



---

## À PARTAGER / TO SHARE

---

**Planche de camembert rôti au lait cru** 19,5  
Rosette de Lyon, jambon sec, pommes de terre grenaille, pain de campagne toasté, cornichons, beurre demi-sel  
*Roasted unpasteurized Camembert platter, Lyon rosette, cured ham, new potatoes, toasted loaf bread, pickles, salted butter*

---

## ENTRÉES / STARTERS

---

**Soupe à l'oignon gratinée à l'Emmental** 11  
*French onion soup with grilled Emmental cheese*

**Œuf poché** 8  
Fricassée de champignons, crème de Parmesan AOP, croûtons dorés  
*Poached egg, mushroom fricassée, PDO Parmesan cream, golden croutons*

**Escargots de Bourgogne Label Rouge (x6)** 9,5  
*Label Rouge Burgundy snails (x6)*

☑ **Velouté de chou-fleur** 9,5  
Noisettes torréfiées, croûtons dorés, ciboulette  
*Cauliflower velouté, toasted hazelnuts, golden croutons, chives*

☑ **Salade de chèvre chaud** 10,5  
Crottin de Chavignol AOP, poire rôtie, cerneaux de noix, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne  
*Warm goat cheese salad, PDO Crottin de Chavignol, roasted pear, walnut halves, vinaigrette with wholegrain mustard*

---

## PLATS / MAIN DISHES

---

**Fish & Chips, sauce tartare** 17,5  
*Fish and Chips, tartar sauce*

☑ **Ravioles du Dauphiné, crème de Parmesan AOP** 17,5  
*Dauphiné ravioli, PDO Parmesan cream*

**Crispy chicken burger** 18,5  
Poulet français croustillant, Cheddar, mayonnaise épicée, romaine, frites  
*Crispy Chicken Burger, crispy French chicken, Cheddar, spicy mayonnaise, romaine lettuce, French fries*

**French Burger** 19,5  
Steak haché de bœuf, Comté AOP, avec **ou** sans poitrine fumée, compotée d'oignons, romaine, sauce cocktail, frites  
*French Burger, Beef burger, PDO Comté cheese, with or without smoked bacon, onion compote, romaine lettuce, French fries*

**Steak au poivre, frites** 19,5  
*Pepper steak, French fries*

**Confit de canard, pommes de terre grenaille en persillade** 20,5  
*Duck confit, new potatoes with parsley garlic*

**Filet de dorade royale, pêleée de légumes d'hiver, beurre blanc** 21,5  
*Royal sea bream fillet, sautéed winter vegetables, beurre blanc*

La liste des allergènes est disponible sur demande. Prix TTC en euros, service compris 10/24. Net price, service included. ☑ Végétarien. Les cartes bancaires, American Express, Tickets Restaurants, Chèques Vacances, sont acceptés.

The list of allergens is available upon request. Prices include tax in euros, service included (10/24). Net price, service included. ☑ Vegetarian. Credit cards, American Express, Luncheon vouchers, and Chèques Vacances are accepted.

---

## SUR LE POUCE / SNACKS

---

☑ **Quiche chèvre-épinards, salade jeunes pousses** 15,5  
*Goat cheese and spinach quiche, young shoots lettuce*

**Quiche Lorraine, salade jeunes pousses** 15,5  
*Quiche Lorraine, young shoots lettuce*

**Croque-Monsieur** 16,5  
jambon au torchon, Emmental, crème, pain de mie, salade jeunes pousses  
*Croque-Monsieur, cured ham, sliced bread, Emmental cheese, cream, young shoots lettuce*

---

## SALADES / SALADS

---

**Salade César** 18  
Poulet français croustillant, œuf dur plein air, Parmesan AOP, croûtons dorés, romaine, sauce César  
*Caesar Salad, crispy chicken fillets, free-range egg, PDO Parmesan cheese, romaine lettuce, Caesar sauce*

☑ **Bowl d'hiver** 18,5  
Trio de quinoa, falafels, chou-fleur frit, avocat, chou rouge, mangue, edamame, grenade, sauce yaourt Grec aux herbes, vinaigrette sesame soja  
*Winter bowl, quinoa trio, falafels, fried cauliflower, avocado, red cabbage, mango, edamame, Greek yogurt herb sauce, pomegranate, and sesame soy vinaigrette*



## DESSERTS / DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Bourbon 7,5  
*Bourbon vanilla crème brûlée*

Moelleux au chocolat, glace vanille 8,5  
*Chocolate fondant, vanilla ice cream*

Tarte tatin, crème d'Isigny AOP 9,5  
*Tarte Tatin, PDO Isigny cream*

Profiteroles 10,5  
*glace vanille, sauce chocolat, amandes effilées  
Profiteroles, vanilla ice cream, chocolate sauce, flaked almonds*

Café gourmand 10,5  
*mini moelleux au chocolat, mini compotée de poires,  
mini tarte tatin  
mini chocolate fondant, mini pear compote, mini tarte tatin*

