

ENTRÉES & TAPAS

ENTRÉES EN COLLABORATION AVEC UN CHEF ÉTOILÉ

ŒUF PARFAIT 64 DEGRÉS, VELOUTÉ DE CHATAIGNE & CROUTONS, PARMESAN 14,00

CEVICHE DE BAR CON LÈCHE DE TIGRE, AUX AGRUMES RADIS VERT ET GRENADE 20,00

BURRATA, POTIRON RÔTI, NOISETTE 13,00

ARANCINI À LA TRUFFE BOULETTE DE RISOTTO ET MOZZA SAUCE TOMATE 13,00

SANDWICH TOASTÉ JAMBON COMTÉ CRÈME DE TRUFFE 15,00

TATAKI DE SAUMON HOUMOUS DE BETTERAVE 14,00

ESCARGOT PAR 6 16,00

CALAMARS SAUCE TARTARE 13,00

TEMPURA DE GAMBAS 16,00

ACCRAIS DE MORUE 13,00

GRATINÉE À L'OIGNON 13,00

SALADES & SANDWICHES

SALMON POKE BOWL, SAUMON GRAVLAX, AVOCAT, WAKAMÉ, RIZ VINAIGRÉ, LÉGUMES CROQUANT 19,50

TARTINE AVOCADO, FETA, OEUF MOLLET, SALADE DE LÉGUMES 18,50

SALADE DE CHEVRE, GALETTE DE POMME DE TERRE, FRISÉE, BETTERAVE, GRENADE ET NOIX 18,50

CHICKEN CÉSAR : POULET PANÉ, AVOCAT, SALADE ROMAINE, SAUCE CÉSAR, (BACON SUPPLÉMENT 1€) 18,50

VEGAN BOWL : AVOCAT, HOUMOUS, SUCRINE, CHOUX FLEUR, AUBERGINE GRILLÉE, FALAFEL, POIS CASSÉS, CHOUX ROUGE 18,50

BURRITO : POULET PANÉ, CREAMCHEESE, POUSSÉS D'ÉPINARD, FRITES MAISON 18,50

BURGER, CHEDDAR MATURÉ, FRITES MAISON (BACON +1€) 19,50

PLATS, PLANCHA & RÔTI

COLLABORATION AVEC UN CHEF ÉTOILÉ

PAILLARD DE POULET THYM, CITRON FREGOLA SARDA, BROCOLIS FRITS ET NOISETTE 20,00

COQUILLETTE CRÈME DE CHATAIGNE ET BURRATA CRÉMEUSE, CHAMPIGNONS, NOISETTE, (SUP TRUFFE 5€) 20,00

KEFTA DE BŒUF, SHAKSHUKA DE BLETTE À LA TOMATE SEMOULE RAISIN SEC 22,00

POULPE SNACKÉ PDT GRENAILLE, PLEUROTÉS FRITS ET PIMENT PADRON, BEURRE CITRONNÉ 23,00

FILET DE BAR À LA PLANCHA SALADE DE FENOUIL ET KUMQUAT, EPINARD RIZ BASMATI 25,00

POITRINE DE PORC SNACKÉ ET POULPE SAUCE BARBECUE PURÉE DE POMME DE TERRE 26,00

PALERON DE BŒUF CONFIT ET FOIE GRAS POÊLÉ, PURÉE DE POMME DE TERRE (SUP TRUFFE 5€) 34,00

FISH & CHIPS DE CABILLAUD, SAUCE TARTARE, FRITES 20,00

LINGUINE AL' CARBO, COPPA POIVRÉE ET PERSIL 18,50

SAUCISSE AU COUTEAU DE LA MAISON CONQUET, PURÉE DE POMME DE TERRE, JUS RÉDUIT 19,00

PICCATA DE VEAU À LA SAUGE GRATIN DE MACARONI 23,00

TARTARE AU COUTEAU CHAROLAIS, HERBES FRAICHES, FRITES MAISON 19,50

ONGLET DE BŒUF SAUCE AU BLEU FRITES MAISON 22,00

PERSILLÉ DE BŒUF, SAUCE BÉARNAISE, FRITES MAISON 26,00

SMALL PLATES

AU CHOIX : 1 = 8€ / 2 = 15 € / 4 = 26 €

CHARCUTERIES

- FOUET CATALAN
- JAMBON SERRANO 14 MOIS
- SAUCISSON À LA TRUFFE D'ÉTÉ +1€
- COPPA
- CHORIZO IBÉRIQUE

FROMAGES

- HALLOUMI GRILLÉ, PIMENT PADRON
- MANCHEGO
- GOUDA TRUFFÉ +1€
- SAINT MARCELLIN RÔTI, TOASTS +1€

VG

- FALAFEL & YAOURT GREC CORIANDRE
- HOUMOUS MAISON
- PIMENTS PADRON GROS SEL
- BROCOLIS FRITS & CHIPS DE CHOUX KALE

GARNITURES

5,00

FRITES MAISON / RIZ BASMATI / SALADE / LINGUINE
HARICOTS VERT FRAIS / PURÉE DE POMME DE TERRE
GRATIN DE MACARONI(+1€)

