

1  T. RUE SCRIBE

MAISON DE THÉ
LOUNGE BAR

À GRIGNOTER - TO SNACK

TARTINE DE SAUMON FUMÉ SUR PAIN AU LEVAIN

SMOKED SALMON TARTIN, SOURDOUGH BREAD

12

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS ✓ DE LA MAISON BEILLEVAIRE

SELECTION OF REFINED CHEESES FROM BEILLEVAIRE HOUSE

14

MINI-CROQUE DE PAIN NOIR ✓ VIEILLE MIMOLETTE ET TAPENADE NOIRE

MINI BLACK BREAD CROQUE-MONSIEUR
WITH TAPENADE,
MATURED MIMOLETTE CHEESE

12

CHORIZO IBÉRIQUE OLIVES TAGGIASCHE

IBÉRICO CHORIZO, TAGGIASCA OLIVES

12

✓ Plat végétarien - Vegetarian plate

Prix nets en euros - Service compris
Net prices in euros - Service included

CROQUES & CLUBS

CROQUE-MONSIEUR

AU COMTÉ AOP
CROQUE-MONSIEUR WITH COMTÉ AOP CHEESE

19

CROQUE-MADAME

AU COMTÉ AOP
CROQUE-MADAME WITH COMTÉ AOP CHEESE

20

CLUB SANDWICH

AU POULET FERMIER RÔTI ET POITRINE FUMÉE
WITH ROASTED FARMHOUSE CHICKEN AND SMOKED PORK BELLY

22

CLUB SANDWICH

AU SAUMON FUMÉ
WITH SMOKED SALMON

22

Accompagnement au choix : frites ou mesclun de salade. / Served with either French fries or mesclun salad.

SALADES - SALADS

SALADE CÉSAR DE POULET FERMIER

PARMESAN ET CROÛTONS
ROASTED FARMHOUSE CHICKEN CAESAR SALAD
WITH PARMESAN CHEESE AND CROUTONS

22

SALADE CÉSAR AU SAUMON FUMÉ

PARMESAN ET CROÛTONS
SMOKED SALMON CAESAR SALAD
WITH PARMESAN CHEESE AND CROUTONS

22



Nos burgers sont préparés avec du boeuf pur muscle européen et sont hachés comme chez le boucher.

Il ne vous reste plus qu'à choisir la sauce de votre choix parmi la sélection afin de mettre en valeur ce haché d'exception et lui apporter une saveur unique.

Our burger are made with European pure muscle minced beef. You just need to choose your sauce from our selection to enhance the flavours of this exceptional minced beef and to give it a unique flavour.

TRUFFLE

BURGER CHIC ET GOURMAND NAPPÉ
DE SA SAUCE TRUFFE & PARMESAN
A DELICIOUSLY CHIC BURGER TOPPED
WITH A TRUFFLE & PARMESAN SAUCE

23

FLAME GRILLED

LE GOÛT GRILLÉ, DIGNE DES GRILLADES ESTIVALES,
ACCOMPAGNÉ DE BACON GRILLÉ ET CHEDDAR FONDU
A GRILLED FLAVOUR, REMINISCENT OF SUMMER BARBECUES,
WITH GRILLED BACON AND MELTED CHEDDAR ON TOP

23

PARADIES PEPPER

UN MARIAGE SUBLIL DE 7 POIVRES EXOTIQUES ET DE CRÈME ONCTUEUSE
THE SUBTLE ALLIANCE OF 7 PEPPERS AND UNCTUOUS CREAM

23

Accompagnement au choix : frites ou mesclun de salade. / Served with either French fries or mesclun salad.

Origine des viandes bovines : UE
Origin of the beef: EU

Prix nets en euros - Service compris
Net prices in euros - Service included

PLATS - MAIN DISHES

SUGGESTION DU JOUR

SUGGESTION OF THE DAY

24

PÂTES ARTISANALES NAPOLITAINES SETARO

SETARO NAPOLITAN ARTISAN PASTA

La maison Setaro n'est pas moins que la dernière fabrique de pâtes artisanales italiennes. Sa création remonte à 1939 dans un village « Torre Annunziata » situé à quelques kilomètres de Naples. Ces pâtes sont fabriquées avec une semoule de blé dur.

Setaro is no less than the last Italian artisan pasta factory. Its creation dates back to 1939 in a village "Torre Annunziata" a few kilometers from Naples. These pasta are made with durum wheat semolina.

SÉLECTION DE PÂTES ✓

SELECTION OF PASTA

19

PENNE OU LINGUINE

PENNE OR LINGUINI

SAUCE SELON VOTRE GOÛT :

SAUCE ACCORDING TO YOUR TASTE :

- PESTO DE BASILIC
BASIL PESTO
- CONCASSÉE DE TOMATES FRAÎCHES AUX OIGNONS ROSES DE ROSCOFF
FRESH TOMATO ACCOMPANIED BY ROSCOFF ONIONS
- PARMESAN, HUILE D'OLIVE DE KALIOS ET POIVRE DE SARAWAK
PARMESAN CHEESE, KALIOS OLIVE OIL AND SARAWAK PEPPER

