

# ENTRÉES / STARTERS

**Les œufs BIO mayonnaise 8** 

*Organic boiled eggs with mayonnaise*

**Le poireau vinaigrette 8** 

*Steamed leak with dressing*

**La terrine de campagne & ses toasts 9**

*Terrine paté & toasts*

**La soupe à l'oignon gratinée au Cantal 13**

*French onion soup gratinated with Cantal cheese*

**Les escargots 6 p : 13,5 12 p : 26**

*Snails with garlic butter*

**Le foie-gras & ses toasts 18,5**

*Duck foie-gras & toasts*

**Le Camembert rôti au miel, mesclun & ses toasts 14** 

*Roasted Camembert cheese with honey, salad & toasts*

**Le velouté de butternut, croutons, huile d'olive extra vierge saveur**

**truffe & lard grillé 12,5**

*Butternut soup, croutons, olive oil with truffle flavour & bacon*

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

*Plate of smoked salmon, lemon cream & toasts*

## À PARTAGER

**La planche de fromages 19** 

*Cheese platter*

**La planche de charcuteries 17**

*Cold cut platter*

**La planche mixte 22**

*Cheese & cold cut platter*

# **FORMULE MIDI 22 €**

*Sauf week-end & jours fériés  
(except weekend & public holiday)*

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT**  
*STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT*

## **ENTRÉES AU CHOIX**

**Les œufs BIO mayonnaise** 

*Organic boiled eggs with mayonnaise*

**La terrine de campagne & ses toasts**

*Terrine paté & toasts*

**Le poireau vinaigrette** 

*Steamed leak with dressing*

## **PLATS AU CHOIX**

**Le plat du jour**

*Dish of the day*

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

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

**La salade végétan** 

*Vegan salad*

## **DESSERTS AU CHOIX**

**La crème brûlée à la vanille de Madagascar**

*Crème brûlée with vanilla from Madagascar*

**La mousse au chocolat**

*Chocolate mousse*

**Le fromage blanc, granola & miel**

*White cheese, granola & honey*

# **MENU MÉDARD 42 €**

**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 Camembert rôti au miel, mesclun & ses toasts** 

*Roasted Camembert cheese with honey, salad & toasts*

## **PLATS AU CHOIX**

**Les gnocchis sans gluten gratinés à la sorrentina** 

*Gluten-free gnocchi baked in tomato sauce & mozzarella / parmesan*

**Le bœuf Bourguignon & ses pommes vapeur**

*Burgundy beef stew & steamed potatoes*

**Le pavé de lieu noir, beurre blanc citronné & poêlée de légumes**

*Saithe fish, white butter sauce with lemon & vegetables*

**La cuisse de poulet jaune rôtie, jus au thym & frites**

*Roasted chicken leg, thyme juice & French fries*

## **DESSERTS AU CHOIX**

**La tarte tatin & crème fouettée**

*Upside-down apple tart & whipped cream*

**La crème brûlée à la vanille de Madagascar**

*Crème brûlée with vanilla from Madagascar*

**La mousse au chocolat**

*Chocolate mousse*

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

*Plate of mini-French toasts, Nutella & whipped cream*

# SALADES / SALADS

## **La salade Caesar au poulet pané & son œuf BIO 18,5**

*Caesar salad with crispy chicken & organic boiled egg*

## **La salade de chèvre croustillant, jambon de pays & pesto 19**

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

## **La salade végan 18** (V)

## **Lentilles, patate douce, chou rouge, blanc Grec végan, grenade, noix de pécan & vinaigrette**

*Vegan salad : lentils, sweet potatoes, red cabbage, vegan feta cheese, pomegranate, pecan nuts & vinaigrette dressing*

