

LES

SODAS

Coca-Cola, Coca Zéro 33cl	6.00
Perrier 33cl	6.00
Orangina 25cl	6.00
Schweppes tonic 25 cl	6.00
Ice tea pêche 25cl	6.00
Limonade 25cl	6.00
Limonade 25cl <i>et sirop au choix</i>	6.00
Ginger beer 25cl	6.00
Cidre Brut "Bio" 33cl	6.00
Jus de fruits 25cl	6.00
<i>Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Pamplemousse, Tomate</i>	
1/4 Vittel 25cl	5.20
1/4 Vittel 25cl <i>et sirop au choix</i>	6.00

LES

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	2.80
Double expresso, Café au lait	5.60
Cappuccino	6.60
Chocolat chaud à l'ancienne	6.10
Café Viennois, Chocolat Viennois	7.00
Lait chaud, <i>nature, miel ou vanille</i>	6.00
Vin chaud maison	7.00
Grog au Rhum	10.00
Irish Coffee	12.00
Thé Bio « Kusmi Tea »	5.70
<i>Ceylan, Earl grey, Thé vert menthe, White Anastasia (thé blanc, fleur d'oranger, bergamote), BB Détox (thé vert, maté, pamplemousse)</i>	
Infusion Bio « Kusmi Tea »	5.70
<i>Verveine Menthe, Rooibos Vanille, Aqua Exotica (hibiscus, baies noires, fruits et plantes), Camomille.</i>	

Les boissons chaudes sont disponibles à base de lait végétal (Avoine) comptez 1€ de supplément par boisson

La maison n'accepte pas les chèques. Prix nets en euros

LES

APÉRITIFS

Ricard 2cl	5.00
Martini Blanc, Martini Rouge 5cl	7.00
Campari, Salers 5cl	7.00
Porto Rouge, Porto Blanc 5cl	7.00
Fernet Branca 5cl	7.00
Kir Vin Chardonnay 16cl	6.70
Kir Royal Au «Bernard Figuet » 10cl	10.00
Coupe de Champagne «Bernard Figuet» 10cl	10.00
Américano Maison 15cl	12.00

LES

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Blondinette	5.00	10.00
Léffe	5.80	11.00
IPA « Marguerite »	5.80	11.00
Blanche « Marguerite »	5.80	11.00

LES

BIÈRES BOUTEILLES

Pislner Urquell 33cl	7.00
Chimay Bleue 33cl	7.00
La Chouffe 33cl	7.00
Guinness 33cl	7.00
Corona 33cl	7.00
1664 sans Alcool 33cl	7.00
Corona sans Alcool 33cl	7.00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

LES

HORS D'OEUVRES

Traditionnels Œufs Mayonnaise, <i>Eggs mayonnaise</i>	7.00
Rillettes d'Oie, Cornichons <i>Goose rillettes, Pickels</i>	7.00
Houmous maison et pain Pita	12.00
6 Escargots de Bourgogne <i>6 Snails of Bourgogne</i>	12.00
Gratinée à l'Oignon <i>Onions soup</i>	12.00
Burrata crémeuse, Tomates Cerises et Pesto <i>Burrata, Cherry Tomatoes et Pesto</i>	12.50
Nem's de Poulet (8 pièces) <i>Chicken rolls</i>	18.00
Foie Gras de Canard maison, <i>Duck foie gras</i> chutney et pain de campagne grillé	20.00
Arancini maison parmesan et truffe <i>(2 pièces)</i>	9.00
Tartare Thon- Avocat <i>Tuna tartare with avocado</i>	15.00

LES

SALADES

La Parisienne (jambon blanc, comté, œuf dur) <i>White ham, comté cheese ad hard- boiled egg</i>	16.00
Chicken Avocado Caesar Salade au Poulet crispy <i>Crispy chicken and avocado caesar salad</i>	17.00
La Cobb (bacon, bleu d'Auvergne, poulet crispy, avocat, œuf dur)	17.00
<i>Bacon, blue cheese, crispy chicken, avocado an egg</i>	
La Niçoise (Thon frais poêlé, Haricots vert, poivrons, oeuf dur, anchois <i>Fresh tuna, green bean, peppers, egg, anchovy</i>	19.00
Levantine (Houmous maison, pain pita, fêta, légumes grillés) <i>Houmous, pita, feta, grilled vegetables</i>	18.00

LES

POISSONS

Filet de Bar grillé, Haricots vert <i>Grilled Sea Bass filet, Green Beans</i>	22.00
Tataki de Thon, salade de Fenouil à l'Asiatique <i>Tuna Tataki, Asian-style fennel salad</i>	25.00

LES
ROUGES

	Verre 16cl	Verre 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Brouilly AOP <i>Dm Voujon</i>	7.00	10.00	19.00	29.00
Morgon Vieilles Vignes AOC <i>Dm Petit Pérou</i>	8.00	12.00	23.00	35.00
Sancerre AOP <i>Dm Tassin</i>	8.00	12.00	23.00	35.00
Côte du Rhône « Bio » AOP <i>Vignerons des Estezargues</i>	6.70	10.00	20.00	30.00
Bourgogne AOP Pinot Noir <i>Dm Eloy</i>	8.00	12.00	23.00	35.00
Graves AOC <i>Ch La Gravelière</i>	8.00	12.00	23.00	35.00
Crozes-Hermitage AOC <i>Marlène et Nicolas CHEVALIER</i>	-	-	-	40.00
Chassagne Montrachet AOC <i>Les Benoîtes</i>	-	-	-	45.00
Pommard AOP <i>Les Chanlins</i>	-	-	-	60.00
St Émilion AOC <i>Lajarde Montarlier</i>	-	-	-	40.00
Lalande de Pomerol AOC <i>Ch Laborde</i>	-	-	-	45.00
Pessac - Léognan AOC <i>Ch Mancèdre</i>	-	-	-	45.00

