

Apéritifs

Kir au Chardonnay 12 cl (cassis, mûre ou pêche)	7,00	
Kir Royal 12 cl (cassis, mûre ou pêche)	13,00	Ricard ou Pastis 2 cl. 5,50
Porto, Campari, Muscat 5 cl	5,50	Americano maison 10 cl. 11,00
Campari-soda	7,00	Martini rosso ou bianco 5 cl. 5,50

Spiritueux

Accompagnement soda	3,00	Accompagnement Red Bull 5,00
-------------------------------	------	--

Whiskies

J&B.	10,00	Jack Daniel's 11,00
Sequoia Tourbé, pur malt.	15,00	Black Label 12 ans Blended, Écosse . 13,00
Dalmore 12 ans Single malt, Écosse Highlands . . 17,00		Glenfiddich 12 ans Single malt, Écosse Speyside 13,00

Tequilas

Vecindad 100 % agave	11,00	Patron Silver 100 % agave. 16,00
--------------------------------	-------	--

Vodkas

Nuage France 11,00	Grey Goose France. . . 14,00	Le Philtre France. . . 15,00
------------------------------	------------------------------	------------------------------

Rhum

Havana Club Añejo Cuba	11,00	Plantation Original Dark, Trinité & Tobago . 12,50
HSE Agricole Martinique	11,00	Diplomatico Vénézuéla 15,50
Zacapa 23 ans, Guatémala	19,00	Zacapa XO Guatémala 29,00

Digestifs

Eaux-de-vie poire, framboise, mirabelle. . . 11,00	Manzana, Limoncello 10,00
Get 27, Get 31 10,00	Jägermeister, Disaronno 10,00
Bailey's, Cointreau 10,00	Grand Marnier 10,00
Vieille Prune de Souillac 14,00	Bas-Armagnac Laballe Résistance . . 12,00
Absinthe La fée Blanche 14,00	Chartreuse 15,00
Cognacs Camus VSOP 12,00	Camus Borderie XO Family Reserve . 28,00
Calvados Groult Vénérable 14,00	

Vins

Rouges

	verre 12 cl	verre 19 cl	50 cl	75 cl
Languedoc AOP - Jeff Carrel «Les Darons»	6,00	9,50	20,00	28,00
Bourgueil AOP - C.&P. Breton, Épaulé jeté.	7,00	11,00	23,00	32,00
Côtes-du-Rhône AOP - P. Jaboulet Aîné, Parallèle 45, bio.	6,50	10,50	21,00	30,00
Saint-Joseph AOP Les Fagottes	9,50	15,00	34,50	50,00
Bourgogne Pinot noir AOP Vignerons de Buxy	8,00	13,00	28,00	40,00
Haut-Médoc Moulin du Château La Lagune	8,50	13,50	29,00	42,00
Saint-Émilion Grand Cru Orme Brun				55,00
Mercurey AOP Château d'Étroyes				60,00
Châteauneuf-du-Pape Les Granières de la Nerthe Bio				70,00

Blancs

	verre 12 cl	verre 19 cl	50 cl	75 cl
Sauvignon Viognier Duo des Mers	6,00	9,50	20,00	28,00
Côtes-de-Gascogne IGP Villa Chambre d'amour (doux).	7,00	11,00	23,00	33,00
Chardonnay d'Oc Orchys	7,50	12,00	24,50	35,00
Pouilly-Fumé AOP Domaine Moreux	9,00	14,50	31,00	45,00
Chablis AOP Domaine Bachelier	9,50	15,00	34,50	50,00
Sancerre AOP Alphonse Mellot Bio 2022.				65,00

Rosés

	verre 12 cl	verre 19 cl	50 cl	75 cl
IGP Méditerranée La Villa du Golfe.	6,00	9,50	20,00	28,00
Côtes-de-Provence AOP Minuty Prestige	9,00	14,50	31,00	45,00

Champagne

	coupe 12 cl	75 cl
Paul Laurent	13,00	70,00
Dom Pérignon		280,00
Veuve Clicquot		110,00

