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 *et sirop au choix*	6.00
Ginger beer 25cl	6.00
Cidre Brut "Bio" 33cl	6.00
Jus de fruits 20cl	6.00
Orange, Ananas, Nectar d'Abricot, Pomme, Boisson à base de Pamplemousse, Tomate	
1/4 Vittel 25cl	5.20
1/4 Vittel 25cl *et sirop au choix*	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, *nature, miel ou vanille*	6.00
Vin chaud maison	7.00
Matcha latte, Ube latte, Chai latte (boisson Avoine)	8.00
Grog au Rhum	10.00
Irish Coffee	12.00
Thé Bio « Kusmi Tea »	5.70
Ceylan, Earl grey, Thé vert menthe, White Anastasia (thé blanc, fleur d'oranger, bergamote), BB Détox (thé vert, maté, pamplemousse)	
Infusion Bio « Kusmi Tea »	5.70
Verveine Menthe, Rooïbos Vanille, Aqua Exotica (hibiscus, baies noires, fruits et plantes), Camomille	

Les boissons chaudes sont disponibles avec une boisson à base d'Avoine, comptez 1€ de supplément par boisson

La maison n'accèpte 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
Negroni maison 15cl	12.00

LES BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Blondinette	5.00	10.00
Leffe	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
Guiness 33cl	7.00
Corona 33cl	7.00
1664 0% (sans Alcool) 33cl	7.00
Corona 0% (sans Alcool) 33cl	7.00

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

LES HORS D'OEUVRES

Tradionnels Œufs Mayonnaise *Eggs mayonnaise*	8.00
Rillettes d'Oie, Cornichons *Goose rillettes, Pickels*	8.00
Tarama fumé maison, blinis *Homemade tarama*	10.00
6 Escargots de Bourgogne *6 Snails of Bourgogne*	12.00
Soupe à l'Oignon gratinée *Onions soup*	12.00
Burrata crémeuse, crème de Butternut *Breaded Burrata, butternut squash purée*	12.50
Nem's de Poulet (8 pièces) *Chicken rolls*	18.00
Foie Gras de Canard maison *Duck foie gras* chutney et pain de campagne grillé	20.00
Petit Camembert rôti, miel et romarin *Roasted Camembert, honey and rosemary*	12.00
Poireaux vinaigrette, crumble de moutarde *Leeks in vinaigrette, mustard crumble*	11.00

LES SALADES

La Parisienne (jambon blanc, comté, œuf dur) *White ham, Comté cheese and boiled egg*	16.00
La César au Poulet croustillant et Avocat *Caesar salad Crispy Chicken and Avocado*	17.00
La Cobb (bacon, bleu d'Auvergne, poulet croustillant, avocat, œuf dur) *Bacon, blue cheese, crispy chicken, avocado and boiled egg*	17.00
La Nordique (Saumon fumé, tarama maison, avocat et haricots verts) *Smocked salmon, homemade tarama, green beans, avocado*	19.00

LES POISSONS

Filet de Bar grillé, Purée de Butternut *Grilled Sea Bass filet, Butternut squash purée*	22.00
Saumon grillé, beurre blanc et Epinards frais *Roasted Salmon, white butter and fresh spinach*	24.00

Vous pouvez consulter la liste des allergènes auprès de nos serveurs

LES ROUGES

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

LES EAUX

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

Carafe d'eau à disposition

LES CHAMPAGNES

	Coupe 10cl	Bouteille 75cl
Bernard Figuet	10.00	65.00
Ruinart	-	95.00
Ruinart Rosé	-	115.00
Ruinart Blanc de Blanc	-	135.00

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 *Pays d'Oc IGP*	6.30	9.60	19.00	28.50
Chenin « Bio » AOP Anjou *Dm des deux vallées*	7.00	10.00	19.00	29.00
Sancerre AOP *Dm Tassin*	8.00	12.00	23.00	35.00
Pouilly Fumé AOC *Dm De Congy*	8.00	12.00	23.00	35.00
Petit Chablis AOC *Maison Alexandre*	8.00	12.00	23.00	35.00
Gewurstraminer AOC *Joseph Cattin*	8.00	12.00	23.00	35.00
Pouilly Fuissé AOC *Dm Eloy*	-	-	-	40.00