## GLACES & SORBETS / ICE CREAM & SORBETS

Chocolat liégeois 9  
*glace chocolat, sauce chocolat, crème fouettée  
Chocolate Liégeois, chocolate ice cream, chocolate sauce,  
whipped cream*

Café liégeois 9  
*glace café, sauce café, crème fouettée  
Coffee Liégeois, coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream*

Coupe Dame Blanche 9  
*glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée  
Dame Blanche Sundae, vanilla ice cream, chocolate sauce,  
whipped cream*

Glace / Ice cream 5,5  
2 boules / 2 scoops 7,5  
3 boules / 3 scoops

Parfums glaces : vanille, chocolat, café  
*Ice cream flavors: vanilla, chocolate, coffee*

Parfums sorbets : mangue, citron vert, poire  
*Sorbets flavors: Mango, lime, pear*

## CRÊPES\* / CREPES\*

Beurre et sucre 5,8  
*Butter and sugar*

Chocolat-noisette 6,8  
*Hazelnut chocolate*

Caramel au beurre salé 6,8  
*Salted butter caramel*

Marrons 6,8  
*Chestnut*

Suppléments 1  
*crème fouettée, banane  
Extras: whipped cream, banana*

## MENU DES MARRONNIERS 19€

Hors week-end et jours fériés / Boisson non comprise  
*Not on weekends and public holidays / Drinks not included*

QUICHE AU CHOIX  
ou FISH & CHIPS  
*Quiche of your choice or Fish & Chips*

+

CRÈME BRÛLÉE  
ou CRÊPE au choix  
*Vanilla crème brûlée or crêpe of your choice*

## MENU DES PETITS GOURMANDS 14€

Pour les enfants jusqu'à 12 ans / For kids under 12 years old

STEAK HACHÉ ou FISH & CHIPS  
Accompagnement au choix :  
petits légumes ou frites  
*Ground beef or Fish & chips,  
Side of choice: vegetables or French fries*

+

GLACE 2 BOULES ou CRÊPE  
*2 scoops of ice cream or crêpe*

+

BOISSON  
*Drink*

Eau minérale 50 cl ou Jus de fruits 20 cl ou Soda 25 cl  
*Mineral water 50 cl or Fruit juice 20 cl or Soda 25 cl*

## APÉRITIFS / APERITIVES

Kir 12 cl	6
Kir Royal 12 cl	13
Coupe de Prosecco Riccadonna 12 cl	7,5
Ricard 2 cl	5
Martini Bianco, Rosso, Noilly Prat Dry 6 cl	6
Martini Riserva Bitter 6 cl	6
Lillet blanc, Lillet rosé 6 cl	6,5
Américano 8 cl	7,5

*Martini Rosso, Noilly Prat Dry, Martini Riserva Bitter, orange fraîche*

## BIÈRES & CIDRE / BEERS & CIDER

<b>PRESSION / DRAUGHT</b>	25 cl	50 cl
1664 Blonde	6	9,5
Grimbergen Blonde	6,5	10
<b>BOUTEILLES / BOTTLED</b>		
1664 0°0 33 cl	6	
1664 Blanc 33 cl	7	
La Brasserie Fondamentale IPA 33 cl	8	
Cidre naturel et bio "Le Sauvage" Fils de Pomme 33 cl	8	

*"Le Sauvage" natural organic cider Fils de Pomme*

## BOISSONS FRAÎCHES / FRESH DRINKS

<b>Vittel</b> 50 cl - 1 L	5 - 7
50 cl - 1 L	5,5 - 7,5
<b>perrier</b> 33 cl	5,5
<b>Coca-Cola</b> , <b>Coca-Cola</b> 25 cl	5,5
<b>Sprite</b> 25 cl	5,5
<b>Fuze Tea Pêche</b> 25 cl	5,5
<b>Fanta orange</b> 25 cl	5,5
<b>Jus de Rêve bio</b> 25 cl	6

*Jus d'orange, Jus d'ananas, Jus de pomme, Nectar d'abricot  
Orange Juice, Pineapple Juice, Apple Juice, Apricot Nectar*