Soft Club 10 €

Ginger Special

*Ginger Ale, citron vert, concombre,
menthe fraîche*

Apple Mojito

*menthe fraîche, citron vert, jus de pomme,
Perrier, sucre de canne*

Virgin Colada

lait de coco, jus d'ananas, cannelle

Stuart Club 14 €

Espresso Martini

*vodka Nuage, café expresso,
liqueur de café Kahlua, sirop de vanille*

Dark Mule

*rum Plantation Dark, Ginger Ale,
citron vert, cassonade*

Chartreuse Smash

*Chartreuse, menthe fraîche, citron,
cassonade*

Green Beast

*absinthe, sirop simple, citron,
concombre, eau gazeuse*

Champagne Club 17 €

Pornstar Martini

*vodka Nuage, citron vert, vanille,
fruit de la passion, shot de Champagne*

Mojito Royal Passion

*Champagne, rum HSE Agricole,
menthe fraîche, citron vert, cassonade*

Elderflower Fizz

*Champagne, liqueur de sureau
Saint-Germain, jus de citron*



Club Gin'to 15€

Nos gins sont accompagnés du Fever Tree Indian Tonic. Et à vous de choisir : citron jaune, citron vert, concombre

Nuage  **MADE IN FRANCE**

Gin XII aux 12 plantes et épices  **MADE IN FRANCE**

Hendrick's 

Lord of Barbès 17 €



Made in Paris

Classiq' Club 13€

Piña Colada

*rhum HSE Agricole, lait de coco,
jus d'ananas, cannelle*

Mojito

*rhum Plantation Dark, menthe,
citron vert, limonade*

Aperol Spritz

Aperol, orange, spumante

Spritz Club 14€

Italicus Spritz

liqueur Italicus, spumante, limonade

Pampelle Spritz

Pampelle Rubis, apéritif français aux agrumes (yuzu, cédrat, bigarade), spumante, limonade, tranche de pamplemousse

Saint-Germain Spritz

*liqueur Saint-Germain à la fleur de sureau,
limonade, spumante, citron vert*

*Demandez
votre classique...*

Bières

<i>Pression</i>	<i>25 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>Bouteilles</i>	
Astra	5,50	10,00	Desperados 33 cl	8,50
1664 blanche	5,80	11,00	Corona 35,5 cl	8,50
Grimbergen Blonde	6,00	11,00	La Pietra Rossa fruits rouges 33 cl	8,50
Brooklyn IPA	6,00	11,00	La Parisienne Rousse Bio 33 cl	8,50
Picon-bière	7,50	16,00	Brooklyn Sp. Effects 33 cl ss alcool	8,50
			Cidre Appie 33 cl extra brut Bio.	8,50

Boissons fraîches

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl	5,50
Jus de fruits 25 cl tomate, abricot, pomme, orange	5,50
Sprite, Fanta 25 cl	5,50
Limonade 25 cl	5,50
Orangina, Schweppes 25 cl	5,50
Eau minérale 33 cl	5,50
Lait froid	5,00
Red Bull / Red Bull Pastèque 25 cl	7,00
Supplément sirop	0,50
Ginger Ale 25 cl	7,00
Fruits pressés : citron ou orange	6,50
Fruits pressés : pamplemousse	8,00
Fruits pressés : mix de votre choix	9,00
Thé glacé nature, pêche ou citron	6,50
Café frappé nature ou sucré	6,50
Choco glacé	6,50

Les œufs - jusqu'à 12 h en semaine

Œufs au plat nature <i>Fried eggs</i>	8,50
Œufs au plat bacon <i>Fried eggs and bacon</i>	10,50
Œufs brouillés nature <i>Scrambled eggs</i>	8,50
Œufs brouillés bacon <i>Scrambled eggs and bacon</i>	10,50
Œufs brouillés au saumon fumé <i>Scrambled eggs and smoked salmon</i>	12,50
Œufs brouillés aux champignons <i>Scrambled eggs and mushrooms</i>	11,50
Omelette nature <i>Omelette</i>	8,50
Omelette au fromage <i>Omelette and cheese</i>	10,50
Omelette au jambon <i>Omelette and ham</i>	10,50
Omelette mixte <i>Mixed omelette</i>	12,00
Omelette aux champignons <i>Omelette and mushrooms</i>	11,50
Omelette complète <i>jambon, fromage, champignons</i>	14,00
<i>Full omelette: ham, cheese, mushrooms</i>	