SAUMON FUMÉ

CRÈME ACIDULÉE ET BLINIS

SMOKED SALMON, SOUR CREAM AND BLINIS

24

FILET DE BŒUF CUIT AU SAUTOIR

PURÉE DE POMME DE TERRE MAISON AU BEURRE DEMI-SEL OU SALADE DE ROQUETTE

SAUTÉED BEEF FILLET, HOMEMADE MASHED POTATOES WITH SALTED BUTTER OR ARUGULA SALAD

39

✓ Plat végétarien - Vegetarian plate

Prix nets en euros - Service compris

Net prices in euros - Service included

FROMAGES ET DESSERTS

CHEESES AND DESSERTS

FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON BEILLEVAIRE

SELECTION OF REFINED CHEESES FROM BEILLEVAIRE HOUSE

14

PÂTISSERIES - PASTRIES

SÉLECTION D'UNE PÂTISSERIE DU CHARIOT DES DESSERTS

SIGNÉS TIMOTHÉE GENSSE, NOTRE CHEF PÂTISSIER

CHOOSE YOUR PASTRY CREATED BY TIMOTHÉE GENSSE, OUR PASTRY CHEF, FROM THE DESSERTS TROLLEY

10

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON

PLATE OF FRESH SEASONAL FRUITS

10

À LA CARTE OU EN MENU

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT

EAU - CAFÉ

45

ENTRÉE

CARPACCIO DE SAUMON - SALMON CARPACCIO

VINAIGRETTE AU MISO, PAMPLEMOUSSE ET RADIS CROQUANTS - 165 KCAL

MISO VINAIGRETTE, GRAPEFRUIT AND CRUNCHY RADISH 165 KCAL

15

PLAT

POULET FERMIER - SLOW-COOKED FARMHOUSE CHICKEN

CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, CORIANDRE, DAÏKON AU WASABI ET VINAIGRETTE MISO - 225 KCAL

SOFT DAIKON WITH WASABI AND MISO VINAIGRETTE 225 KCAL

25

DESSERT

NAGE DE FRUITS DU MOMENT - SEASONAL FRUIT SALAD

COULIS DE FRUIT FRAIS, FROMAGE FRAIS BATTU - 87 KCAL

FRESH FRUIT COULIS, WHIPPED FROMAGE FRAIS 87 KCAL

10

BOISSONS NON COMPRISES




VERRES DE VIN - GLASSES OF WINE

CHAMPAGNE - CHAMPAGNE

	VERRE 15 CL	BOUTEILLE 75 CL
LAURENT-PERRIER BRUT «LA CUVÉE»	21	105
TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ		115
LAURENT-PERRIER MILLÉSIMÉ, 2007	25	125
LAURENT-PERRIER GRAND SIÈCLE	38	190
TAITTINGER BRUT RÉSERVE		105
POMMERY BRUT ROYAL		105
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT		130
LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ	23	160
LAURENT-PERRIER ULTRA BRUT		160


VINS BLANCS - WHITE WINES 15 CL

 COSTIÈRES DE NÎMES, CHÂTEAU BEAUBOIS, CUVÉE EXPRESSION, 2016	8
CÔTES DE DURAS, CHÂTEAU MARTINAUD, 2015	8
LOIRE, VALENÇAY AOP, 2015	10
SANCERRE, DOMAINE TASSIN, 2014	11
POUILLY FUMÉ, HUBERT VENEAU, 2015	11
CHABLIS, WILLIAM FÈVRE, 2014	12
SANCERRE, DOMAINE H. BOURGEOIS, LE MD DE BOURGEOIS, 2014	18

VINS ROSÉS - ROSÉ WINES 15 CL

CÔTE DE PROVENCE, CHÂTEAU ROUBINE, LA VIE EN ROSE, 2015	9
CÔTE DE PROVENCE, CHÂTEAU COUSSIN, SAINTE-VICTOIRE, 2016	12

VINS ROUGES - RED WINES 15 CL

 COSTIÈRES DE NÎMES, CHÂTEAU BEAUBOIS, CUVÉE EXPRESSION, 2015	8
CÔTES DE DURAS, CHÂTEAU MARTINAUD, 2009	8
CÔTES DE BORDEAUX, CHÂTEAU LES PETITS ARDOUINS, 2015	10
CROZES-HERMITAGE, DOMAINE ENTREFAUX, 2013	12
HAUT-MÉDOC, LA DEMOISELLE DE HAUT-PEYRAT, 2013	12
CÔTES-DE-BEAUNE VILLAGES AOP, DOMAINE LABRY, 2014	15

BOISSONS SANS ALCOOL - NON ALCOHOLIC DRINKS

EAUX MINÉRALES PLATES ET GAZEUSES

STILL AND SPARKLING WATERS	
EVIAN - VITTEL 50 CL	8
EVIAN - VITTEL 100 CL	9
PERRIER 33 CL	8
SAN PELLEGRINO - BADOIT VERTE 50 CL	8
SAN PELLEGRINO - EAU DE PERRIER - BADOIT VERTE 100 CL	9
CHATELDON 75 CL	9,5

JUS DE FRUITS, FRAIS, NECTARS 25 CL 10

JUICES, FRESH & NECTARS

SODAS 20 CL 10

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

CHOCOLAT - CHOCOLATE 10

CAFÉS ILLY - ILLY COFFEES

ESPRESSO - ESPRESSO	5,5
CAFÉ CRÈME - DOUBLE ESPRESSO - CAPPUCCINO	7,5
COFFEE WITH CREAM - DOUBLE ESPRESSO - CAPPUCCINO	

THÉS ET INFUSIONS DAMMANN FRÈRES 7,5

DAMMANN FRÈRES TEAS AND HERBAL TEAS