LES ROSÉS

	Verre 16cl	Verre 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Ile de Beauté IGP *U San Muletto*	6.30	9.60	19.00	28.50
Coteaux Varois en ProvenceAOP *Chemin en Provence « Bio »*	7.00	10.00	19.00	29.00
M de Minuty AOC *Côte de Provence*	8.00	12.00	23.00	35.00

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

LES PÂTES

Cannelloni à la Truffe noire, crème de Champignons, Ricotta et Courgettes *Cannelloni gratined with black truffle, ricotta and zucchini*	19.00
Penne Tomates-Basilic et Burrata *Penne Tomatoes-Basil and Buratta*	17.00
Penne à la Carbonara *Bacon and cream pasta*	17.00
Ravioles du Dauphiné *Ravioli with cheese and herbs*	17.00

LES PLATS

Saucisse d'Auvergne, Aligot *Grilled Pork sausage, mashed potatoes with cheese*	18.00
Poulet Fermier rôti, Frites maison *Roasted farm chicken, Fries*	18.00
Paleron de Boeuf braisé, Purée maison *Braised beef chuck, mashed potatoes*	19.00
Pavé de Rumsteck, Béarnaise maison et Frites maison *Rump steak, béarnaise sauce and fries*	20.00
Tartare de Bœuf au Couteau, Frites maison et Salade *Beef tartare with fries and salad*	20.00
Magret de Canard, sauce poivre, Purée de Butternut *Duck breast, pepper sauce, butternut squash purée*	24.00
Belle Entrecôte 350g, Béarnaise maison et Frites maison *Rib Eye steak 350g, béarnaise sauce and fries*	32.00

Les garnitures : *Frites maison (Fries), Penne (Pasta),* 6.00
Aligot (mashed potatoes with cheese), Purée de Pommes de Terre (mashed potatoes), Purée de Butternut (butternut squash purée), Haricots vert (Green beans), Salade verte (Salad).
Epinards frais (fresh spinach) (+2€ changement garniture) 8.00

LES BURGERS

Cheese Burger Maison, Frites maison	20.00
Burger Poulet croustillant- Avocat- Cheddar, Frites maison	21.00

Vous pouvez consulter la liste des allergènes auprès de nos serveurs

LE SNACK

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

LES OMELETTES

servies avec frites maison ou salade

Omelette Nature 13.00
Omelette Jambon ou Fromage *ham or cheese* 14.00
Omelette Mixte *(Jambon et Fromage) ham and cheese* 15.00
Omelette 3 Garnitures au Choix *with 3 choice* 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

Vous pouvez consulter la liste des allergènes auprès de nos serveurs

LES DESSERTS

Café gourmand *Coffee with small desserts* 10.00
Crème Brûlée 9.00
Mousse au Chocolat Noir maison *Dark chocolat mousse* 9.00
Tarte Tatin maison, Crème fraîche 10.00
Tatin Apple pie whith cream
Moelleux au Chocolat maison, glace Vanille 10.00
Chocolat Cake with Vanilla ice cream
Pain Perdu Brioché, glace Vanille et caramel beurre salé 10.00
Brioche french toast, vanilla ice cream and caramel

LES CRÊPES « MAISON »

« PANCAKES »

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

LES GAUFRES « WAFFLES »

Gaufre au Sucre glace *Icing suggar* 8.00
Gaufre au Nutella 9.00
Gaufre au Caramel beurre salé *salted butter caramel* 9.00
Gaufre à la confiture (Fraise, Framboises ou Abricot) 9.00
Jam (strawberry, abricot or raspberry)
Gaufre au Citron *lemon* 9.00
Gaufre Gourmande (glace Vanille, Caramel, crème sucrée) 12.00
(vanilla ice cream, caramel and cream)

La maison n'accèpte pas les chèques. Prix nets en euros
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.