

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 2cl	5
Porto Rouge ou Blanc, Lillet Blanc 5cl	5
Martini Bianco ou Rosso 5cl	5
Suze 5cl	5
Americano Maison 6cl	8
Kir au Sauvignon Vin De Pays d'Oc 15cl	5
Kir Royal 12cl	9,5

BIÈRES PRESSION / CIDRE

	25cl	50cl
Pils Silver	4,8	8,8
Brooklyn Lager	5,4	10
Picon Bière	6	11
Grimbergen blonde	6	11
Carlsberg	5,4	10
Blanche 1664	5,4	10

CAVE À BIÈRES

La Parisienne «IPA», brassée à Paris 33cl  	8
La Chouffe 33cl	8
Corona / Desperados 33cl	8
1664 Bière sans alcool 25cl	6
Cidre APPIE Brut 33cl 	8

+0,5€ APRÈS 22H

DIGESTIFS & LIQUEURS 4CL

Cognac Courvoisier	16
Xo Imperial	
Cognac Courvoisier Vs	11
Armagnac Laubade	11
Amaretto Disarono / Limoncello	9
Menthe Pastille / Get 27	9
Vieille Prune de Souillac	12
Poire/Mirabelle/Framboise de la maison Morand	14

ENTRÉES

FOIE GRAS MAISON, pain toasté	19
TARAMA BLANC, Maison du Caviar	12
ŒUFS MAYONNAISE, salade d'herbes  	9
6 HUITRES DE NORMANDIE Pleine Mer, Blainville sur Mer	13
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 	11
ESCARGOTS DE BOURGOGNE sauvages, par 6	14
AVOCADO TOAST, oeuf poché 	13
CAMEMBERT ROTI AU MIEL, thym, noisettes 	10
BELLE PLANCHE MIXTE À PARTAGER 	25

PLATS

ENTRECOTE DE BOEUF  +/- 300gr, sauce au poivre, frites maison et bouquet de salade	32
PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD, bouquet de salade	23
CURRY DE LEGUMES, basilic thaï, riz basmati 	17
PAILLARD DE POULET, mariné au piment  d'Espelette, roquette et purée, Grana Padano	19
COQUILLETES AU JAMBON TRUFFÉ «Rostello», crème de comté affiné	19
TARTARE DE BŒUF,  frites maison, bouquet de salade	19
BACON CHEESE-BURGER,  compôtée d'oignons 20,5 frites maison	
RIS DE VEAU CROUSTI-FONDANTS,  poêlée de champignons, purée de pommes de terre	35
STEACK DE THON A LA PLANCHA, julienne de légumes, sauce chimichurri	24
RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS, crème de truffe	18
SAUCISSE D'Auvergne, jus de cuisson, purée de pommes de terre	17

* BOEUF ORIGINE FRANCE

MENU ENFANT 14€

STEACK HACHÉ  ou CROQUETTES DE POULET
FRITES MAISON
1 BOULE DE GLACE ARTISANALE
1 VERRE DE SOFT

SNACKING

POKE BOWL, Thon, avocat, concombre, riz basmati, petits pois, radis, carotte	18
VEGGIE BOWL, Patate douce, quinoa,  courgette grillée, chevre frais, noisettes	15
CRISPY CÉSAR, Salade romaine, filets de poulet croustillants, tomates confites, grana padano	17
CROQUE POILANE MONSIEUR OU MADAME, Salade, frites maison	15/16
OMELETTE FINES HERBES ET CHAMPIGNONS Bouquet de salade  + frites 3€	15

DESSERTS MAISON

MI-CUIT AU CHOCOLAT, glace vanille (+8min)	10,5
CHEESECAKE SABLÉ BRETON,  coulis de myrtilles	9,5
Café Gourmand	8,5
CRÈME BRULÉE, vanille de Madagascar	10,5
FROMAGE BLANC, granola maison	8,5
TARTE TATIN, crème épaisse	9,5
CRÊPE MAISON	voir ardoise
SAINT MARCELLIN au lait cru	9

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

Maison Pedone Maitre Glacier depuis 1959

PARFUMS : vanille, noisette du Piémont, chocolat, café 100% arabica, citron, framboise, mangue

1 BOULE / 3 BOULES 3 / 9



ACCÈS WIFI :
mariebelle44

TRADUCTION :



