

Entrées

Œuf mollet, mayonnaise maison	7,00
<i>Soft-boiled egg, homemade mayonnaise</i>	
Soupe à l'oignon gratinée	10,00
<i>Gratinated onion soup</i>	
Escargots de Bourgogne x6 / x12	10,00 / 17,00
<i>Burgundy snails x6 / x12</i>	
Saumon fumé maison, crème ciboulette, toast aux graines	15,00
<i>Homemade smoked salmon, chives cream, toast with seeds</i>	
Foie gras maison, gel abricot-estragon, toast aux graines	17,00
<i>Homemade foie gras, apricot-tarragon jelly, toast with seeds</i>	
Tartare d'avocat au saumon fumé maison	14,00
<i>Avocado tartar with homemade smoked salmon</i>	

Plats cuisinés maison avec amour

Tartare de bœuf, frites, mesclun	17,50
<i>Beef tartar, french fries, mixed salad</i>	
Cheeseburger au cheddar, coleslaw, frites, salade	18,50
<i>Cheeseburger with cheddar, coleslaw, french fries, salad</i>	
Pavé de saumon, légumes du moment, crème à l'estragon.	22,00
<i>Slab of salmon, vegetables of the day, tarragon cream</i>	
Butternut rôtie, feta, graines de tournesol, coriandre	17,00
<i>Roasted butternut, feta, sunflower seeds, coriander</i>	
Rigatonis à la crème de champignons, cecina de bœuf	18,00
<i>Rigatoni with mushrooms cream, beef cecina</i>	
Pièce du boucher, frites, sauce au poivre vert frais.	20,00
<i>Butcher's cut, french fries, fresh green peppercorn sauce</i>	
Croque-Monsieur, frites, salade	15,00
<i>Croque-Monsieur toasted sandwich, french fries, salad</i>	

Fromages

Une pièce	6,50	Deux pièces	10,00
Sélection à partager <i>A selection to share with</i>	18,50		

Salades

<i>Caesar</i> au poulet crispy : romaine, parmesan, croûtons, œuf mollet	18,00
<i>Caesar</i> au saumon fumé : romaine, parmesan, croûtons.	21,00
<i>Quinoa Bowl</i> : trio de quinoa, butternut, feta, pickles de cébette	17,00
<i>L'avocado</i> : mesclun, tartare d'avocat sur toast aux graines, œuf mollet	18,00

Formule Déjeuner

Du lundi au vendredi - Monday to friday

19,50€

Plat + dessert

Plat du jour À 17 € *ou* tartare de bœuf, frites, mesclun
ou butternut rôtie, graines de tournesol, coriandre

Dessert du jour *ou* mousse au chocolat
ou fromage blanc au miel et granola

Main course of the day €17 *or* beef tartar, french fries, mixed salad
or roasted butternut, sunflower seeds, coriander

Dessert of the day *or* chocolate mousse
or cottage cheese with honey and granola

Menu Pitchoun MAX 12 ANS

16€

...

poulet croustillant *ou* saumon fumé, garniture au choix, frites *ou* légumes
ou rigatoni au beurre, *ou* légumes, *ou* saumon fumé

...

mousse au chocolat *ou* fromage blanc au miel *ou* glace au choix

Children Menu (UP TO 12 YEARS OLD)

...

Crusty chicken *or* smoked salmon, sidedish to choose from, french fries *or* vegetables
or rigatoni with butter, *or* vegetables, *or* smoked salmon

...

chocolate mousse *or* cottage cheese with honey *or* ice cream to choose from

Nos desserts maison

Fromage blanc au miel et granola	7,50
<i>Cottage cheese with honey and granola</i>	
Moelleux au chocolat, chantilly, caramel au beurre salé	8,50
<i>Chocolate lava cake, chantilly whipped cream, salted butter caramel</i>	
Crème brûlée vanille	8,50
<i>Vanilla-flavoured creme brulee</i>	
Mousse au chocolat.	8,00
<i>Chocolate mousse</i>	
Tarte Tatin de Stuart, crème épaisse.	12,00
<i>Stuart's upside-down Tatin tart, fresh cream</i>	
Cheesecake à la pistache.	9,00
<i>Pistachio cheesecake</i>	
Café gourmand	10,00
<i>Gourmet coffee</i>	
Thé gourmand.	12,00
<i>Gourmet tea</i>	

Glaces & sorbets

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

Raspberry-Mango-Dark chocolate-Vanilla-Motcha-Salted butter caramel-Pistachio

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

Nos crêpes maison (2 pièces)

Sucre Sugar	6,50
Citron Lemon	7,00
Confiture Jam	7,50
Nutella Nutella spread	8,00
Caramel beurre salé Salted butter caramel.	8,00
Supplément crème fouettée / glace vanille maison	3,00
<i>Extra for whipped cream / homemade vanilla ice cream</i>	

Apéritifs

Kir au Chardonnay 12 cl (<i>cassis, mûre ou pêche</i>)	7,00	
Kir Royal 12 cl (<i>cassis, mûre ou pêche</i>).	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

Bières

<i>Pression</i>	25 cl	50 cl	<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 <i>fruits rouges</i> 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 <i>tomate, abricot, pomme, orange</i>	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 : <i>citron ou orange</i>	6,50
Fruits pressés : <i>pamplemousse</i>	8,00
Fruits pressés : <i>mix de votre choix</i>	9,00
Thé glacé <i>nature, pêche ou citron</i>	6,50
Café frappé <i>nature ou sucré</i>	6,50
Choco glacé	6,50

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 vigneron 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



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

Rhums

Havana Club *Añejo Cuba* 11,00 Plantation Original Dark, *Trinité & Tobago* . 12,50

HSE Agricole *Martinique* 11,00 Diplomatico *Vénézuela* 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