COMPTOIR PRINCIPAL

DESSERTS MAISON

FRUIT DE LA PASSION FAÇON CRÈME BRULÉE	10,0
FROZEN YOGHURT FRAMBOISES	9,00
YAOURT GREC & GRANOLA, FRUITS FRAIS	8,50
TARTE DU JOUR	9,00
TIRAMISU	9,00
MOUSSE CHOCO	9,00
PAIN PERDU BRIOCHÉ PATE À TARTINER BIO	9,00
MILLE FEUILLES VANILLE, CAMEL BEURRE SALÉ	10,0
CAFÉ GOURMAND	9,00
GLACES ARTISANALES : LE BAC À GLACE	
DEMANDEZ NOS PARFUMS	1 boule 4,00 2 boules 7,50 3 boules 11,00

EAUX

	50 CL	1 L
EAU VITTEL	5,00	7,50
SAN PELEGRINO	5,00	7,50
CHATELDON	75CL	7,50

SOFTS

FEVER TREE 32CL	5,30
TONIC WATER, GINGER BEER, GINGER ALE	
COCACOLA, ZERO, CHERRY 33CL	5,50
SPRITE, FANTA, PERRIER 33CL	5,50
ORANGINA, SCHWEPPES AGRUMES, FUZE TEA 25CL	5,50
1/4 VITTEL, 1/4 VITTEL SIROP	4,80
LIMONADE, DIABOLO SIROP 25CL	4,80
JUS CHARLES PAPIILLON - 25CL :	7,00
PÊCHE, POMME, TOMATE, POIRE, FRAMBOISE, ABRICOT	

APÉRITIFS

AMERICANO MAISON	10,0
PASTIS, RICARD 2CL	4,80
PORTO, MARTINI, CAMPARI	5,00
KIR VIN BLANC	6,00
MUSCAT	6,00

BIÈRES PRESSION

	25 CL	50 CL
HEINEKEN	4,60	9,00
EDELWEISS	4,80	9,40
AFFLIGEM	4,80	9,40
GALIA IPA	4,80	9,40
GALLIA LAGER NON FILTRÉE	4,90	9,60

ROUGES

VIN PARISIEN

LES VIGNERONS PARISIENS "LES POULBOTS"

15CL	50CL	75CL
7,50	24,0	34,0

VAL DE LOIRE

BOURGUEIL AOP BIO, DOMAINE DE LA CABERNELLE
SAUMUR AOC, CHÂTEAU FOUQUET

7,50	24,0	34,0
8,00	26,0	36,0

BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP, MILLEBUI PINOT NOIR
HAUTE CÔTE DE NUITS AOP 2022 DOMAINE PANSIOT
BOURGOGNE "GRAVELS" 2019 CLAUDE MARÉCHAL
MORGON "CÔTE DE PY" 2020 JEAN FOILLARD

8,50	25,0	38,0
		47,0
		49,0
		50,0

VALLÉE DU RHONE

CÔTES DU RHÔNE 2021 "AU BOUT DE LA VIGNE"
CAIRANNE 2021 CLOS DES MOURRES
CROZES HERMITAGE AOP, DAVID REYNAUD

7,00	22,0	31,0
		39,0
		45,0

BORDEAUX

BORDEAUX SUPÉRIEUR CHÂTEAU GUILLOT
ST. ESTEPHE 2019 CHÂTEAU HAUT BARADIEU
ST. EMILION GRAND CRÛ 2013 LA CHAPELLE LESCOURS
CHÂTEAU LE PUY 2019

8,00	26,0	36,0
		45,0
		49,0
		50,0

LANGUEDOC

TERRASSES DU LARZAC, SAINT APOLLINE
PIC SAINT LOUP AOP, CHÂTEAU DE LANCYRE

7,50	24,0	34,0
8,00	26,0	36,0

ROSÉS

PEYRASSOL, MÉDITERRANÉE
UP ULTIMATE CÔTES DE PROVENCE
M DE MINUTY CÔTES DE PROVENCE

6,00	19,0	28,0
7,80	25,5	36,0
		37,0

BLANCS

CHARDONNAY, LE COQUILLIER
ALSACE GEWURZTRAMINER, BIECHER - HANS SCHAEFFER
PETIT CHABLIS, ROLAND LAVANTUREUX
POUILLY FUMÉ, NICOLAS GAUDRY

6,00	19,0	28,0
7,50	24,0	31,0
10,0	31,5	45,0
8,00	26,0	37,0

VINS