

CHERS CLIENTS  
DEAR GUESTS

Tous nos plats sont cuisinés sur place par notre chef  
**Pierre Yves Adam maître cuisinier de France** et son équipe.

Très attaché à la cuisine française traditionnelle et au respect de la saisonnalité, notre Chef aime valoriser des produits frais et locaux, que vous aurez le plaisir de retrouver dans nos assiettes.

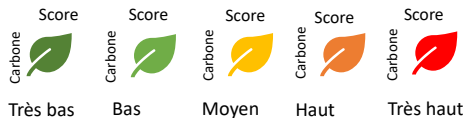
All our dishes are home made by our chef  
**Pierre Yves Adam maître cuisinier de France** and his team.

Very attached to traditional French cuisine and respect for seasonality, our Chef likes to honor fresh and local products, which you will have the pleasure to taste.



Dans notre restaurant, nous calculons l'empreinte  
carbone de chacun de nos plats :

In our restaurant, we calculate the carbon footprint of  
each of our dishes:



Ce logo indique que le plat associé est fait maison à partir de produits bruts

This logo indicates that the associated dish is homemade, prepared from raw ingredients



## NOS SUGGESTIONS DU JOUR

### TODAY'S SUGGESTIONS

#### ENTREE EN MATIERE *STARTERS*

**Entrée du jour** 10  
Starter of the day

#### PAR ICI LA SUITE *MAIN COURSES*

**Plat mijoté** 22  
Slow-cooked dish

**Poisson du jour** 22  
Fish of the day

#### DERNIERS PLAISIRS *DESSERTS*

**Dessert du jour** 10  
Dessert of the day



#### NOS FORMULES *OUR MENUS*

(Disponible seulement au déjeuner sur les suggestions du jour)

**Entrée, plat ou Plat, dessert** 26  
Starter, main or Main, dessert

**Entrée, plat, dessert** 32  
Starter, main, dessert

## ENTREE EN MATIERE *STARTERS*

- 
- 🍴🍃 Velouté de potiron 12  
Quenelle de chèvre  
Butternut squash soup  
Goat cheese cream
- 🍴🍃 Œuf parfait 14  
tombée d'épinard, jambon, beurre blanc  
Egg « parfait »  
Sauteed spinach, ham, "beurre blanc" sauce
- 🍴🍃 Mini camembert rôti 15  
miel, salade frisée, noix  
Roasted mini camembert with  
honey, salad, nuts
- 🍴🍃 Salade de poulpe 12 / 25  
poivrons, tomates confites, salade romaine  
Octopus salad  
pepper, sundried tomatoes

## PAR ICI LA SUITE *MAIN COURSES*

- 
- 🍴🍃 Dos de bar poêlé 29  
carottes et fenouil, sauce crustacé\*  
Roasted seabass  
Carrots and fennel, shellfish sauce
- 🍴🍃 Suprême de volaille jaune 22  
spaghettis à l'encre de seiche, jus de volaille\*  
Corn fed chicken supreme  
Squid ink spaghetti, chicken jus
- 🍴🍃 Filet de Bœuf Angus grillé 31  
gâteau de pomme de terre, jus de viande réduit\*  
Grilled filet of beef,  
potato cake, reduction meat jus
- 🍴🍃 Mijoté de champignon, tofu 20  
Mushroom pot, fried tofu

\*Sauces réalisées à partir de fond

*La liste complète des allergènes est disponible pour consultation à la demande de nos clients.*

*N'hésitez pas à le demander si vous le souhaitez.*

The complete list of allergens is available for viewing upon customer request. Feel free to ask for it if you wish

## LES INCONTOURNABLES *THE ESSENTIALS*

- 🍃 Salade César poulet 20  
tomate, œuf, bacon  
Chicken Caesar salad tomato, egg, bacon
- 🍃 Cheeseburger Green 22  
boeuf Limousin, frites et salade  
Cheeseburger  
Beef « Limousin », French fries and salad
- 🍴🍃 Croque-monsieur Prince de Paris 19  
jambon Prince de Paris, comté affiné, salade  
Croque-monsieur  
Prince de paris ham, aged comté, salad
- Supplément œuf / extra egg 3
- 🍴🍃 Coquillettes de jambon à la truffe 30  
copeaux de truffe, parmesan  
Truffle and ham pasta  
Parmesan cheese



## ET PLUS ENCORE *SIDE DISHES*

- 🍃 Frites 4  
French Fries
- 🍴🍃 Salade verte 4  
Green salad
- 🍃 Haricots verts 4  
Green beans
- 🍴🍃 Riz 4  
Rice



