

# CARTE DES VINS

## WINES LIST

### VINS RÉGIONAUX

	verre 12cl	pichet 25cl	pichet 50cl	btle 75cl
● IGP CÔTES DE MEUSE Domaine de Muzy 2016/17	6	12	23	35
● MOSELLE "Hautes Bassières" Château de Vaux 2016	6	12	23	35

### ALSACE

● GEWURZTRAMINER Domaine Huber & Bléger 2016	5	11	22	33
● PINOT NOIR "Rouge de Saint-Hippolyte" H. Bléger 2017	5	11	22	33

### BEAUJOLAIS

● BROUILLY Château de Pierreux 2016	5	9	18	26
--	---	---	----	----

### BOURGOGNE

● BOURGOGNE ALIGOTÉ «La Corvée aux Moines» 2016	5			33
● SAINT-VÉLAN "Vers les Monts" Domaine Luquet 2017	5	11	22	33
● BOURGOGNE Chardonnay Les Ursulines 2015 JC Boisset	5,5	11	22	33
● MONTAGNY 1er cru Vieilles vignes Domaine Berthenet 2017				45
● MEURSAULT "Limozin" Domaine Bouzereau 2013/14				89
● BOURGOGNE Pinot Noir Les Ursulines 2016 JC Boisset	5,5	11	22	33
● MERCUREY Vieilles vignes Domaine Faiveley 2017	7	15	30	45
● HAUTES-CÔTES DE NUITS «Les Dames Huguettes» 2016 JC Boisset	6	12	23	55
● CHAMBOLLE-MUSIGNY JC Boisset 2011				85
● VOSNE-ROMANÉE Joseph Faiveley 2014				110

### VALLÉE DE LA LOIRE

● COTEAUX DU LAYON "Clos des Bates" 2015	6			35
● SANCERRE Serge Laloue 2017	6	12	23	35
● BOURGUEIL Domaine mabileau 2016	4	8	16	24

### VALLÉE DU RHÔNE

● CROZES-HERMITAGE Domaine Les Chenêts 2016	6	12	23	35
● CÔTE DU RHÔNE Les Champavins 2015/16 Domaine Jaume	5	11	22	33
● CROZES-HERMITAGE Domaine Les Chenêts 2016	6	12	23	35
● VACQUEYRAS Domaine de Boissan 2016	5	11	22	33
● CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine de Nalys 2014				49
● CÔTE RÔTIE "Le Gallet Blanc" Domaine Villard 2015				89

### PROVENCE / LANGUEDOC

● CHÂTEAU BARBANAU "L'Instant" 2017	6	12	23	35
● PIC SAINT LOUP Bergerie de L'Hortus 2017	5	11	22	33

### BORDEAUX

● CÔTES DE BLAYE Château Cailleteau Bergeron 2015/16	4	8	16	24
● LUSSAC SAINT-EMILION Chapelle La Rose 2016	5	11	22	33
● SAINT-EMILION Grand Cru Château Grand Bert 2014				45
● POMEROL Les Saisons de Bourgneuf 2015				59
● SAINT-ESTÈPHE cru bourgeois Château Tour des Termes 2012				65

## CHAMPAGNES

<b>BRUTS</b>		10cl	75cl
MOËT & CHANDON Brut Vintage 2009		9,5	65
ROEDERER Brut Premier			69
BOLLINGER Spécial Cuvée Brut			79
<b>ROSÉS</b>			
GOSSET Grand Rosé		13	85
BOLLINGER Rosé			98
<b>GRANDES CUVÉES</b>			
RUINART Blanc de Blancs			120
BOLLINGER La Grande Année 2007			139
DOM PÉRIGNON 2009			170
ROEDERER CRISTAL 2008			230

# LE CAFÉ DU COMMERCE

## APÉRITIFS

RICARD ou PASTIS 2cl	4
AMERICANO ORIGINAL	7,5
MARTINI rouge ou blanc <i>red or white</i> , CAMPARI 5cl	5
PORTO BLANC ANDRESSEN 10 ans 5cl	7
PORTO ROUGE FONSECA 10 ans 5cl	7
APEROL SPRITZ	8
KIR cassis, pêche, mûre, mirabelle ou framboise <i>Blackcurrant, peach, blackberry, yellow plum or raspberry</i>	5
KIR CHAMPAGNE	11
BITTER SAN PELLEGRINO 10cl	4
SUZE 5cl	5

