



ENTREES

Soupe maison.	€ 9.00
Bruschetta á la tomate, mozzarella & basilic.	€8.50
Calamars fri, avec sa sauce au piment doux. Crispy squid served with a homemade sweet chilli dip.	€ 11.00
Rillette de canard maison avec confiture du concombre & échalotte. Homemade duck rilette with cucumber & shallot jam.	€ 10.00
Planche de charcuterie avec Saint Marcellin fondu (2 pers). Baked Saint Marcellin cheese & charcuterie board to share.	€ 17.50

PLATS

Pappardelle avec ragoût de Sardaigne, saucisse, bœuf & fenouil. Pappardelle with sausage, beef & fennel ragu.	€ 20.00
Escalope de veau, tagliatelle aux pleurottes. Veal escalope with tagliatelle & oyster mushrooms.	€ 21.50
Supreme de poulet & cassoulet de Toulouse. Chicken supreme on a sausage & white bean cassoulet.	€ 20.00
Bar entière, servi avec pomme de terre & sa sauce vierge. Whole baked seabass, new potatos & sauce vierge.	€ 21.50
Burger maison, Comté, confiture de bacon & frites maison. Home-made beef burger, bacon jam, Comte cheese & homemade chips.	€ 24.00
Entrecôte, frites maison, salade & sauce (poivre ou beurre à l'ail). Ribeye steak, homemade chips, salad & sauce (peppercorn or garlic butter).	€ 24.00
Risotto végétarien aux bettrave & petit pois. Beetroot & pea risotto.	€ 18.50
Supreme de poulet, haricots vert, patates douce rôtí & prosciutto. Chicken supreme salad with green beans, roasted sweet potato & crispy prosciutto.	€ 19.50
Salade de chèvre chaud & bettrave. Warm goats cheese & beetroot salad.	€ 17.00
Salade vitaminée avec œuf poché, quinoa, fenouil & graines tournasol. Vitality Salad with poached egg, quinoa, fennel & sunflower seeds .	€ 17.00

Notre bœuf est d'origine Union Européenne.



PIZZA

Margherita - Tomate, mozzarella de buffle & tomates cerises. Tomato, cherry tomatoes & buffalo mozzarella.	€ 14.00
Reine - Jambon, champignons & olive noir. Ham, mushroom & black olives.	€ 16.00
Ibérique - Chorizo & piments. Chorizo & chilli.	€ 16.00
Végétarien - Fromage de chèvre, tomates cerises, oignons rouges & roquette. Goats cheese, cherry tomatoes, red onion & rocket.	€ 17.00
Italienne - Jambon cru, tomates cerises, roquette & parmesan. Cured ham, cherry tomatoes, rocket & parmesan.	€ 17.00
Supplément.	€ 1.00

ACCOMPAGNEMENTS

Pain à l'ail & sa sauce tomate épicée. Garlic bread with a spiced tomato relish.	€ 8.00
Frites.	€ 7.00
Pomme de terre vapeur. Steamed new potatoes.	€ 7.50
Salade mixte.	€ 8.00



DESSERTS

Brownie au chocolat, avec glace vanille & sauce chocolat. Chocolate brownie with vanilla ice cream.	€ 8.00
Banoffee pot aux bananes caramel aux beurre sur biscuit croustillant. Banoffee pot.	€ 8.00
Poire poché aux vin chaud, biscuit sablé & sorbet citron. Ice cream and sorbet by the scoop.	€ 8.00
Boule de glace et sorbet. Ice cream and sorbet by the scoop.	€ 8.00
Café gourmand.	€ 10.00

BOISSONS FROIDES

San Pellegrino 50cl	€ 3.90
San Pellegrino 1Ltr	€ 6.00
Vittel 50cl	€ 3.00
Vittel 1Ltr	€ 5.50
Perrier 33cl	€ 4.00
Pepsi	€ 3.50
Pepsi Light	€ 3.50
7up	€ 3.50
Schwepps Tonic	€ 3.50
Lipton	€ 3.50
Orangina	€ 3.50
Jus de fruit	€ 3.50
Sirop	€ 2.00
Red Bull	€ 5.00
Mixer	€ 1.30

EN PRESSION

Kronenbourg 25cl/50cl	€ 4.00/€ 7.70
Pichet Kronenbourg 1.5Ltr	€ 22.80
Carlsberg Export 5% 25cl/50cl	€ 4.10/€ 8.00
Pichet Carlsberg Export 5% 1.5Ltr	€ 23.50
Cidre Stowford Press	€ 4.00/€ 7.90
Pichet Stowford Press	€ 23.00