# CROQUES & BURGERS

## **Le croque-monsieur au Cantal, frites & salade 15,5**

*Hot ham and cheese sandwich, French fries & salad*

## **Le croque-madame au Cantal, œuf BIO, frites & salade 17**

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

## **Le cheeseburger & frites 18**

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

*Cheeseburger & French fries*

## **Le chicken burger & frites 18**

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

*Breaded chicken burger & French fries*

## **Le cheeseburger sans gluten & frites 20**

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

*Gluten-free cheeseburger & French fries*

## **Le végétal burger & frites 18** (V)

*Vegetarian burger & French fries*

# PLATS / MAIN COURSES

**Le steak de rumsteak, sauce au choix & frites (~200g) 19,5**

*Rump steak, sauce of your choice & French fries*

**L'entrecôte de bœuf, sauce au choix, frites & salade (~250g) 29**

*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 (totally raw), French fries & salad*

**Le steak haché, œuf à cheval BIO, sauce au poivre & frites 17,5**

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

**Les gnocchis sans gluten à la sorrentina 21** 


*Gluten-free gnocchi baked in tomato sauce & mozzarella / parmesan*

**Les coquillettes sans gluten, sauce crémeuse à la tartufata, Cantal & jambon truffé 23**

*Gluten-free pasta, creamy tartufata sauce, Cantal cheese & ham with truffles*

**La saucisse au couteau, sauce vin rouge & purée 19**

*Pork sausage, red wine sauce & mashed potatoes*

**La patate douce rôtie/farcie, chou rouge, blanc Grec végétan, noisettes grillées & crème de sésame 21** 

*Roasted & stuffed sweet potatoe, red cabbage, vegan feta cheese, grilled hazelnuts & sesame cream*

**La cuisse de poulet jaune rôtie, jus au thym & frites 17,5**

*Roasted chicken leg, thyme juice & French fries*

**Le bœuf Bourguignon & ses pommes vapeur 21**

*Burgundy beef stewed & steamed potatoes*

**Le pavé de lieu noir, beurre blanc citronné & poêlée de légumes 21**

*Saithe fish, white butter sauce with lemon & vegetables*

 **Végétarien/Vegetarian**  **Vegan**

# DESSERTS

**L'assiette de fromage : 1 pièce : 7 / 3 pièces : 13**

*Cheese plate 1 or 3 pieces*

**La tarte tatin & crème fouettée 9,5**

*Upside-down apple tart & whipped cream*

**La crème brûlée à la vanille de Madagascar 9**

*Crème brûlée with vanilla from Madagascar*

**La mousse au chocolat 9**

*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 8**

*White cheese, granola & honey*

**Le cheesecake & coulis de fruits rouges 9**

*Cheesecake & red fruit sauce*

**Le tiramisu Nutella 9**

*Nutella tiramisu*

**Le café ou thé gourmand 9,5**

*Gourmet's coffee or tea*

# GLACES



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

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

**3 boules - 3 scoops : 9**

*Glaces : café, caramel, chocolat, pistache, vanille ou yaourt*

*Ice-cream : coffee, caramel, chocolate, pistachio, vanilla or yogurt*

*Sorbet : banane, citron vert, fraise, mangue ou poire*

*Sorbet : banana, lime, strawberry, mango or pear*

**Supplément crème fouettée 1,5**

*Extra whipped cream*

**Supplément sauce chocolat ou Nutella 1,5**

*Extra chocolate or 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 au chocolat 6**

*Crepes with chocolate*

**Crêpes à la confiture de fraise 6**

*Crepes with strawberry jam*

# BOISSONS CHAUDES

Espresso, allongé, déca	2,7
Noisette*	3
Allongé noisette*	3,7
Double espresso	5,2
Café Américain	5,2
Café crème*	5,2
Café Viennois	7
Cappuccino	7
Mocaccino	7
Chocolat chaud*	5,2
Chocolat Viennois	7
Chai latte*	7
Matcha latte*	7,5
Lait chaud*	5,2
Vin chaud	8
Irish Coffee	12
French Coffee	12
Grog	10
*Option lait d'avoine	+1
*Oat milk option	
Grand pot de lait	2,5
Thés & Infusions	5,2