Liste des allergènes disponible en caisse.
Tous nos produits sont faits maison, sur place, à partir de produits bruts à l'exception de ceux signalés par *
Prix net en euros, service compris.
La maison n'accepte pas les chèques. Carte bancaire à partir de 5€.
Consommations renouvelables toutes les heures

COCKTAILS ALCOOL 5cl

 PINEAPPLE DAIQUIRI - 12 Rhum Plantation Pineapple, citron vert frais, simple syrup, blanc d'oeuf
 STRANGER IN JALISCO - 14  Mezcal, citron jaune frais, pomme verte, simple syrup, Tequila Camino, thym frais
 BOTANICA SMASH - 14  Chartreuse verte, simple syrup, citron jaune frais, Gin Beefeater, concombre, menthe, extrait d'Absinthe
 PORN STAR MARTINI - 17 Vodka, citron vert frais, fruit de la passion, purée de passion, sirop de vanille, Prosecco
 OLD FASHIONED DIPLOMATICO - 14 Diplomatico, simple syrup, bitter, zeste d'orange
 APEROL SPRITZ / HUGO SPRITZ - 10 / 12 Alcool, Prosecco, menthe fraîche, concombre frais
 LES MULES - 12 Alcool au choix, citron vert frais, simple syrup, Ginger Beer maison
 SPRING TONIC - 12 Gin Beefeater, citron jaune frais, sirop de thym maison, concombre frais, tonic
 ESPRESSO MARTINI - 12 Vodka, liqueur de café, sucre, café
 BLOODY MARY - 12 Vodka, Citron Jaune, Jus de Tomato
 MOJITO PASSION - 12 Rhum, simple syrop, menthe, citron vert, fruit de la passion, jus de passion

DEMANDEZ LES CLASSIQUES !

COCKTAILS SANS ALCOOL 9€

 APPLE MOJITO Jus de pomme, citron vert frais, menthe fraîche, soda
 LA COLADA Lait de coco, jus d'ananas, mélange quatre épices
 GINGER SOULS Jus d'Ananas, Ginger Beer maison, citron jaune frais
 BABY STAR MARTINI Sirop de Vanille, nectar de passion, fruit de la passion



CARTE DES VINS

CHAMPAGNES

PAUL LAURENT
RUINART R
RUINART BLANC DE BLANC



12cl	75cl
9	60
15	95
-	130

VINS BLANCS

CÔTE DE GASCOGNE DOMAINE TARIQUET
CHARDONNAY CAVE DE RIVESALTES
PROSECCO RICCADONNA
PETIT CHABLIS SIMMONET FÈBVRE
POUILLY FUMÉ DOMAINE DE RIAUX

verre 15cl	verre 25cl	bouteille 75cl
5	8,3	25
5,5	9,1	28
6	10	30
8	13,3	40
8,5	14,1	42

VINS ROSÉS



COTEAU D'AIX AOC SAINT JULIEN LES VIGNES AB
CÔTE DE PROVENCE AOC MINUTY PRESTIGE
«M» BY SUMMER MEDITERRANÉE

15cl	25cl	75cl
6,5	10,8	33
8,5	14,1	42
5,5	9,1	28

VINS ROUGES

BORDEAUX SUPÉRIEUR CHÂTEAU CHAPELLE MAILLARD AB
GRAVES CHATEAU PONTET LA GRAVIÈRE
LALANDE POMEROL CHÂTEAU LE JARD
PESSAC LÉOGNAN LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION
CÔTES DU RHÔNE CHAPOUTIER
CROZES-HERMITAGE AOC CHAPOUTIER
SAINT-AMOUR DOMAINE DES DUCS
BROUILLY CHATEAU LA CHAISE LES DEUX AMIS AB
BOURGOGNE PINOT NOIR VIEILLE VIGNE ALBERT BICHOT

15cl	25cl	75cl
5	8,3	25
6,5	10,8	33
8	13,3	40
12	20	60
5,5	9,1	28
8	13,3	40
7	11,6	35
6,5	10,8	33
8	13,3	40

EAUX

VITTEL 25cl / VITTEL 50cl
PERRIER 33cl
SAN PELLEGRINO 50cl
PERRIER FINES BULLES 50cl



50cl	100cl
5 / 6	8
5,5	-
6	8
6	8

+0,5€ APRÈS 22H

Prix net en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques
Carte bancaire à partir de 5€. Consommations renouvelables toutes les heures

