



ENTRÉES / STARTERS

Les œufs BIO mayonnaise 8 

Organic boiled eggs with mayonnaise

**Le carpaccio de betteraves, blanc grec végétal,
pistaches torréfiées & crème de balsamique 7,5** 

Beet carpaccio, vegan feta, grilled pistachio & balsamic vinegar

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 de canard maison & ses toasts 18,5

Homemade duck foie-gras & toasts

**Le carpaccio de bar, gelée de passion, gingembre, coriandre
& pickles d'oignons rouges 13,5**

Sea bass carpaccio, passion fruit jelly, ginger, coriander & onions pickles

Les accras de poisson maison & pesto rouge 12

Spicy fried fish cakes & red pesto

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

Plate of smoked salmon, lemon cream & toasts

À PARTAGER

La planche de charcuterie ou de fromages 18

Cold cut platter or cheese platter

La planche mixte 22

Cheese & cold cut platter

Le croque apéro 10

Hot ham & cheese sandwich

Le guacamole & ses toasts 8 

Guacamole & toasts

La planche de tapas 23

*Accras de poisson, guacamole, mini croques, pops de poulet panés
& navettes au saumon fumé*

FORMULE MIDI 22 €

Du lundi au vendredi de 11h à 15h (hors jours fériés)
Monday to Friday – 11am – 3 pm (excluding public holidays)

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 carpaccio de betteraves, blanc grec végétal,
pistaches torréfiées & crème de balsamique** 🌱
Beet carpaccio, vegan feta, grilled pistachio & balsamic vinegar

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 végétale 🌱
Vegan salad

DESSERTS AU CHOIX

La crème brûlée à la vanille Bourbon
Crème brûlée with Bourbon vanilla

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

L'assiette de saumon fumé, crème citronnée & toasts

Plate of smoked salmon, lemon cream & toasts

Les escargots (6 pièces)

Snails with garlic butter


Le foie-gras de canard maison & ses toasts

Homemade duck foie-gras & toasts

**Le carpaccio de bar, gelée de passion, gingembre, coriandre
& pickles d'oignons rouges**

Sea bass carpaccio, passion fruit jelly, ginger, coriander & onions pickles

PLATS AU CHOIX

**L'aubergine grillée au miso, sauce aigre douce,
blanc grec végétal, pignons de pin & grenade** 

Grilled eggplant with miso, sweet-sour sauce, vegan feta, pine nuts & pomegranate

Le bœuf Bourguignon & ses pommes vapeur

Burgundy beef stewed & steamed potatoes

Le pavé de lieu noir, crème de poivrons grillés & ratatouille

Saithe fish, grilled sweet pepper cream & ratatouille

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 Bourbon

Crème brûlée with Bourbon vanilla

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 

**Perles de couscous, pois chiches, brocolis, blanc grec végan,
aneth, pistaches & vinaigrette citron vert/tahini**

*Vegan salad : Semolina pearls, chickpeas, broccoli, vegan feta, dill,
pistachio & dressing with lime/sesame cream*

**La burrata, pesto rouge, caviar de graines de moutarde
& légumes grillés 19**

Burrata, red pesto, mustard seeds pickles & grilled vegetables

L'avocado toast, saumon fumé, oeuf BIO & mesclun 19,5

Smoked salmon avocado toast, organic poached egg & salad

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 végétéburger & frites 18 

Vegetarian burger & French fries

PLATS / MAIN COURSES

Le steak de rumsteak, sauce poivre ou Béarnaise & frites (~200g) **19,5**

Rump steak, pepper or Béarnaise sauce & French fries

**L'entrecôte de bœuf, sauce poivre ou Béarnaise, frites
& salade** (~250g) **29**

Ribeye : very fatty and flavourful. Prefer rump steak for a leaner cut.

Le tartare de bœuf au couteau, frites & salade **21**

Beef tartare (totally raw), French fries & salad

**Le carpaccio de bœuf, pesto rouge, parmesan,
pignons de pin, tomates confites, frites & roquette** **18**


*Beef carpaccio, red pesto, parmesan cheese, pine nuts, confit tomatoes,
French fries & rocket salad*

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

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

Les linguines sans gluten, pesto & burrata **17,5** 

Gluten-free linguini, pesto & creamy burrata

**L'aubergine grillée au miso, sauce aigre douce,
blanc grec végétal, pignons de pin & grenade** **21** 

*Grilled eggplant with miso, sweet-sour sauce, vegan feta, pine nuts
& pomegranate*

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 tartare de thon crème d'avocat,
huile d'olive saveur truffe & frites** **23**

Tuna tartare, avocado cream, olive oil with truffle flavour & French fries

Le pavé de lieu noir, crème de poivrons grillés & ratatouille **21**

Saithe fish, grilled sweet pepper cream & ratatouille

 **Végétarien/Vegetarian**  **Vegan**

FROMAGES

L'assiette 1 fromage 7

L'assiette 3 fromages 13

Cabécou, Cantal, Comté, fourme d'Ambert & Saint-Nectaire

DESSERTS

La tarte tatin & crème fouettée 9,5

Upside-down apple tart & whipped cream

La crème brûlée à la vanille Bourbon 9

Crème brûlée with Bourbon vanilla

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 flan pâtissier à la vanille Bourbon 9

Bourbon vanilla custard tart

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 au beurre salé, chocolat, pistache
ou vanille***

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

Sorbet : cassis, citron vert, framboise ou fruit de la passion

Sorbet : blackcurrant, lime, raspberry or passion fruit

Supplément crème fouettée 1,5

Extra whipped cream

Supplément sauce Nutella 1,5

Extra 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 à la confiture de fraise 6

