE 33 CL 4,9
SPRITE 25 CL 4,9
ORANGINA 25 CL 4,9
BADOIT / EVIAN 33 CL. 4,9

Les Bières



PRESSION

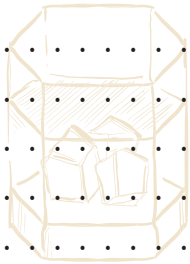
	25 cl	50 cl
PILS	4.9	8.5
METEOR IPA BLANCHE	5	9
METEOR IPA	5	9
MONACO, PANACHÉ	4.9	8
PICON-BIÈRE	5	9

Les Bières

BOUTEILLES 33 CL

GRIMBERGEN ROUGE	6.5
CORONA	6.5
BIÈRE 0 % ALCOOL	6.5
DESPERADOS	6.5
1664	6.5
CIDRE	6.5

Les Whiskies 4 cl



- Jameson 7,9
- Clan Campbell 7,9
- Ballantine's 7,9
- The Glenlivet 8,9
- Jack Daniel's 8,9
- Chivas regal 12 ans 9,9
- Chivas Regal 18 ans 10,9
- Lagavulin 13,9

Les Rhums 4 cl

- Havana 3 ans 7,9
- Gouverneur 9,9
- Don Papa 10,9
- Zacapa 23 ans 13,9
- Rhum arrangé 8,9

Les Digestifs 4 cl

- Eau-de-vie 8,5
  poire, mirabelle
- Limoncello 7,9
- Bailey's, Amaretto 7,9
- Get 27, Get 31 7,9
- Calvados d'Âge 8,9
- Vieil Armagnac 9,9
- Vieille Prune 11,9

Les Gins 4 cl

- Gordon's 7,9
- Bombay Sapphire . 8,9
- Plymouth 8,9
- Belle Rive 9,9
- Hendrick's 9,9
- Monkey 47 10,9

Le Bourbon 4 cl

- Duke 9,9

Les Vodkas 4 cl

- Eristoff 7,9
- Absolut 8,9
- Grey Goose 10,9

Les Téquilas 4 cl

- San José 7,9
- Mezcal Mahani . 8,9
- Avion Silver . . . 9,9

Les Cognacs 4 cl

- Rémy Martin VSOP 13,9

Cocktails

Les Incontournables 10,9€

Mojito classic
Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche,
sucre roux, eau gazeuse
White rum, lime, fresh mint, brown sugar, sparkling water

French Spritz
Lillet, vin pétillant, eau gazeuse
Lillet, sparkling wine, sparkling water

Moscow Mule
Vodka, citron vert, Ginger Beer
Vodka, lime, Ginger Beer

Caïpirinha
Cachaça, citron vert, sucre roux
Cachaça, lime, brown sugar

Cosmopolitan
Vodka, Triple sec, jus de cranberry, citron vert
Vodka, Triple sec, cranberry juice, lime

Sex on the Beach
Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry
Vodka, peach cream, pineapple juice, cranberry juice

Long Island Ice tea +4€
Vodka, gin, rhum blanc, triple sec, téquila,
jus de citron, Coca-Cola
Vodka, gin, white rum, triple sec, tequila, lemon juice, Coca-Cola

Tequila Sunrise
Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine
Tequila, orange juice, grenadine

Saint-Germain +2€
Fleur de sureau, Champagne, eau gazeuse
Elderflower, Champagne, sparkling water

Les Signatures 12,9€

Le Jack Brel
Jack Daniel's, jus de poire, sirop de pêche,
coulis de fruits rouges, citron jaune
Jack Daniel's, pear juice, peach syrup, red fruit coulis, yellow lemon

Le Goldman
Rhum Gouverneur, jus d'ananas, sirop de vanille,
sirop d'orgeat, citron vert
Gouverneur rum, pineapple juice, vanilla syrup, barley syrup, lime

Le Dalida +1€
Vodka Grey Goose, liqueur Saint-Germain,
jus de fraise, citron jaune
Grey Goose vodka, Saint-Germain liqueur, strawberry juice, yellow lemon

Le Bardot
Gin belle Rive, Cointreau, crème de framboise,
jus de passion, citron jaune, Angostura
Belle Rive gin, Cointreau, raspberry cream, passion juice, yellow lemon, Angostura

Les Sans-Alcool 7,9€

Virgin Mojito
Menthe, citron vert, limonade, sucre de canne
Mint, lime, lemonade, cane sugar

Virgin Colada
Lait de coco, jus d'ananas, citron vert
Coconut milk, pineapple juice, lime

Sunshine
Jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de fraise
Orange juice, pineapple juice, cranberry juice, strawberry syrup

Tous les autres incontournables sont dans la tête du Barman
(Margarita, Amaretto Sour, Espresso Martini, Bloody Mary,.....)

Prix nets en euros - Taxes et service compris - CB à partir de 10 € - La maison n'accepte pas les chèques - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.
La liste des allergènes est à votre disposition. Net prices in euros - Taxes and service included - Credit card minimum € 10 - Checks no longer accepted.
Alcohol abuse is dangerous for your health, drink moderately. The list of allergens is at your disposal.