### LE SAUCISSON TRADITION SUR PLANCHE 7€

*Board of dried sausage*

#### À TARTINER 8€ :

Terrine de cochon noir de Bigorre  
*Terrine of black pig from Bigorre and toast*

#### PETITS SANDWICHES SUÉDOIS 9€

au saumon fumé (8 pièces)  
*Swedish little sandwiches with smoked salmon (8 pieces)*

#### LA PLANCHE APÉRITIVE 17€

Jambon Serrano grande réserve, saucisson, cornichons,  
légumes croquants, fromage blanc aux herbes, tomme de brebis  
*Serrano ham vintage, dried sausage, pickles, crispy vegetables,  
fromage frais with herbs, tomme ewe cheese*

#### PETITES SARDINES À L'HUILE D'OLIVE 15€50

toasts grillés et beurre 1/2 sel d'Isigny  
*Small sardines marinated in olive oil  
with grilled toasts and salted butter of Isigny*



MAÎTRE RESTAURATEUR

OUVERT TOUS LES JOURS DE 7H30 À 2H00

*open every days from 7:30 am to 2:00 am*

## NOS PLATS DU JOUR 13€ DAILY SPECIAL DISHES

*Tous les midis, hors week-end et fériés*  
Every lunchtime, except weekend and holiday

CONSULTEZ NOS ARDOISES

## FORMULE DÉJEUNER 19€ LUNCH FORMULA

*Tous les midis, hors week-end et fériés*  
Every lunchtime, except weekend and holiday

LES PLATS DU JOUR AU CHOIX  
Daily special dishes of your choice

+ DESSERT AU CHOIX ou CAFÉ GOURMAND  
Dessert of your choice or gourmet coffee

## COMPOSEZ VOTRE MENU COMPOSE YOUR MENU

Entrée / plat \* Starter / Main course 31€

Plat / dessert \* Main course / Dessert 25€

Entrée / plat / dessert \* 35€

Starter / Main course / Dessert

Supplément noix de Saint-Jacques et ris de veau +3€  
(Supp. for Scallop and veal sweetbread)

## SUGGESTION AU VERRE

MOËT & CHANDON Brut Vintage 2009 10cl 9,5  
GOSSET Grand Rosé 10cl 13

- BOURGOGNE ALIGOTÉ «La Corvée aux Moines» 2016 5
- SANCERRE Serge Laloue 2017 6
- HAUTES-CÔTES DE NUITS «Les Dames Huguettes» 2016 JC Boisset 6

## MENU ENFANT 13€

Child Menu (-12 ans)

STEAK HACHÉ DE BOEUF LORRAIN  
ou

NUGGETS DE BLANC DE CABILLAUD  
*beef steak or cod fish nuggets*

PURÉE MAISON ou FRITES  
*homemade french fries or homemade puree*

+ BOISSON soft drink

+ CRÈME BRULÉE AU CARAMBAR *creme brulee*

## ENTRÉES STARTERS

SAUMON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE 14  
*mache, grany smith, vinaigre de cidre*  
*Beech Wood Smoked Salmon, lamb's lettuce, apple, cider vinegar*

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, 16  
*toasts tièdes et pruneaux au vin*  
*Homemade duck foie gras, warm toasts and prunes in wine sauce*

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES FRAÎCHES, 17  
*huile de truffe blanche d'Alba, tartines de citron vert*  
*Fresh scallop carpaccio, truffle white oil, toast with lime*

RAVIOLES DE GAMBAS 15  
*citron, citron vert, crème de butternut*  
*Prawns ravioli, lemon, lime, butternut cream*

## PLATS MAIN COURSE

### PÂTES ET SALADE PASTA & SALAD

SALADE CÆSAR ET SUPRÊME DE VOLAILLE LABEL ROUGE, 15  
*salade romaine, tomates, croûtons, parmesan, sauce cæsar*  
*Cæsar salad : poultry supreme, romaine lettuce, tomatoes, crouton, parmesan cheese, caesar dressing*

PENNE RIGATTE ET COQUILLAGES EN MARINIÈRE, 15  
*pates fraîches, gambas, coques, moules et amandes*  
*Penne rigatte and shells «mariniere» style*  
*Fresh pasta, prawns, shells, mussels and dog cockles*

