

CARTE DES VINS

WINES

VINS RÉGIONAUX

	verre 12cl	pichet 50cl	btle 75cl
● 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" Domaine Huber & Bléger 2018	5	18	26

BEAUJOLAIS

● BROUILLY Domaine Piron 2017	5,5	22	33
● SAINT-AMOUR Domaine Piron 2019			36

BOURGOGNE

● SAINT-VÉRAN "Vers les Monts" Domaine Luquet 2018	6	24	34
● BOURGOGNE Chardonnay Domaine Faiveley 2017	6	24	34
● HAUTES-CÔTES DE NUITS BLANC Les Dames Huguettes Domaine Faiveley 2017	6,5	26	39
● MONTAGNY 1er cru Vieilles vignes Domaine Berthenet 2017			45
● MEURSAULT Limozin Domaine Bouzereau 2013/14			89
● HAUTES-CÔTES DE BEAUNE Domaine Billard 2018	5,5	22	33
● MERCUREY Vieilles vignes Domaine Faiveley 2018	7,5	30	45
● PERNAND-VERGELESSES "Sous les Clous" Domaine Ludovic Belin 2018			59
● NUITS SAINT-GEORGES Domaine Faiveley 2016			89

VALLÉE DE LA LOIRE

● COTEAUX DU LAYON "Domaine des Bleuces" 2017	5,5		33
● SANCERRE Serge Laloue 2019	6	24	35
● BOURGUEIL Domaine Mabileau 2018	4	16	24
● SAUMUR CHAMPIGNY "Fruits de la Forêt" Domaine des Bleuces 2018	5	18	26

VALLÉE DU RHÔNE

● CROZES-HERMITAGE Domaine Les Chenêts 2018	6	24	35
● CROZES-HERMITAGE Domaine Les Chenêts 2018	6	24	35
● VACQUEYRAS Domaine Grand Veneur 2017	6	24	35
● CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine Grand Veneur 2017			69
● CÔTE RÔTIE "Le Gallet Blanc" Domaine Villard 2017			89

PROVENCE / CORSE

● CORSE PATRIMONIO Orenga de Gaffory 2019	6	24	35
● CHÂTEAU MINUTY« M » 2019	5,5	22	33

LANGUEDOC

● PIC ST-LOUP Bergerie de l'Hortus 2019	5	18	26
● PIC ST-LOUP Bergerie de l'Hortus 2018	5,5	22	33

BORDEAUX

● GRAVES AOC Château de Lugey 2016/17	5	18	26
● LUSSAC SAINT-EMILLION Château Chapelle la Rose 2016	5,5	22	33
● SAINT-EMILION Grand Cru Château Moulin Belgrave 2016			45
● POMEROL Les Saisons de Bourgneuf 2015			59
● SAINT-ESTÈPHE Cru Bourgeois Château Tour des Termes 2015			69

CHAMPAGNES

BRUTS	10cl	75cl
VEUVE CLIQUOT Réserve	10	69
GOSSET Grande Réserve		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 2012		174
DOM PÉRIGNON 2009 Vintage		170
ROEDERER CRISTAL 2012		259

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	9
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 9€

Board of dried sausage

MINIS CROQUE MONSIEUR (4 pièces) 7€

Mini toasted ham and chesse sandwich (4 pieces)

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, Tomme de brebis,
légumes crus et fromage aux herbes
*Board of appetizer: Serrano ham vintage, Terrine of black pig
from Bigorre and toasts, dried sausage, tomme ewe cheese,
raw veggies, fresh cheese with herbs*



MAÎTRE RESTAURATEUR

OUVERT TOUS LES JOURS DE 7H30 À 1H30

open everyday from 7:30 am to 1:30 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 MENU

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

PLAT DU JOUR AU CHOIX
Daily special of your choice

+
DESSERT AU CHOIX OU CAFÉ GOURMAND
Dessert of your choice + 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€
Scallops supplement

MENU ENFANT Child Menu (-12 ans) 13€

STEAK HACHÉ DE BOEUF CHAROLAIS
ou

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD
beef steak or cod fish and chips

PURÉE MAISON ou FRITES
French fries or homemade puree

+ BOISSON soft drink + GLACE 2 BOULES 2 scoops of ice cream

ENTRÉES STARTERS

SAUMON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE Blini tiède et crème ciboulette <i>Beech Wood Smoked Salmon</i>	16.5
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 SERRANO, beurre d'Isigny <i>Cured Ham, butter</i>	14
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, huile de truffe blanche d'Alba, tartines de citron vert <i>Fresh scallop carpaccio, truffle white oil, toasts with lime</i>	17

