

NOTRE FORMULE DEJEUNER

our lunch menu

Entrée + Plat
OU
Plat + Dessert

entrées, plats et desserts signalés par la pastille bleue
meals labelled with the blue stamp

23,00€



NOUS VOUS PROPOSONS ÉGALEMENT UNE CARTE DE PLATS À EMPORTER.

NOS ENTREES

Starters



Salade de paleron de boeuf et frisée fine sauce gribiche <i>Beef chuck salad and salad with Gribiche sauce</i>	8,00€
Œuf bio, mayonnaise maison et salade de mesclun <i>Egg with mayonnaise and salad</i>	6,00€
Tartare de saumon et quinoa sauce sésame, soja, citron vert <i>Salmon tartare with quinoa salad, sesame, soya, and lime dressing</i>	9,00€
Caquelons de 9 escargots de Bourgogne, beurre moussieux <i>9 Bourgogne snails with sparkling butter</i>	9,00€
Planche de charcuteries <i>Plate of cold meats</i>	8,00€
Planche individuelle / individual	15,00€
Planche pour deux personnes / for two	

NOS PLATS

Main courses



Cocotte de rognon de veau à la crème aux morilles, purée maison <i>Veal kidney casserole with morel cream, homemade mashed potatoes</i>	21,00€
Pavé de rumsteck, pommes grenailles rôties, sauce béarnaise <i>Rump steak roasted with new potatoes, bearnaise sauce</i>	22,00€
Tartare de bœuf (180g) au couteau, pommes frites <i>Beef tartare (180 grams), with homemade french fries</i>	18,00€
Dos de saumon confit, tian de courgettes, beurre blanc oseille <i>Confit salmon steak, zucchini tian, sorel white butter sauce</i>	18,00€
Wok de gambas et légumes aigre doux <i>Prawns and sweet sour vegetables wok</i>	21,00€
Grande salade César, filet de poulet croustillant et parmesan <i>Large Caesar salad, crispy chicken and parmesan</i>	16,00€
Focaccia de légumes crus et cuits, olives taggiasche et pecorino <i>Focaccia bread with raw and cooked vegetables, taggiasche olives and pecorino</i>	18,00€

NOTRE MENU ENFANT

Children's menu

Nuggets de poulet ou Steak haché et frites ou Pizza margarita
Coupe de glace ou Pizzeta au nutella et amandes
Soda ou Sirop
13,50€

EN DIRECT DE NOTRE FOUR À PIZZA

From the pizza oven

Pizza aux 4 fromages <i>Fior di latte, parmesan, ricotta, straciatella Cheese!</i>	17,00€
Pizza Regina <i>Jambon blanc, copeaux de champignons de Paris basilic Regina, ham and mushroom dices from Paris</i>	18,00€
Pizza Parma et riquette <i>Jambon de parme 16 mois, riquette Parma, parm ham, tomato, salad</i>	18,00€

NOS DESSERTS

Desserts



Saint-Marcellin affiné et mesclun de salades <i>Saint-Marcellin cheese and salad</i>	8,00€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Madagascar vanilla crème brûlée</i>	7,00€
Mousse au chocolat de nos grands-mères <i>Chocolate mousse from our grandmothers</i>	7,00€
Brioche façon pain perdu, glace vanille et sirop d'érable <i>Pudding style brioche bread, vanilla ice cream, maple syrup</i>	8,00€
Salade de fruits <i>Fruit salad</i>	7,00€
Café ou Thé très gourmand <i>Gourmet coffee or Tea Allergènes sur demande</i>	9,00€

NOS RAFRAÎCHISSEMENTS

Cold drinks



Nos eaux plates / Still water	75 cl - 50€ 75 cl - 6,50€
Nos eaux pétillantes / Sparkling water	50 cl - 5,50€ 75 cl - 7,50€
Nos sodas / Sodas	5,00€
Nos nectars du moment / Fruits Nectars	25cl - 5,60€
Nos bières bouteille / Beers	33 cl - 6,50€
Nos bières pression / Draft beers	25 cl - 4,50€ 50 cl - 8,50€

NOS CHAMPAGNES

Champagnes



AOC Champagne - Maison Moët & Chandon Brut Impérial	Le verre (12cl) 10,00€ La bouteille 65,00€
AOC Champagne - Domaine Gaucher Magélie Brut Rosé	Le verre (12cl) 10,00€ La bouteille 49,00€

NOS COCKTAILS

Cocktails



Spritz Vénitien <i>Select Aperitivo, Prosecco Bottega, Eau gazeuse, Orange</i>	Le verre (14cl) 10,00€
Gallicus <i>Liqueur Italicus, Prosecco Bottega, Olives</i>	Le verre (14cl) 12,00€
St Germain Spritz <i>Liqueur Saint-Germain, Prosecco Bottega, Eau gazeuse</i>	Le verre (14cl) 13,00€
Folle envie & Tonic <i>Folle Envie, Archibald Tonic, Citron, Romarin</i>	Le verre (14cl) 10,00€
Citadelle Tonic <i>Gin Citadelle, Tonic Water, Concombre</i>	Le verre (14cl) 12,00€
Hennessy Ginger <i>Hennessy V.S, Ginger Beer, Citron vert</i>	Le verre (14cl) 12,00€

Notre personnel vous renseignera sur nos apéritifs et nos spiritueux.

NOS VINS

Wines



Nos Vins Blancs

White wines

AOC Beaujolais - Domaine Brun
Chardonnay Classic 2018
La bouteille 28,00€

AOC Languedoc - Mas Peyrolle
Finalmente 2018
La bouteille 29,00€

AOC Chablis - William Fèvre
2018
Le verre (12cl) 7,50€
La bouteille 45,00€

Nos Vins Rouges

Red wines

AOC Côtes du Rhône - Domaine Pelaquié
Galia 2018
La bouteille 23,00€

AOC Bourgogne - Domaine Perraud
2018
Le verre (12cl) 6,00€
La bouteille 32,00€

AOC Haut-Médoc - Château Charmail
Les Tours de Charmail - 2011
Le verre (12cl) 6,00€
La bouteille 34,00€

AOC Crozes-Hermitage
Domaine Yann Chave 2018
Le verre (12cl) 8,00€
La bouteille 46,00€

Nos Vins Rosés

Rosé wines

AOC Côtes de Provence - Château la Tour de l'Evêque
La Source Gabriel 2019
Le verre (12cl) 5,00€
La bouteille 24,00€

AOC Côtes de Provence - Château Minuty
Cuvée M de Minuty 2019
Le verre (12cl) 6,00€
La bouteille 36,00€