Crepes with strawberry jam

BOISSONS CHAUDES

Expresso, allongé, déca	2,7
Noisette*	3
Allongé noisette*	3,7
Double expresso	5,2
Café Américain	5,2
Café crème*	5,2
Café Viennois	7
Cappuccino	7
Mocaccino	7
Chocolat chaud*	5,2
Chocolat Viennois	7
Chaï latte*	7
Matcha latte*	7,5
Lait chaud*	5,2
Irish Coffee	12
French Coffee	12
Grog	10
*Option lait d'avoine	+1
<i>*Oat milk option</i>	
Grand pot de lait	2,5
Thés	5,2
<i>Earl-grey, English breakfast, Sencha, Menthe, Jasmin, Rooibos</i>	
Infusions	5,2

Tilleul, Camomille, Verveine



BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 33cl	5,6
Badoit / Evian 33cl	5,6
Orangina 25cl	5,6
Limonade 30cl	5,6
Thé glacé pêche maison 30cl	5
<i>Homemade peach iced tea</i>	
Infusion glacé hibiscus maison 30cl	5
<i>Homemade hibiscus iced herbal tea</i>	
Citronnade maison 30cl	5
<i>Homemade lemonade (lemon juice & sparkling water)</i>	
Fever tree premium tonic 20cl	5,6
Café frappé* (nature ou au lait) 30cl	7
<i>Iced coffee (plain or with milk)</i>	
Chocolat frappé* 30cl	7
<i>Iced chocolate</i>	
Matcha latte frappé* 30cl	7,5
<i>Iced matcha latte</i>	
*Option lait d'avoine	+1
<i>*Oat milk option</i>	
Jus d'orange pressée 25cl	7
<i>Fresh orange juice</i>	
Jus de fruits / Fruits juices 20cl	5,6
<i>Abricot, ananas, citron, cranberry, passion, pomme ou tomate</i>	
<i>Apricot, pineapple, lemon, cranberry, passion fruit, apple <u>or</u> tomato</i>	

COCKTAILS SANS ALCOOL

	Madame <i>JNPR n°1, sirop d'hibiscus & tonic</i>	12
	Virgin Gin tonic <i>JNPR n°1 & fever tree tonic</i>	12
	Passionata <i>Jus de passion, jus d'ananas & sirop de vanille</i>	9
	Virgin Négroni <i>JNPR n°1, VRMH n°1 & BTTR n°1</i>	12
	Virgin Sour <i>Sober W ou Sober Amaretto, jus de citron, sucre de canne & blanc d'œuf</i>	12
	Virgin Mule <i>JNPR n°1 ou Sober R, ginger beer & citron vert</i>	12
	Virgin Spritz <i>Martini vibrante & fever tree tonic</i>	12
	Virgin Mojito (<i>Classique, passion, fraise ou framboise</i>) <i>Sober R, sucre de canne, citron vert, menthe & eau gazeuse</i>	12
	Virgin Colada <i>Sober R, coco & jus d'ananas</i>	12

JNPR N°1, BTTR N°1 et VRMH N°1
sont des alternatives sans alcool inspirées du gin,
des bitters et du vermouth.

Sober W, Sober R et Sober Amaretto
sont des alternatives sans alcool inspirées du whisky,
du rhum et de l'amaretto

COCKTAILS - 12



Spritz

Aperitivo, Sureau, Limoncello ou Campari



Négroni

Martini rouge, gin & Campari



Espresso Martini

Vodka, espresso & 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 crémant*



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



Mojito

Classique, passion, fraise ou framboise



Piña Colada

Rhum, coco & jus d'ananas

APÉRITIFS

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

BIÈRES PRESSIONS

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

BIÈRES BOUTEILLES 33CL

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

CHAMPAGNE

	10cl	20cl	75cl
G.H. Mumm brut	14,5	25	95
<i>Cordon rouge</i>			

CRÉMANT DE LOIRE

	10cl	20cl	75cl
Émilie Ackerman Brut Millésimé	7	13	40

EAUX 75CL

San Benedetto (<i>plate ou gazeuse</i>)			7,8
---	--	--	-----

Les eaux minérales 75cl sont uniquement servies 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

6,2

9,5

23,5

35

Domaine de Maouries **BIO** (*gros manseng*)

VINS BLANCS

VAL DE LOIRE IGP

5,1

8,5

21,5

30

Jean de la Roche (*chenin*)

BOURGOGNE

7,3

11,3

28

41

C.Chalonnaise AOC Millebuis (*chardonnay*)

CHABLIS AOC

8,5

13

30

45

Domaine Heimburger (*chardonnay*)

BORDEAUX AOC

6,5

10,5

26

38

Château Roquefort **BIO** (*sauvignon*)

VINS ROSÉS

ALPILLES IGP

5,1

8,5

21,5

30

Aimée des Alpilles Provence Alpes Côte d'Azur
(*merlot, caladoc, cabernet franc*)

CÔTES DE PROVENCE AOP

8,3

12,8

32

48

Minuty Côté Presqu'île
(*grenache, cinsault, syrah*)

VINS ROUGES

			
13CL	20CL	50CL	75CL

TOURAINES AOP

5,1 8,5 21,5 30

Jean de la Roche

(gamay) – Frais ou tempéré / fresh or room temperature

CROZES HERMITAGE AOC

9,9 15,3 38 55

Domaine Ville Rouge **BIO**

(syrah)

HAUT MEDOC AOC

8,9 13,7 34,5 50

Château Victoria cru bourgeois

(cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot)

COLLINES RHODANIENNES IGP

7,2 11,1 27,8 40

Vins de Vienne

(syrah)

BOURGOGNE

8,3 12,8 32 48

C.Chalonnaise AOC Millebuis

(pinot noir) – Frais ou tempéré / fresh or room temperature

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.