## DERNIERS PLAISIRS *DESSERTS*

🍷 🍷 Assiette de fromages affinés salade verte Cheeses selection, green salad	12
🍷 🍷 Pain perdu, glace vanille French toast, vanilla ice cream	11
🍷 🍷 Clafoutis aux fruits de saison Seasonal fruit clafoutis	10
🍷 🍷 Crème brûlée au chocolat Chocolate crème brûlée	10
🍷 🍷 Coupe de glaces, 3 boules Ice cream, 3 scoops	9



## BOISSONS CHAUDES *HOT BEVERAGES*

### Café

Espresso	3,2
Café allongé	4
Double espresso	5,9
Cappuccino	5,9
Café Viennois	6
Chocolat Viennois	

### Thés **KUSMI TEA**

Thé vert de Chine, Thé vert à la menthe, Thé English Breakfast	4
Détox : Maté, thé vert et citronnelle	
Boost : Maté, thé vert et épices	

### Infusions **KUSMI TEA**

Aquarosa : Hibiscus, baies noires, fruits et plantes Camomille	4
---	---

<b>Chocolat Commerce Equitable Monbana</b>	4
--	---



*La liste complète des allergènes est disponible pour consultation à la demande de nos clients.*

*N'hésitez pas à le demander si vous le souhaitez.*

The complete list of allergens is available for viewing upon customer request. Feel free to ask for it if you wish



**MENU ENFANT (jusqu'à 12ans)**  
**KID MENU (up to 12 years old)**

Choisis ton plat

Croque-monsieur 🍷

Pâtes bolognaises 🍷

Fish n'Chips 🍷

Choisis ton dessert

Salade de fruits / Fruit salad 🍷

Boule de glace / Ice cream scoop 🍷

12



## LES BULLES

	12.5cl	37.5cl	75cl
Delamotte Brut	13		75
Tsarine Brut			80
Laurent Perrier La cuvée Brut	16	50	90

## VINS PETILLANT *SPARKLING WINES*

	12.5cl	37.5cl	75cl
French Cancan brut	10		60
French Cancan Rosé	9		55

## VINS *WINES*

	15cl	75cl
<b>Vin Blanc</b> <i>White Wine</i>		
Le Coquiller IGP <i>Chardonnay Val de Loire</i>	6	28
Bordeaux AOP <i>D de Dauzac</i>	7	31
Rollier La Martinette IGP <i>Var Bio</i>	7	32
Pouilly Fumé <i>AOC Chant des vignes</i>	9	45
Bourgogne Famille Roux Les Cotilles		38
<b>Vin Rosé</b> <i>Rose Wine</i>		
Rollier La Martinette AOP <i>Côtes de Provence</i>	7	32
<b>Vin Rouge</b> <i>Red Wine</i>		
Saint Nicolas de Bourgueil AOP <i>Domaine Olivier</i>	7	32
Rollier La Martinette AOP <i>Côtes de Provence, Nature</i>	7	32
Pinot Noir <i>Bourgogne Famille Roux Les cotilles</i>	9	40
Crozes Hermitage <i>Domaine Pradelle</i>	10	42
Freesia Mas d'Espanet <i>Languedoc</i>		33

*La liste complète des allergènes est disponible pour consultation à la demande de nos clients.*

*N'hésitez pas à le demander si vous le souhaitez.*

The complete list of allergens is available for viewing upon customer request. Feel free to ask for it if you wish

## BIÈRES BEERS

<b>Bière Pression</b> <i>Draft beer</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
Affligem	5,5	9
Heineken	5,5	9
<b>Bière Bouteille</b> <i>Bottled beer</i>	<i>33cl</i>	
Corona Extra		8
Corona Cero°		8
Tripel Karmeliet		8
Leffe		8
Hoegaarden blanche		8
Kwak Ambrée		8
<b>Cidre</b>		
Cidre bio Sassy l'Angélique		8

## NOS SOFTS SOFT DRINKS

<b>Sodas</b> <i>Softs</i>			5
Coca Cola, Coca zero, Coca cherry 33cl			
Orangina 25cl			
Schweppes tonic 25cl, agrumes 25cl			
Sprite, Fanta 25cl			
Fuzetea pêche 25cl, menthe et citron vert 25cl			
Oasis tropical 25cl, Minute maid orange 25cl			
<b>Nectar &amp; Jus de Fruits</b>			5,5
<i>Nectars &amp; Fruits Juice</i>			
Jus d'orange BIO, pomme, tomate, pamplemousse 25cl			
Nectar abricot, ananas, framboise, multifruits 25cl			
<b>Eaux Minérales</b>	<i>33 Cl</i>	<i>50cl</i>	<i>1L</i>
<i>Mineral Water</i>			
Vittel		4,9	6,2
San Pellegrino		4,9	6,2
Perrier	4,9		
Eau Filtrée Aquachiar Plate ou Pétillante			<i>75cl</i> 3,5