$$
\mathfrak{Z}
$$

## s

## LA CARTE

THEMENU

| L A | $C$ | $A$ | $R$ | $T$ | $E$ |
| :--- | :--- | :--- | :--- | :--- | :--- |
| $T H E$ | $M$ | $E$ | $N$ | $U$ |  |

## SÉLECTION DE CHARCUTERIES

DELI MEAT SELECTION
18 €

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS FRESH AND MATURED CHEESE SELECTION

18 €

SOUPE DU MOMENT (V)<br>SOUP OF THE MOMENT<br>$16 €$

(V): VÉGÉTARIEN, VEGETARIAN

* PLATS SERVIS UNIQUEMENT DE 12 H À 22 H 30
* DISHES SERVED ONLY FROM 12AM TO 10:30PM

| $L$ | $A$ |  | $C$ | $A$ | $R$ | $T$ |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |

CROQUE MONSIEUR OU MADAME, COMTÉ ET JAMBON DE PARIS GRILLED PARIS HAM AND COMTÉ CHEESE SANDWICH WITH OR WITHOUT FRIED EGG
$20 / 23 €$

AVOCADO TOAST, SAUMON FUMÉ ET CREAM CHEESE * AVOCADO TOAST, SMOKED SALMON AND CREAM CHEESE $29 €$

CLUB SANDWICH POULET ET BACON OU SAUMON * CHICKEN AND BACON OR SALMON CLUB SANDWICH
$29 €$

> SALADE CÉSAR POULET OU NATURE * CESAR SALAD WITHOR WITHOUT CHICKEN $29 / 18 €$
(V): VÉGÉTARIEN, VEGETARIAN

* PLATS SERVIS UNIQUEMENT DE 12 H À 22 H 30
* DISHES SERVED ONLY FROM 12AM TO 10:30PM


GAMBAS CROUSTILLANTES, RIZ BLANC, SAUCE SWEET CHILI* CRISPY KING PRAWNS, RICE, SWEET CHILI SAUCE $26 €$

PÊCHE DU JOUR *<br>CATCH OF THE DAY 48 €

FILET DE BGUF, PURÉE DE POMME DE TERRE * beef filet and potatoe purée 42 €
poulet sauté aux légumes, sauce teriyaki et quf au plat* CHICKEN WITH VEGETABLES AND TERIYAKI SAUCE, FRIED EGG $26 €$

LINGUINES PESTO OU TOMATE ET BASILIC (V) PESTO OR TOMATOE AND BASIL LINGUINI $18 €$
(V): VÉGÉTARIEN, VEGETARIAN

[^0]
\[

$$
\begin{gathered}
\text { RIZ BLANC }(V)^{*} \\
\text { WHITE RICE } \\
8 €
\end{gathered}
$$
\]

## PURÉE DE POMME DE TERRE $(V)^{*}$ POTATOE PUREE $8 €$

# POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON (V)* SEASONAL VEGETABLES PAN $8 €$ 

## CHIPS DE POMME DE TERRE BIO (V) ORGANIC POTATOE CHIPS $5 €$

SALADE VERTE (V)
GREEN SALAD $5 €$
(V): VÉGÉTARIEN, VEGETARIAN

* PLATS SERVIS UNIQUEMENT DE 12 H À 22 H 30
* DISHES SERVED ONLY FROM 12AM TO 10:30PM


## §

| L A | $C$ | $A$ | $R$ | $T$ | $E$ |
| :--- | :--- | :--- | :--- | :--- | :--- |
| $T$ | $H$ | $E$ | $M$ | $E$ | $N$ |

SALADE DE FRUITS<br>FRUIT SALAD<br>$12 €$

## DESSERT DU MOMENT * <br> DESSERT OF THE MOMENT

$12 €$

## SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS ICE CREAM AND SORBET SELECTION $10 €$

* PLATS SERVIS UNIQUEMENT DE 12 H À 22 H 30
* DISHES SERVED ONLY FROM 12AM TO 10:30PM


## ss

## BOISSONS CHAUDES ET SOFTS HOT DRINK AND SOFT

$$
\begin{array}{llllllll}
B & O & I & S & S & O & N & S \\
& D & R & I & N & K & S &
\end{array}
$$