ALCOOLS (4CL)

Absolut Vodka	€ 6.50
Stolichnaya	€ 7.00
Beefeater Gin	€ 6.50
Bombay Sapphire Gin	€ 7.00
Bacardi	€ 6.50
Bacardi Oak Rhum Brun	€ 6.50
Jameson Whisky	€ 6.50
Jack Daniels	€ 7.00

DIGESTIFS

Eau de Vie	€ 6.00
Chartreuse	€ 6.00
Genépi	€ 5.50
Cognac	€ 8.00
Cognac Baron Otard VSOP	€ 9.00
Grand Marnier	€ 6.50
Calvados	€ 6.50
Glenfiddich 12 ans	€ 7.20
Amaretto	€ 6.50
Baileys	€ 6.50
Coïntreau	€ 6.50
Fernet Branca	€ 6.00
Fernet Branca Menta	€ 6.00
Get 27	€ 6.50
Kahlúa	€ 6.50
Porto	€ 6.50
Vodka Toffee (2cl)	€ 3.50
Bouteille Vodka Toffee (70cl)	€ 58.00

BOISSONS CHAUDES

Espresso	€ 2.50
Grand Espresso	€ 4.80
Allongé/Americano	€ 3.20
Noisette	€ 2.60
Café au lait	€ 3.50
Cappuccino	€ 4.00
Latte	€ 3.50
Thé	€ 2.10
Thé infusions	€ 2.10
Chocolat Chaud	€ 4.00
Chocolat Chaud avec Chantilly	€ 5.00
Chocolat Chaud avec Vodka Toffee	€ 7.50
Vin Chaud	€ 5.50

ROUGES

Croisade Carignan, IGP Pays d'Herault, 2017. Languedoc-Roussillon.	France	(€ 4.50) € 21.50
Gran Fabrica Crianza, 2015. DO Cariñena.	Espagne	(€ 4.80) € 22.00
Domaine la Berthère, AOP Cotes du Rhône, 2017. Vallées du Rhône.	France	(€ 5.00) € 24.00
Hautes Cotes Bourgogne, Pinot Noir, 2017. AOP Cotes du Rhône.	France	€ 28.00
Château Guichot Authentique, AOP Bordeaux.	France	€ 29.00
Vignatorta, DOCG Chianti Riserva, 2014. Chianti.	Italie	€ 32.00
Michelas Saint Jemms, AOP Crozes Hermitage, 2015. Vallées du Rhône.	France	€ 38.00
Château La Foret, AOP Lalande-de-Pomerol, 2014. Bordeaux Pomerol.	France	€ 45.00
Mucyn Les Salamandres St Joseph Rouge, 2016. AOP Saint - Joseph	France	€ 55.00
Château Haut Batailley, 5e Grand Cru Classé 2013. Pauillac.	France	€ 100.00

BLANCS

Chemins Marsanne Viognier, Pays d'Oc, 2015. Languedoc-Roussillon.	France	(€ 4.50) € 21.50
Italia Pinot Grigio, IGT, 2014. Veneto	Italie	(€ 4.80) € 23.50
Hornhead Sauvignon Blanc, 2017.	France	(€ 5.00) € 24.00
JF Maréchal Apremont, Apremont.	France	€ 25.50
Picpoul Cuvée Caroline 20114	France	€ 26.00
Gavi, La Battistina, DOCG, 2015. Piemonte.	Italie	€ 29.00
Croix de Montceau Saint Veran, AOP, 2015. Bourgogne.	France	€ 33.00
Domaine des Fines Caillottes, AOP Pouilly-Fumé, 2014.vLoire.	France	€ 40.00
Domaine des Gelinotte Chablis, AOP, 2016. Bourgogne.	France	€ 60.00
Domaine Lafouge, 2013. Mersault.	France	€ 105.00

ROSES

Rosé des Alpilles, IGP des Alpilles. Aix Provence.	France	(€ 4.50) € 21.50
La Demoiselle sans Généré Rosé, 2015. Provence.	France	(€ 5.50) € 23.00
La Demoiselle sans Généré Rosé, Magnum, 2015. Provence.	France	€ 45.00

CHAMPAGNE & BULLES

Prosecco Naonis. Veneto.	Italie	€ 36.50
Brut Reserve. Champagne Nicolas Feuillatte,	France	€ 70.00
Champagne Perrier Jouet	France	€ 125.00