

# CARTE DES VINS

## WINES LIST

### VINS RÉGIONAUX

	verre 12cl	pichet 50cl	btle 75cl
● MOSELLE "Les Gryphées" Château de vaux 2018	5	18	26
● MOSELLE "Hautes Bassières" Château de Vaux 2017	6	24	35

### ALSACE

● GEWURZTRAMINER Domaine Huber & Bléger 2016	5	18	26
● PINOT NOIR "Rouge de Saint-Hippolyte" H. Bléger 2017	5	18	26

### BEAUJOLAIS

● BROUILLY Château de Pierreux 2016	4	16	24
--	---	----	----

### BOURGOGNE

● BOURGOGNE ALIGOTÉ «La Corvée aux Moines» 2016	5,5	24	34
● SAINT-VÉRAN "Vers les Monts" Domaine Luquet 2017/18	5,5	24	34
● BOURGOGNE Chardonnay Les Ursulines 2015 JC Boisset	5,5	24	34
● 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	24	34
● MERCUREY Vieilles vignes Domaine Faiveley 2017	7,5	30	45
● HAUTES-CÔTES DE NUITS «Les Dames Huguettes» 2016 JC Boisset	6	24	35
● CHAMBOLLE-MUSIGNY JC Boisset 2011			85

### VALLÉE DE LA LOIRE

● COTEAUX DU LAYON "Clos des Bates" 2015	5,5		35
● SANCERRE Serge Laloue 2018	6	24	35
● BOURGUEIL Domaine mabileau 2017	4	16	24

### VALLÉE DU RHÔNE

● CROZES-HERMITAGE Domaine Les Chenêts 2017	6	24	35
● CROZES-HERMITAGE Domaine Les Chenêts 2017	6	24	35
● VACQUEYRAS Grande Garigue 2016	6	24	35
● CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine Grand Veneur 2017			69
● CÔTE RÔTIE "Le Gallet Blanc" Domaine Villard 2015			89

### PROVENCE / LANGUEDOC

● CHÂTEAU MINUTY «M»	5,5	24	34
● DOMAINE DE TRIENNES 2018 Créer en 1990 par Aubert de Vivaine ( La Romanée Conti )	5	22	33
● CHÂTEAU MINUTY MAGNUM 150cl			69
● CHÂTEAU BARBANAU "L'Instant" 2018	5	22	33
● PIC SAINT LOUP Bergerie de L'Hortus 2017	5	22	33

### BORDEAUX

● CÔTES DE BLAYE Château Cailleteau Bergeron 2016	4	16	24
● LUSSAC SAINT-EMILION Chapelle La Rose 2016	5	22	33
● SAINT-EMILION Grand Cru Château Grand Bert 2014/15			45
● POMEROL Les Saisons de Bourgneuf 2015			59
● SAINT-ESTÈPHE cru bourgeois Château Tour des Termes 2015			69

### CHAMPAGNES

	10cl	75cl
<b>BRUTS</b>		
MOËT & CHANDON Brut Vintage 2012	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

verre 12cl pichet 50cl btle 75cl

# LE CAFÉ DU COMMERCE

## APÉRITIFS

RICARD ou PASTIS 2cl	4
AMERICANO ORIGINAL	7,5
MARTINI rouge ou blanc, CAMPARI 5cl	5
PORTO BLANC ANDRESSEN 10 ans 5cl	7
PORTO ROUGE FONSECA 10 ans 5cl	7
APEROL SPRITZ	8,5
KIR ALIGOTÉ cassis, pêche, mûre, mirabelle ou framboise	6
KIR CHAMPAGNE	11
BITTER SAN PELLEGRINO 10cl	4
SUZE 5cl	5

## À PARTAGER

**LE SAUCISSON TRADITION SUR PLANCHE 7,5€**  
*Board of dried sausage*

**À TARTINER 8€** : Terrine de cochon noir de Bigorre  
*Terrine of black pig from Bigorre and toast*

**PETITS PAINS SUÉDOIS** au saumon fumé (5 pièces) **7€**  
*Swedish little sandwiches with smoked salmon (5 pieces)*

**MINI CROQUES MONSIEUR** (4 pièces) **7€**  
*French little sandwiches toasted with ham and cheese (4 pieces)*

**SARDINES D'ESPAGNE 15€5**

pains toastés, beurre 1/2 sel d'Isigny  
*Small spanish sardines with grilled toasts  
and salted butter of Isigny*