## EAUX MINÉRALES / MINERAL WATER <br> EVIAN, BADOIT, OREZZA <br> 50CL / 5 € <br> $75 \mathrm{CL} / 8 €$ <br> PERRIER / 33CL <br> $8 €$

JUS DE FRUITS FRAIS: ORANGE, PAMPLEMOUSSE, CITRON FRESH FRUITS JUICE: ORANGE, GRAPEFRUIT, LEMON $8 €$

## JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT ALAIN MILLIAT FRUIT JUICE 8 €

## ICE TEA PÊCHE

PEACH ICE TEA $8 €$

SODAS / SOFT DRINKS 33CL COCA-COLA, COCA-COLA ZERO SCHWEPPES, LIMONADE / 25CL 8 €

BIÈRES ARTISANALES / CRAFTS BEERS $33 C L$ BLANCHE, BLONDE, BRUNE $9 €$

CIDRE BRUT / APPLE CIDER $9 €$

$$
\begin{aligned}
& \text { B O I S S O N S C H A U D E S } \\
& \text { H O T D R I N K S }
\end{aligned}
$$

$$
\begin{gathered}
\text { EXPRESSO, CAFÉ NOISETTE } \\
5 €
\end{gathered}
$$

DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ AMÉRICAIN, CAFÉ CRÈME, CAPPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD
DOUBLE EXPRESSO, AMERICAN COFFEE, COFFEE WITH MILK, CAPPUCCINO, HOT CHOCOLATE

$$
8 €
$$

THÉS MARIAGE FRÈRES:
CEYLAN, DARJEELING, EARL GREY,
FRENCH BREAKFAST, MARCO POLO,
THÉ VERT, JASMIN, ROOIBOS, BLANC ET ROSE mARIAGE FRĖES TEAS:
CEYLAN, DARJEELING, EARL GREY,
FRENCH BREAKFAST, MARCO POLO GREEN TEA, JASMINE, ROOIBOS, BLANC ET ROSE, $8 €$

INFUSIONS MARIAGE FRĖRES:
MENTHE, CAMOMILLE, VERVEINE, TILLEUL
MARIAGE FRERES HERBAL TEAS: MINT, CHAMOMILE, VERBENA, BASSWOOD

$$
8 €
$$

## §

## CHAMPAGNES ET VINS

## CHAMPAGNE AND WINE

## 

$$
\begin{gathered}
C H A M P A C N E \\
C H A M M P A C N E
\end{gathered}
$$

# CHAMPAGNE BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT COUPE / GLASS 22 € BOUTEILLE / BOTTLE 110 € 

CHAMPAGNE BOLLINGER SPECIAL CUVÉE ROSÉ COUPE / GLASS 28 € BOUTEILLE / BOTTLE 165 €

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER ULTRA BRUT COUPE / GLASS 30 € BOUTEILLE / BOTTLE 165 €

CHAMPAGNE DELAMOTTE BLANC DE BLANCS boUTEILLE / BOTTLE 150 €


```
LANGUEDOC FAUGERES VALLONGUE 2022
            VERRE / GLASS 10 €
                BOUTEILLE / bOTTLE 45 €
                BANDOL DUPUY DE LOMME 2022
            VERRE / GLASS 12 €
                BOUTEILLE / bOTTLE 60 €
```


#  

BLANC / WHITE

> SANCERRE SILEX DOMAINE DELAPORTE 2022 $13 €$

> MONTAGNY 1 ER CRU OLIVIER LEFLAIVE 2019 $18 €$

## SAINT JOSEPH DOMAINE BERNARD GRIPA 2021 <br> 15 €

## VOUVRAY CLOS DU BOURG 2018

$22 €$

LANGUEDOC FAUGĖRES SOUS LES ROCS 2022 $13 €$

$$
\begin{array}{ccccccccccc} 
& V & \text { I } & \text { N } & A & U & V & E & R & R & E \\
W & N & E & B & Y & T & H & E & G & L & A
\end{array}
$$

