

CARTE DES VINS

WINES LIST

	verre 12cl	pichet 50cl	btle 75cl
VINS RÉGIONAUX			
● MOSELLE "Septentrion" Château de vaux 2018	6	24	35
● MOSELLE "Hautes Bassières" Château de Vaux 2018	6	24	35
ALSACE			
● GEWURZTRAMINER Domaine Huber & Bléger 2017	5	18	26
● PINOT NOIR "Rouge de Saint-Hippolyte" H. Bléger 2018	5	18	26
BEAUJOLAIS			
● BROUILLY Domaine Pierron 2017	4,5	19	29
BOURGOGNE			
● BOURGOGNE ALIGOTÉ « Domaine Berthenet » 2017	5,5	24	34
● SAINT-VÉRAN "Vers les Monts" Domaine Luquet 2018	5,5	24	34
● BOURGOGNE Chardonnay Domaine Faiveley 2016	5,5	24	34
● MONTAGNY 1er cru Vieilles vignes Domaine Berthenet 2017			45
● MEURSAULT "Limozin" Domaine Bouzereau 2013/14			89
● BOURGOGNE Pinot Noir Les Gandines 2018	6,0	24	34
● MERCUREY Vieilles vignes Domaine Faiveley 2017 / 18	7,5	30	45
● HAUTES-CÔTES DE BEAUNE Domaine Billard 2018	5,5	22	33
● CHAMBOLLE-MUSIGNY JC Boisset 2011			85
VALLÉE DE LA LOIRE			
● COTEAUX DU LAYON "Clos des Bates" 2016	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

● IGP MÉDITERRANÉE Domaine de Triennes 2018	5	22	33
● PIC SAINT LOUP Bergerie de L'Hortus 2018	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 2015			45
● POMEROL Les Saisons de Bourgneuf 2015			59
● SAINT-ESTÈPHE cru bourgeois Château Tour des Termes 2015			69

CHAMPAGNES

	10cl	75cl
BRUTS		
MOËT & CHANDON Brut Vintage 2012	9,5	65
ROEDERER Brut Premier		69
BOLLINGER Spécial Cuvée Brut		79
ROSÉS		
GOSSET Grand Rosé	13	85
BOLLINGER Rosé		98
GRANDES CUVÉES		
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, 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	12
BITTER SAN PELLEGRINO 10cl	4
SUZE 5cl	5
KIR LORRAIN 5cl	6,5

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)

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 * 31€

Starter + Main Course

PLAT & DESSERT * 25€

Main course + Dessert

ENTRÉE, PLAT & DESSERT * 35€

Starter + Main course + Dessert

Suppléments

Noix de Saint-Jacques Scallop +3€

Ris de veau Veal sweetbreads +3€

MENU ENFANT 13€

Child Menu (-12 ans)

STEAK HACHÉ DE BOEUF CHAROLAIS
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*

ENTRÉES STARTERS

SAUMON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE Blinis tiède et crème ciboulette <i>Beech Wood Smoked Salmon</i>	15
FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST, toasts tièdes et pruneaux au vin <i>Duck foie gras, warm toasts and prunes in wine sauce</i>	17
CHIFFONNADE DE JAMBON CERANO, beurre d'Isigny <i>Cured Ham, butter</i>	14
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES FRAÎCHES, huile de truffe blanche d'Alba, tartines de citron vert <i>Fresh scallop carpaccio, truffle white oil, toast with lime</i>	17

PÂTES PASTAS

GROSSES RAVIOLES DE CÈPES AU GRATIN <i>Gratined large ravioli stuffed with cep mushrooms</i>	16,5
FUSILLI ET GROSSES GAMBAS ROTIES, citron, citron vert <i>Fusilli pasta and large roasted prawns, lemon, lime</i>	18,5

VIANDES MEATS

CARPACCIO DE BŒUF Huile d'olive et citron zeste, parmesan, fleur de sel, roquette, pommes allumettes <i>Beef carpaccio, olive oil and lemon zest, parmesan cheese, salt flower, rocket salad, matchsticks potatoes</i>	18
BURGER DE BŒUF CHAROLAIS Salade verte, oignons confits, Cantal, pommes allumettes <i>Beef Burger - homemade chopped, green salad, candied onions, Cantal cheese, matchsticks potatoes</i>	17
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU, Assaisonné pour vous, salade verte, pommes allumettes <i>Beef Tartare</i> <i>Seasoned for you, served with salad and matchsticks potatoes</i>	18
CORDON BLEU DE VOLAILLE MAISON, Au comté, purée aux herbes <i>Homemade poultry cordon bleu, comté cheese, mashed potatoes with herbs</i>	16
ONGLET DE BLACK ANGUS AUX ÉCHALOTES, Gratin dauphinois. <i>Black Angus Tab with Shallots, potatoes gratin</i>	21
FRICASSÉ DE RIS DE VEAU, CŒUR Légumes au jus <i>Veal sweetbreads fricassee, heart</i> <i>Vegetables with strong juice</i>	24

POISSONS FISHES

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD, sauce tartare maison <i>Cod fish and chips, homemade tartar sauce</i>	17
NOIX DE SAINT-JACQUES aller-retour, purée maison et crème de rattes, infusion truffes blanche d'Alba <i>Scallop lightly grilled on both sides, homemade purée and ratte cream, Alba white truffle infusion</i>	23
FILET DE DAURADE À LA PLANCHA Légumes rôtis au jus <i>Sea bream fillet on plancha, roasted veggies with juice</i>	21

DESSERTS MAISON

TARTE FINE AUX POMMES, GLACE VANILLE <i>Apple tart, vanille ice cream</i>	8
TARTE CHOCOLAT GRAND CRU <i>Vintage chocolate tart</i>	7
VACHERIN VANILLE FRAMBOISE MONTÉ AU MOMENT <i>Vanilla and raspberries Vacherin, made-to-order</i>	8
PAIN PERDU DE KOUGLOF À LA MIRABELLE, Caramel laitier <i>French toasted plum kouglof, milky caramel</i>	8
CAFÉ GOURMAND 3 pâtisseries du jour servies avec 1 café Illy <i>Gourmet coffee, with 3 little pastries of the day</i>	9
TARTE AU FROMAGE BLANC, Coulis de fruits rouge <i>Fresh cream cheese tart, red berries coulis</i>	8

GLACES ARTISANALES

ARTISANAL ICE-CREAM

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS 3 BOULES <i>Assortment of ice cream and sherbets (3 scoops)</i>	7
Fraise, framboise, , caramel, citron vert, chocolat, vanille, café <i>Strawberry, raspberry, caramel, lime, chocolate, vanilla, coffee</i>	
CAFÉ ou CHOCOLAT ou CARAMEL LIÉGEOIS <i>Coffee or chocolate or caramel ice cream topped with whipped cream</i>	7,5
DAME BLANCHE aux amandes grillées, glace vanille <i>Vanilla ice cream cup, whipped cream, toasted almond</i>	7,5
COUPE AMARENA aux cerises griottines, <i>Vanilla ice cream cup, with candied cherries</i>	7,5
COUPE LORRAINE sorbet mirabelle et alcool <i>Yellow plum sherbet cup with alcohol</i>	8
FRAMBOISINE sorbet framboise et alcool <i>Raspberry sherbet cup with alcohol</i>	8
COLONEL sorbet citron et vodka <i>Lemon sherbet cup with alcohol</i>	8
COUPE MOJITO sorbet citron vert, menthe fraîche, rhum Baccardi <i>Mojito cup, lime sherbet, fresh mint leaves, rum</i>	8

Une liste des allergènes est disponible sur demande

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.