Snacks

MORNING CROQUE, <i>mesclun</i>	12,00
<i>Pain de mie du boulanger, Emmental, jambon</i>	
BREAKY AVO, <i>mesclun</i>	14,00
<i>Tartare d'avocat sur toast, œuf mollet</i>	
Fromage au choix <i>Comté AOP, Ste-Maure, Bleu d'Auvergne AOP, Camembert au lait cru</i>	6,50
Assiette de bacon	5,00
1/2 avocat	4,00

Sandwiches baguette

Jambon ou fromage . . . 8,00	Jambon de pays 9,00	Mixte jambon-Comté 10,00
<i>Ham or cheese</i>	<i>Countryside ham</i>	<i>Mixed ham and Comté cheese</i>

Formules Petit Déjeuner

jusqu'à 12h en semaine

Petit déjeuner français

1 boisson chaude au choix
1 croissant, 1 tartine
beurre et confiture
1 orange pressée

11,50 €

1 hot drink to choose from
1 croissant, 1 tartine
butter and jam
1 squeezed orange juice

Petit déjeuner anglais

1 boisson chaude au choix
1 croissant, 1 tartine
beurre et confiture
œufs au plat bacon
1 orange pressée

16,50 €

1 hot drink to choose from
1 croissant, 1 tartine
butter and jam
fried eggs and bacon
1 squeezed orange juice

Supplément
cappuccino + 1 €

Petit déjeuner royal

1 boisson chaude au choix
1 croissant, 1 tartine
beurre et confiture
œufs brouillés au saumon fumé
cocktail Mimosa

25 €

1 hot drink to choose from
1 croissant, 1 tartine
butter and jam
scrambled eggs and smoked salmon
Mimosa cocktail

Petit déjeuner Merrill

1 boisson chaude au choix
1 croissant, 1 tartine
beurre et confiture
œufs brouillés
1 orange pressée

15 €

1 hot drink to choose from
1 croissant, 1 tartine
butter and jam
scrambled eggs
1 squeezed orange juice

Nos desserts maison

Fromage blanc au miel et granola	7,50
Moelleux au chocolat, <i>chantilly, caramel au beurre salé</i>	8,50
Crème brûlée vanille	8,50
Mousse au chocolat.	8,00
Tarte Tatin de Stuart, <i>crème épaisse</i>	12,00
Cheesecake à la pistache.	9,00
Café gourmand	10,00
Thé gourmand.	12,00

Glaces & sorbets

Framboise-Mangue-Chocolat noir-Vanille-Moka-Caramel beurre salé-Pistache

1 boule	4,00	2 boules	7,50	3 boules	11,00
Café Liégeois	10,00	Chocolat Liégeois	10,00		

Nos crêpes maison (2 pièces)

Sucre	6,50
Citron	7,00
Confiture	7,50
Nutella	8,00
Caramel beurre salé	8,00
Supplément crème fouettée / glace vanille maison	3,00

À partager

Bol de frites, <i>mayonnaise maison</i>	. 6,50
Croq' Apéro	. 8,50
Crispy chicken.	11,00
Charcuterie à l'unité	. 9,50
Avocado toast au saumon fumé	14,00
Foie gras au torchon, <i>abricot-romarin</i>	18,00
Sélection de charcuterie de la Maison Mas	19,00
Sélection de fromages affinés	19,00
Sélection mixte	20,00



Boissons chaudes

Café expresso, décaféiné	2,80
Café noisette, café allongé	3,00
Double expresso	5,60
Café crème.....	5,50
Lait chaud	5,30
Lait chaud aromatisé vanille ou cannelle	5,30
Choco-Nutella	7,00
Chocolat à l'ancienne	5,50
Cappuccino, Café ou Chocolat Viennois.....	6,20
Vin chaud maison	7,50
Grog au rhum	7,50
Irish coffee au Jameson, bien sûr	11,00

Supplément boisson végétale + 1,00

Croissant ou tartine.	2,80	Pain au chocolat	3,00
Confiture (30 g)	1,50		

Thés et infusions Comptoirs Richard

Thés

Thé vert à la menthe, jasmin, sencha	5,30
Thé noir Earl Grey, Breakfast, Darjeeling	5,30
Thé blanc Rose Litchi	5,30

Infusions

Camomille, Tilleul, Verveine, Menthe poivrée	5,30
--	------