**PLANCHE APÉRITIVE 19€5**

Jambon Serrano réserve, Terrine de cochon noir de Bigorre,  
Saucisson Tradition, Tome de brebis, légumes cru  
et fromages aux herbes  
*Board of appetizer: Serrano ham vintage, Terrine of black pig  
from Bigorre and toast, dried sausage, tomme ewe cheese,  
raw veggies, fresh cheese with herbs*



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 +3€  
(Supp. for Scallop)

## 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*

## 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

+ GLACE 2 BOULES 2 scoops of ice cream

## SALADES SALADS

SALADE DE QUINOA ET SAUMON FUMÉ 17  
Roquette, câpres et tomates séchées  
*Quinoa salad and smoked salmon, rocket salad, capers and dry tomatoes*

SALADE DE TOMATES COULEURS 17  
Mozzarella di buffalla, basilic frais, condiment tomates  
*Tomatoes Colors salad, mozzarella di buffalla, fresh basil, tomatoes condiment*

SALADE CAESAR ET SUPREME DE VOLAILLE ROTI 17  
Salade romaine, tomates, croutons, parmesan, sauce caesar  
*Caesar salad and roasted poultry supreme, romaine salad, tomatoes, croutons, Parmesan cheese, Caesar sauce*

SALADE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES ET GROSSES GAMBAS, 18  
sucrines, artichauts, asperges vertes, tomates, concombre, huile d'olive et citron vert  
*Spring vegetable salad and large prawns, Sucrine salad, artichokes, green asparagus, tomatoes, cucumber, olive oil and lime*

## PÂTES PASTAS

GROSSES RAVIOLES PROVENÇALES 16,5  
Pesto et mozzarella gratinée  
*Large Provençal ravioli, pesto and grilled mozzarella*

PENNE SAUMON FUMÉ, citron zeste, coriandre fraîche 17  
*Penne smoked saumon and lemon zest, fresh coriander*

MACARONI TOMATES FRAICHES 17  
Basilic et Mozzarella Di Buffalla  
*Macaroni with fresh tomatoes, basil and Mozzarella Di Buffalla*

## VIANDES MEATS

CARPACCIO DE BŒUF 18  
Huile d'olive et citron zeste, parmesan, fleur de sel, roquette, frites  
*Beef carpaccio, olive oil and lemon zest, parmesan cheese, salt flower, rocket salad, french fries*

BURGER DE BŒUF LORRAIN Haché maison 17  
Frites, salade verte, oignons confits, Cantal  
*Beef Burger - homemade chopped french fries, green salad, candied onions, Cantal cheese*

TARTARE DE BŒUF LORRAIN Haché maison 18  
Assaisonné pour vous, frites, salade verte  
*Beef Tartare - homemade chopped Seasoned for you, served with french fries and salad*

RUMSTECK PLANCHA 19  
Tomates fraîches, roquette, parmesan, frites  
*Rumsteck on plancha, fresh tomatoes, rocket salad, parmesan cheese, french fries*

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE RÔTI 17,5  
Poelée de légumes à la provençale  
*Yellow roasted chicken supreme, fried vegetables Provence style*

## POISSONS FISHES

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD, sauce tartare maison 17  
*Cod fish and chips, homemade tartar sauce*

NOIX DE SAINT-JACQUES aller-retour, 23  
purée maison et crème de rattes, infusion truffes blanche d'Alba  
*Scallop lightly grilled on both sides, homemade purée and ratte cream, Alba white truffle infusion*

FILET DE SAINT-PIERRE à la plancha, 21  
artichaut rôti, légumes de saison et sauce vierge  
*Saint-Pierre filet on plancha, roasted artichoke, seasonal veggies and virgin sauce*

## DESSERTS MAISON

TARTE CITRON MERINGUÉE 8  
*Lemon tart with meringue*

TARTE CHOCOLAT GRAND CRU 8  
*Vintage chocolate tart*

LA TARTE TROPEZIENNE 8  
*The tropezienne tart*

VACHERIN VANILLE FRAMBOISE MONTÉ AU MOMENT 8  
*Vanilla and raspberries Vacherin, made-to-order*

TARTELLETTE AUX FRAISES ET PISTACHES 8,5  
*Tartellette with strawberries and pistachios*

CHEESE CAKE À LA FRAMBOISE 7,5  
*Raspberries cheesecake*

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

## GLACES ARTISANALES ARTISANAL ICE-CREAM

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

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

CAFÉ ou CHOCOLAT LIÉGEOIS 7,5  
*Coffee or chocolate 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.