RAVIOLES DE CÈPES, AU GRATIN 16  
*champignons et crème Parmesane*  
*Ceps ravioli gratined, mushrooms and parmesan cheese cream*

### VIANDES MEATS

CARPACCIO DE BŒUF huile d'olive et citron zestes, 17  
*parmesan, fleur de sel, jeunes pousses, frites*  
*Beef carpaccio, olive oil and lemon zests, Parmesan cheese, sea salt, sprouts, french fries*

BURGER DE BŒUF LORRAIN, HACHÉ MAISON, frites, salade verte 16  
*oignons confits, Cantal jeune, pain du boulanger*  
*Beef burger, minute minced meat, french fries, salad, fried oignons, Cantal cheese, fresh bread from the bakery*

TARTARE DE BŒUF LORRAIN HACHÉ MAISON, 17  
*assaisonné pour vous, frites, salade verte*  
*Beef tartar, minute minced meat, seasoned for you, french fries, salad*

ONGLET DE BLACK ANGUS D'ABERDEEN, 20,5  
*échalotes et gratin dauphinois*  
*Hanger steak Black Angus shallots and gratin dauphinois*

CÔTE DE VEAU FRANÇAIS CUIT EN CARRÉ 23  
*parmesan, basilic, poêlée de légumes au jus*  
*French veal ribs, parmesan cheese, basil, mixed fried vegetables with juice*

FRICASSÉE DE RIS DE VEAU CŒUR, légumes au jus 24  
*Fricassee of veal sweetbread, vegetables with juice*

### POISSONS FISHES

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD, sauce tartare maison 16  
*Fish and chips (cod) with homemade tartar sauce*

NOIX DE SAINT-JACQUES ALLER-RETOUR, 23  
*purée maison et crème de rattes, infusion truffes blanche d'Alba*  
*Seared scallop, homemade puree, white truffles infusion*

DOS DE CABILLAUD MEUNIÈRE 19  
*risotto au safran et chorizo iberique*  
*Back of Cod «meuniere» style, risotto with saffron and iberian chorizo*

## DESSERTS MAISON

TARTE FINE AUX POMMES glace vanille 8  
*Fine apple tart, with one scoop of vanilla ice-cream*

TARTE AU CHOCOLAT GRAND CRU 8  
*Chocolate tart*

PARIS-BREST 8  
*Paris-Brest*

VACHERIN VANILLE FRAMBOISE monté au moment 8  
*Vanilla raspberry meringue cake with freshly made whipped cream*

CRÈME BRULÉE AU CARAMBAR 7  
*Creme brulee «carambar» flavoured*

CHEESE CAKE AUX FRUITS DE LA PASSION 7  
*Cheese cake with passion fruit*

CAFÉ GOURMAND 3 pâtisseries du jour servies avec 1 café Illy 9  
*Gourmet coffee, 3 pastry of the day, with 1 coffee Illy*

## GLACES ARTISANALES ARTISANAL ICE-CREAM

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS 3 BOULES 7  
*Assortment of ice cream and sherbets (3 scoops)*

Fraise, framboise, mirabelle, caramel, citron vert, chocolat, vanille, café 8  
*Strawberry, raspberry, yellow plum, caramel, lime, chocolate, vanilla, coffee*

CAFÉ, CHOCOLAT ou CAMEL LIÉGEOIS 7,5  
*Coffee, chocolate or caramel ice cream topped with cream*

DAME BLANCHE aux amandes grillées 7,5  
*Vanilla ice cream cup, whipped cream, toasted almond*

COUPE AMARENA aux cerises griottines 7,5  
*Vanilla ice cream cup, with candied cherries*

COUPE LORRAINE sorbet mirabelle et alcool 8  
*Yellow plum sherbet cup with alcohol*

FRAMBOISINE sorbet framboise et alcool 8  
*Raspberry sherbet cup with alcohol*

COLONEL sorbet citron et vodka 8  
*Lemon sherbet cup with alcohol*

COUPE MOJITO 8  
*sorbet citron, menthe fraîche, rhum Baccardi*  
*Mojito cup, lemon sherbet, fresh mint leaves, rum*

Le chef et sa brigade s'engagent  
et vous garantissent la fabrication sur place de l'ensemble des plats

Prix nets en euros, taxes et service compris.