SALADES SALADS

TARTARE DE QUEUES D'ÉCREVISSES Copeaux de légumes au citron vert <i>Crayfish tail tartare, vegetables shavings with lime</i>	17.5
SALADE DE TOMATES COULEURS Burrata, jambon Serrano, basilic frais, condiment tomate <i>Coloured tomato salad with buratta, Serrano ham, fresh basil, tomato sauce</i>	18.5
SALADE CÉSAR Suprême de volaille rôti salade romaine, croûtons, parmesan, tomates, sauce Caesar <i>Caesar salad with roasted poultry supreme</i>	17.5
SALADE PRINTANIÈRE ET GROSSES GAMBAS RÔTIÉS Sucrine, artichauts, asperges vertes, tomates, haricots verts, huile d'olive et citron vert <i>Large roasted prawns and spring salad : Sucrin, artichokes, green asparagus, tomatoes, green beans, olive oil and lime</i>	18.5
SALADE GRECQUE ET PAIN PITA DE VOLAILLE Aux dés de féta et salade composée <i>Greek salad with chicken pita bread, diced feta and mixed salad</i>	18

PÂTES PASTA

GROSSES RAVIOLES PROVENÇALES GRATINÉES Pesto et basilic <i>Gratined large Provençales ravioli, pesto sauce and basil</i>	17
PENNE AUX GAMBAS RÔTIÉS Citron zeste et coriandre fraîche <i>Penne with roasted prawns, lemon zest and fresh coriander</i>	17.5
MACARONI AUX TOMATES FRAÎCHES Basilic et mozzarella di Buffala <i>Macaroni with fresh tomatoes, Basil and mozzarella di Buffala</i>	17.5

VIANDES MEATS

CARPACCIO DE BŒUF Huile d'olive et citron zeste, parmesan, fleur de sel, mesclun, frites <i>Beef carpaccio, olive oil and lemon zest, parmesan cheese, salt flower, mixed salad, french fries</i>	18.5
BURGER DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU, Salade verte, oignons confits, Cantal, frites <i>Beef Burger - homemade chopped, green salad, candied onions, Cantal cheese, french fries</i>	17.5
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU, Assaisonné pour vous, salade verte, frites <i>Beef Tartare</i> <i>Seasoned for you, served with salad and french fries</i>	18.5
ONGLET BLACK ANGUS AUX ÉCHALOTES, Frites et salade <i>Black Angus Tab with Shallots, salad and french fries</i>	23
CORDON BLEU DE VOLAILLE MAISON, Au comté, purée aux herbes <i>Homemade poultry cordon bleu, comté cheese, mashed potatoes with herbs</i>	17

POISSONS FISHES

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD, sauce tartare maison <i>Cod fish and chips, homemade tartar sauce</i>	17.5
NOIX DE SAINT-JACQUES aller-retour, purée maison et crème de ratte, infusion truffe blanche d'Alba <i>Scallop lightly grilled on both sides, homemade purée and ratte cream, Alba white truffle infusion</i>	23
FILET DE DAURADE ROYALE, sauce vierge, légumes rôtis <i>Sea bream fillet, roasted veggies with virgin sauce</i>	21

DESSERTS MAISON

MACARON TENDRE AU CITRON ET BERGAMOTE <i>Tender Macaroon with Lemon and Bergamot</i>	8.5
TARTE CHOCOLAT GRAND CRU <i>Vintage chocolate tart</i>	8
LA TARTE TROPEZIENNE  <i>Tropezienne Tart</i>	8
VACHERIN VANILLE FRAMBOISE MONTÉ AU MOMENT <i>Vanilla and raspberries Vacherin, made-to-order</i>	8
TARTELETTE AUX FRAISES ET PISTACHES <i>Strawberry and Pistachio Tartlet</i>	8
TARTELETTE AUX MYRILLES <i>Myrill Tartlet</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

GLACES ARTISANALES ARTISANAL ICE-CREAM

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS 3 BOULES <i>Assortment of ice cream and sherbets (3 scoops)</i> Fraise, framboise, caramel, citron vert, chocolat, vanille, café <i>Strawberry, raspberry, caramel, lime, chocolate, vanilla, coffee</i>	7
CAFÉ ou CHOCOLAT ou CARMEL LIÉGEOIS <i>Coffee or chocolate or caramel ice cream topped with whipped cream</i>	7,5
DAME BLANCHE glace vanille, meringue, sauce chocolat, Chantilly et amandes grillées <i>Vanilla ice cream cup, meringue, chocolate sauce, whipped cream and toasted almond</i>	7,5
COUPE AMARENA aux cerises griottines, glace vanille <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 Bacardi <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.