# BOISSONS FRAÎCHES

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

# COCKTAILS SANS ALCOOL

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

# COCKTAILS - 12



## **Spritz**

*Aperitivo, Sureau, Limoncello ou Campari*



## **Négroni**

*Vermouth rouge, gin & Campari*



## **Espresso Martini**

*Vodka, expresso & 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

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

# BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl	1L
<b>Kanterbräu village</b> (4,2°)	<b>5,2</b>	<b>9,3</b>	<b>17</b>
<b>1664 blanche</b> (5°)	<b>5,9</b>	<b>10,3</b>	<b>19</b>
<b>Grimbergen</b> (6,7°)	<b>5,9</b>	<b>10,3</b>	<b>19</b>
<b>Brooklyn Pulp Art IPA</b> (6°)	<b>5,9</b>	<b>10,3</b>	<b>19</b>
<b>Picon bière</b>	<b>6,5</b>	<b>12</b>	<b>20</b>

# BIÈRES BOUTEILLES 33cl

<b>Corona</b> (4,6°)	<b>7</b>
<b>La Parisienne Brune</b> (5,5°)	<b>7</b>
<b>Bière sans alcool</b> (0°)	<b>7</b>
<b>Cidre Brut Sassy</b> (5,2°)	<b>7</b>

# CHAMPAGNE & PROSECCO

<b>G.H. Mumm brut</b>	<b>10CL 14,5 / 20CL 25 / 75CL 95</b>
<i>Cordon rouge</i>	
<b>Alberto Torresi D.O.C</b>	<b>10CL 7 / 20CL 13 / 75CL 40</b>

# EAUX

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

Les eaux minérales sont uniquement servie en complément d'un repas

## **VODKA** 4cl

Vodka Fjorowka 10

## **RHUM** 4cl

Diplomatico Reserva Exclusiva 13

## **WHISKIES** 4cl

Jameson (*Blend*) 10

Nikka (*Blend*) 12

Lagavulin 16 ans (*Single malt*) 18

Supplément soda +2,5

## **DIGESTIFS**

Cognac VSOP 4cl 12

Cognac XO 4cl 18

Vieille Prune 4cl 9

Poire Williams 4cl 9

Calvados 4cl 13

Amaretto 6cl 9

Limoncello 6cl 9

Get 27 6cl 9

Baileys 6cl 9

## VIN MOELLEUX



13cl



20cl



50cl



75cl

### CÔTES DE GASCOGNE

5,5

9,2

23

33

*Domaine de Maouries (gros maseng)*

## VINS BLANCS

### VIN DE FRANCE

5,1

8,5

21,5

30

*Balade à chenin (chenin)*

### BOURGOGNE

6,7

11,2

27,5

40

*C.Chalonnaise AOC Millebuis (chardonnay)*

### CHABLIS AOC

11

18,5

40

60

*Château de Fleys (chardonnay)*

### BORDEAUX AOC

6,5

10,5

26

38

*Château Roquefort (sauvignon)*

## VINS ROSÉS

### ÎLE DE BEAUTÉ IGP

5,9

8,5

20

30

*Domaine Casanova **VEGAN** (sciaccarellu, nielluciu, grenache)*

				
<b>VINS ROUGES</b>	13cl	20cl	50cl	75cl
<b>SAINT AMOUR AOP</b> Domaine des Pierres ( <i>gamay</i> )	7,6	12,6	31,6	45
<b>CROZES HERMITAGE AOC</b> Domaine Ville Rouge <b>BIO</b> ( <i>syrah</i> )	9,9	16,5	41,2	59
<b>HAUT MEDOC AOC</b> Château Victoria cru bourgeois ( <i>cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot</i> )	8,9	14,7	36,8	50
<b>COLLINES RHODANIENNES IGP</b> Vins de Vienne ( <i>syrah</i> )	6,7	11,1	27,8	37
<b>BOURGOGNE</b> C.Chalonnaise AOC Millebuis ( <i>pinot noir</i> ) – <b>Frais ou tempéré</b> / <i>fresh or room temperature</i>	8,2	12,6	31,6	47

Prix en euros TTC.

Prices in euros, VAT included

Carte bancaire acceptée à partir de 15,00€.

Payment by card minimum 15,00 €.

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.