## COCKTAILS

### AVEC ALCOOL / WITH ALCOHOL

<b>Aperol Spritz</b> 14 cl	Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier, orange fraîche / <i>Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier, fresh orange</i>	9,5
<b>French Spritz</b> 14 cl	Liqueur de fleurs de sureau St Germain, Prosecco Riccadonna, Perrier, citron jaune, romarin frais / <i>St Germain elderflower liqueur, Riccadonna Prosecco, lemon and fresh rosemary</i>	11
<b>Italicus Spritz</b> 14 cl	Liqueur de bergamote Italicus, Prosecco Riccadonna, Perrier, citron jaune, romarin frais / <i>Italicus bergamot liqueur, Riccadonna Prosecco, Perrier, yellow lemon, fresh rosemary</i>	11
<b>Limoncello Spritz</b> 14 cl	Limoncello Mamma Mia, Prosecco Riccadonna, Perrier, citron jaune, romarin frais / <i>Limoncello Mamma Mia, Prosecco Riccadonna, Perrier, lemon, fresh rosemary</i>	11
<b>Pink Gin</b> 15 cl	Gin Bombay Sapphire, liqueur de vanille, sirop de framboise, jus de citron vert**, nectar de cranberry / <i>Bombay Sapphire gin, vanilla liqueur, raspberry syrup, lime juice**, cranberry nectar</i>	9,5
<b>Moscow Mule</b> 18 cl	Vodka 42 Below, jus de citron vert**, ginger beer française La French / <i>Vodka 42 Below, lime juice**, French ginger beer La French</i>	9,5
<b>Mojito Original</b> 14 cl	Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, Perrier, menthe fraîche / <i>Original Mojito, Bacardi Carta Oro Rum, lime, cane sugar, Perrier, fresh mint</i>	9,5
<b>Mojito Passion</b> 14 cl	Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, Perrier, menthe fraîche, purée de fruit de la passion** / <i>Rhum Bacardi Carta Oro, lime, cane sugar, Perrier, fresh mint, passion fruit puree**</i>	9,9

## MOCKTAILS

### SANS ALCOOL / WITHOUT ALCOHOL

<b>Green Detox</b> 18 cl	Pomme, concombre, citron, gingembre / <i>Apple, cucumber, lemon, ginger</i>	7,9
<b>Ginger Detox</b> 18 cl	Gingembre, ananas, passion, curcuma, pomme, citron / <i>Ginger, pineapple, passion fruit, turmeric, apple, lemon</i>	7,9
<b>Virgin Mojito</b> 14 cl	Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, jus de pomme**, Perrier / <i>Fresh mint, lime, cane sugar, apple juice**, Perrier</i>	7,9
<b>Virgin Mojito Passion</b> 14 cl	Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier, purée de fruit de la passion** / <i>Fresh mint, lime, cane sugar, Perrier, passion fruit puree**</i>	7,9
<b>Virgin Spritz</b> 16 cl	Martini Vibrante sans alcool, tonic français et bio La French, orange fraîche / <i>Alcohol-free Martini Vibrante, La French organic French tonic, fresh orange</i>	7,9

## CHAMPAGNES BRUT AOP / BRUT AOP CHAMPAGNES

	Verre / Glass	Bouteille / Bottle
Coupe de Champagne Jacquart "Mosaïque" 12 cl <i>Glass of Jacquart Mosaïque Champagne</i>	12	
Jacquart "Mosaïque" 75 cl		59
Jacquart "Mosaïque" Rosé 75 cl		70

## VINS / WINES

	Verre / Glass	Carafe	Bouteille / Bottle
<b>BLANCS / WHITE</b>	12 cl	50 cl	75 cl
Chardonnay Colombard - IGP Côtes de Gascogne	5	15	
Bordeaux AOP - Oé (vin biologique)	6	18	29
Petit Chablis AOP - Domaine Sébastien Christophe	8	24	38
<b>ROSÉS / ROSÉ</b>			
Grenache Syrah - IGP du Gard	5	15	
IGP Méditerranée Peyrassol (vin biologique)	6	18	28
<b>ROUGES / RED</b>			
Merlot - IGP Bouches du Rhône	5	15	
Côtes du Rhone AOP <i>Domaine de Verquière (vin biologique)</i>	6	18	28
Saint-Emilion AOP - Château Fleur Lescure	8	24	38

## SPIRITUEUX / SPIRITS

Get 27 4cl		6,5
Limoncello Mamma Mia 4cl		7,5
Amaretto roasted Adriatico 4cl		7,5
Gin Bombay Sapphire, Gin Bombay Bramble 4cl		6,5 / 7,5
Gin Monkey 47 4cl		9,5
Vodka 42 Below / Vodka Grey Goose 4cl		6,5
Rhum Bacardi Carta Oro 4cl		6,5
Rhum La Hechicera 4cl		9,5
Whisky Ballantine's Finest 4cl		6,5
Whisky Aberlour 10ans Forest Reserve 4cl		9,5
Cognac Martell V.S 4cl		7,5
Bas-Armagnac Château Laubade Signature 4cl		7,5
Calvados Coquerel VSOP 4cl		7,5

## BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café expresso ou allongé Massaya Bio / Espresso or Long black Massaya organic coffee	3,5
Double café / Double-shot black coffee Massaya bio	5,3
Café noisette / Coffee with a dash of milk	3,9
Cappuccino, Café crème / Cappuccino, Coffee with cream	5,3
Café viennois / Viennese coffee	4,5
Chocolat chaud / Hot chocolate	6
Chocolat viennois / Viennese hot chocolate	7
Thé et infusion Angelina / Tea and infusion by Angelina	5,5
Irish Coffee 12 cl	9,5
Jameson Irish Whiskey, sirop de sucre de canne, espresso Massaya bio, crème fouettée	
Toutes nos boissons chaudes peuvent être réalisées, sur demande, à base de boisson d'avoine Oatly avec un supplément de	1
<i>On request, all our hot drinks can be made with Oatly oat drink for an extra charge of</i>	1

AOP : Appellation d'Origine Protégée / PDO: Protected Denomination Origin.