## ROUGE / RED

SANCERRE SILEX DOMAINE DELAPORTE 2021 $13 €$

# CHASSAGNE MONTRACHET OLIVIER LEFLAIVE 2018 18 € 

CAIRANNE DOMAINE RICHAUD 2021 $13 €$

> BORDEAUX CHÂTEAU PIN BEAUSOLEIL 2019 $15 €$

LANGUEDOC FAUGÈRES SOUS LES ROCS 2017 14 €


$$
\begin{array}{llllllll}
V & I & N & & B & L & A & N
\end{array} C
$$

## SANCERRE SILEX DOMAINE DELAPORTE 2022 $70 €$

## QUINCY DOMAINE PORTIER 2022 <br> $45 €$

## VÉZELAY LA CROIX MONTJOIE 2021 <br> $60 €$

> MONTAGNY 1ER CRU OLIVIER LEFLAIVE 2019 $120 €$

## CHABLIS 1ER CRU PHILIPPE PACALET 2019

 225 €> SAINT JOSEPH DOMAINE BERNARD GRIPA 2021 $75 €$
CONDRIEU CHERRY ANDRÉ PERRET 2021

$$
140 €
$$

LANGUEDOC FAUGĖRES SOUS LES ROCS 2022 $60 €$

## §

$$
\begin{array}{ccc:c}
V I N & R O U E \\
R E D & W & \text { I NE }
\end{array}
$$

## SANCERRE SILEX DOMAINE DELAPORTE 2021 <br> 65 €

## CHINON LA DIOTERIE 2011 <br> 145 €

$$
\begin{aligned}
& \text { SAINT ROMAIN SOUS LE CHÂTEAU } \\
& \text { PASCAL PRUNIER BONHEUR } 2016 \\
& 100 €
\end{aligned}
$$

CHASSAGNE MONTRACHET OLIVIER LEFLAIVE 2018 120 €

MOULIN-À-VENT CHÂTEAU DES BACHELARDS 2020 $80 €$

## ss

$$
\begin{array}{ccccc}
V I N & R & U & G E \\
R & E & W & \text { I } N E
\end{array}
$$

CAIRANNE DOMAINE RICHAUD 2021

$$
60 €
$$

## BORDEAUX CHÂTEAU PIN BEAUSOLEIL 2019 $65 €$

## PESSAC LEOGNAN HAUT LAFFITE 2007 280 €

## COTE DE PROVENCE CLOS DE L'OURS URSUS 2019 100 €

LANGUEDOC FAUGÈRES SOUS LES ROCS 2017 $60 €$

$$
\begin{gathered}
S P \text { I R I T U E U X } \\
S P \text { | R I T S }
\end{gathered}
$$

## APÉRITIFS / APERITIF

MARTINI, CAMPARI, PORTO, ANISÉS, GIN, VODKA, TEQUILA, RHUM, SCOTCH, BOURBON 14 €

## DIGESTIFS / DIGESTIVES

COGNAC, LIQUEURES, BAILEYS
$14 €$

| $C$ | $O$ | $C$ | $K$ | $T$ | $A$ | $I$ | $L$ | $S$ |
| :--- | :--- | :--- | :--- | :--- | :--- | :--- | :--- | :--- |
| $C$ | $O$ | $C$ | $K$ | $T$ | $A$ | $I$ | $L$ | $S$ |

VOSGES TONIC
GIN, EAU GAZEUSE, CITRON JAUNE GIN, SPARKLING WATER, LEMON

## ANNE'S BELLINI

CHAMPAGNE, NECTAR DE PÊCHE BLANCHE CHAMPAGNE, WHITE PEACH NECTAR

## LA REINE

COGNAC, BITTER CHOCOLAT, GRAND MARNIER COGNAC, CHOCOLATE BITTER, GRAND MARNIER
$22 €$



[^0]:    * PLATS SERVIS UNIQUEMENT DE 12 H À 22 H 30
    * DISHES SERVED ONLY FROM 12AM TO 10:30PM