LES

EAUX

	50cl	1l
Vittel	6.00	7.50
Badoit	6.00	7.50
San Pellegrino	6.00	7.50

LES

CHAMPAGNES

	Coupe 10cl	Bouteille 75cl
Bernard Figuet	10.00	60.00
Ruinart	-	90.00
Ruinart Rosé	-	110.00
Ruinart Blanc de Blanc	-	130.00

Vous pouvez consulter la liste des allergènes auprès de nos serveurs

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



LES

VINS

LES

BLANCS

	Verre 16cl	Verre 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Chardonnay <i>Pays d'Ôc IGP</i>	6.20	9.50	19.00	28.50
Chenin « Bio » AOP Anjou <i>Dm des deux vallées</i>	7.00	10.00	19.00	29.00
Sancerre AOP <i>Dm Tassin</i>	8.00	12.00	23.00	35.00
Pouilly Fumé AOC <i>Dm De Congy</i>	8.00	12.00	23.00	35.00
Petit Chablis AOC <i>Maison Alexandre</i>	8.00	12.00	23.00	35.00
Gewurstraminer AOC <i>Joseph Cattin</i>	8.00	12.00	23.00	35.00
Pouilly Fuissé AOC <i>Dm Eloy</i>	-	-	-	40.00

LES

ROSÉS

	Verre 16cl	Verre 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Ile de Beauté IGP <i>U San Muletto</i>	6.20	9.50	19.00	28.50
Coteaux Varois AOP <i>Chemin en Provence « Bio »</i>	7.00	10.00	19.00	29.00
M de Minuty AOC <i>Côte de Provence</i>	8.00	12.00	23.00	35.00

LES
PÂTES

Cannelloni gratinés à la Truffe, Ricotta et Courgettes <i>Cannelloni gratined with truffle, ricotta and zucchini</i>	19.00
Penne Tomates-Basilic et Burrata <i>Penne Tomatoes-Basil and Burrata</i>	17.00
Penne à la Carbonara Bacon and cream pasta	17.00
Petites Ravioles du Royan <i>Ravioli with cheese and herbs</i>	17.00

LES
PLATS

Saucisse d'Auvergne, Aligot <i>Grilled Pork sausage, mashed potatoes with cheese</i>	18.00
Poulet Fermier rôti, Frites maison <i>Roasted farm chicken, Fries</i>	17.50
Carpaccio de Boeuf, Burrata et pommes sautées <i>Beef carpaccio, Burrata and fried potatoes</i>	18.00
Pavé de Rumsteck, Béarnaise maison et Frites maison <i>Rump steak, béarnaise sauce and fries</i>	20.00
Tartare de Bœuf au Couteau, Frites maison et Salade <i>Beef tartare with fries and salad</i>	20.00
Belle Entrecôte 350g, Béarnaise maison et Frites maison <i>Rib Eye steak 350g, béarnaise sauce and fries</i>	32.00

Suppléments garnitures : Frites maison (Fries), Aligot (mashed potatoes with cheese), Penne (Pasta), Pommes sautées (fried potatoes), Salade verte (Salad), Haricots verts (green bean), Salade de Fenouil à l'Asiatique (Asian-style fennel salad). 6.00



LES

BURGERS

Cheese Burger Maison, Frites Maison	20.00
Burger Chicken-Avocado, Frites Maison	21.00

LE
SNACK

Croque Monsieur ou Madame	14.00
<i>Servis avec Frites maison ou Salade</i>	
<i>Toasted ham and cheese or ham, cheese and egg sandwiches</i>	
<i>Served with fries or salad</i>	

LES
OMELETTES

servies avec frites maison ou salade

Omelette Nature	13.00
Omelette Jambon ou Fromage <i>ham or cheese</i>	14.00
Omelette Mixte (<i>Jambon et Fromage</i>) <i>ham and cheese</i>	15.00
Omelette 3 Garnitures au Choix <i>with 3 choice</i>	16.00

LES
FROMAGES
"CHEESES"

*Camembert, Chèvre, Cantal, St Nectaire,
Bleu d'Auvergne, Comté*

La Portion au choix	7.00
Deux Portions au choix	11.00
L'Assiette Assortie	18.00

LES
DESSERTS

Café gourmand <i>Coffee with small desserts</i>	10.00
Nougat glacé maison <i>homemade frozen nougat</i>	9.00
Crème Brûlée	8.00
Mousse au Chocolat Noir maison <i>Dark chocolat mousse</i>	9.00
Tarte Tatin maison, Crème fraîche <i>Tatin Apple pie whith cream</i>	10.00
Moelleux au Chocolat maison, glace Vanille <i>Chocolat Cake with Vanilla ice cream</i>	10.00
Pain Perdu Brioché, glace Vanille et Caramel beurre salé <i>Brioche french toast, vanilla ice cream and caramel</i>	10.00

LES
CRÊPES « MAISON »
« PANCAKES »

Sucre, Beurre-Sucre <i>Suggar or Butter and suggar</i>	7.00
Confitures (Fraise, Abricot ou Framboise) <i>Jam (strawberry, abricot or raspberry)</i>	8.00
Nutella	8.00
Caramel au beurre salé <i>salted butter caramel</i>	8.00
Citron <i>lemon</i>	8.00
Gourmande (<i>glace vanille, caramel, crème sucrée</i>) <i>(vanilla ice cream, caramel and cream)</i>	12.00
Flambée au Grand Marnier <i>flamed with Grand Marnier</i>	12.00