

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)

BURRATA ET SES TOASTS 7€

Burrata and toasts

PLANCHE APÉRITIVE 19€5

Jambon Serrano réserve, Terrine de cochon noir de Bigorre,
Saucisson Tradition, fromage du moment,
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 * 31€
Starter + Main Course

PLAT & DESSERT * 25€
Main course + Dessert

ENTRÉE, PLAT & DESSERT * 35€
Starter + Main course + Dessert

Supplément +3€

Noix de Saint-Jacques et Filet de bœuf
+3€ Scallops and Beef fillet

MENU ENFANT Child Menu (-12 ans) 13€

STEAK HACHÉ DE BOEUF CHAROLAIS
ou FISH AND CHIPS DE CABILLAUD
Chopped 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 GRAVLAX
toasts tièdes et crème d'aneth
<i>Gravlax salmon, warm toasts and dill cream</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

- SALADE DE TOMATES COULEURS** 18.5
Burrata, jambon Serrano, basilic frais, condiment tomate
Coloured tomato salad with buratta, Serrano ham, fresh basil, tomato sauce
- SALADE CÉSAR** 17.5
Suprême de volaille rôti
salade romaine, croûtons, parmesan, tomates, sauce Caesar
Caesar salad with roasted poultry supreme
- SALADE THAÏ ET GROSSES GAMBAS RÔTIES** 18.5
Nouilles de riz, légumes, fruits exotiques, sauce soja
*Thai salad and large roasted prawns :
Rice noodles, vegetables, exotic fruits, soy sauce*
- SALADE GRECQUE ET PAIN PITA DE VOLAILLE** 18
Aux dés de féta et salade composée
Greek salad with chicken pita bread, diced feta and mixed salad

POKE BOWLS

- POULET** 16.5
Riz Thaï, vinaigrette soja, avocat, mangue, coriandre
thai rice, soya vinaigrette, avocado, mango, coriander
- THON** 18.5
Riz Thaï, vinaigrette soja, avocat, mangue, coriandre
thai rice, soya vinaigrette, avocado, mango, coriander
- GAMBAS** 18.5
Riz Thaï, vinaigrette soja, avocat, mangue, coriandre
thai rice, soya vinaigrette, avocado, mango, coriander
- SAUMON** 16.5
Riz Thaï, vinaigrette soja, avocat, mangue, coriandre
thai rice, soya vinaigrette, avocado, mango, coriander

PÂTES PASTA

- WOK AU POULET SAUCE TERIYAKI** 17.5
légumes et nouilles de riz
Chicken wok with teriyaki sauce, rice noodles, vegetables
- MACARONI AUX TOMATES FRAÎCHES** 17.5
Basilic et burrata
Macaroni with fresh tomatoes, Basil and burrata

VIANDES MEATS

- CARPACCIO DE BŒUF** 18.5
Huile d'olive et citron zeste, parmesan, fleur de sel, mesclun, frites
Beef carpaccio, olive oil and lemon zest, parmesan cheese, salt flower, mixed salad, french fries
- BURGER DE BŒUF FRANÇAIS AU COUTEAU,** 17.5
Salade verte, oignons confits, Cantal, frites
Beef Burger - homemade chopped, green salad, candied onions, Cantal cheese, french fries
- TARTARE DE BŒUF FRANÇAIS AU COUTEAU,** 18.5
Assaisonné pour vous, salade verte, frites
*Beef Tartare
Seasoned for you, served with salad and french fries*
- FILET DE BŒUF ANGUS, SAUCE BÉARNAISE** 24
Frites et salade
Black Angus fillet, bearnaise sauce, salad and french fries

POISSONS FISHES

- FISH AND CHIPS DE CABILLAUD,** 17.5
sauce tartare maison
Cod fish and chips, homemade tartar sauce
- NOIX DE SAINT-JACQUES** 23
aller-retour, purée maison et crème de ratte, infusion truffe blanche d'Alba
Scallop lightly grilled on both sides, homemade purée and ratte cream, Alba white truffle infusion
- FILET DE TURBOT,** 21
sauce aux agrumes et légumes de saison
Turbot fillet, citrus fruit sauce and seasonal vegetables

DESSERTS MAISON

L'ÉCLAIR MERVEILLEUX pour 2 personnes Crèmeux vanille de Madagascar <i>Vanillia éclair for two persons</i>	15.5
BABA AU RHUM <i>Rum baba</i>	8
CARPACCIO D'ANANAS <i>Pineapple carpaccio</i>	9
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
TARTE DU JOUR <i>Tart of the day</i>	8
FROMAGES AFFINÉS DU MOMENT <i>Ripened cheeses of the moment</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 CAMEL 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.

CARTE DES VINS

WINES

verre 12cl pichet 50cl btle 75cl

VINS RÉGIONAUX

- MOSELLE "Septentrion"
Château de Vaux 2019 🇫🇷 6 24 35
- MOSELLE "Hautes Bassières"
Château de Vaux 2019 🇫🇷 6 24 35

ALSACE

- GEWURZTRAMINER
Domaine Huber & Bléger 2018 5 18 26
- PINOT NOIR "Rouge de Saint-Hippolyte"
Domaine Huber & Bléger 2019 5 18 26

BEAUJOLAIS

- MORGON Domaine Piron 2018 5,5 22 33
- SAINT-AMOUR Domaine Piron 2019 36

BOURGOGNE





- SAINT-VÉРАН "Vers les Monts"
Domaine Luquet 2019 6 24 34
- BOURGOGNE Chardonnay
Domaine Faiveley 2018 6 24 34
- HAUTES-CÔTES DE NUITS BLANC
Les Dames Huguettes
Domaine Faiveley 2018 6,5 26 39
- MONTAGNY 1er cru Vieilles Vignes
Domaine Berthenet 2019 45
- MEURSAULT Limozin
Domaine Bouzereau 2013/14 89
- HAUTES-CÔTES DE BEAUNE
Domaine Billard 2020 5,5 22 33
- MERCUREY Vieilles vignes
Domaine Faiveley 2018 7,5 30 45
- PERNAND-VERGELESSES "Sous les Cloux"
Domaine Ludovic Belin 2018 59
- NUITS SAINT-GEORGES
Domaine Faiveley 2018 89

VALLÉE DE LA LOIRE

- COTEAUX DU LAYON
"Domaine des Bleuces" 2017 6 34
- SANCERRE Serge Laloue 2020 6 24 35
- BOURGUEIL
Domaine Mabileau 2018/19 4 16 24

verre 12cl pichet 50cl btle 75cl

VALLÉE DU RHÔNE

● CROZES-HERMITAGE Domaine Les Chenêts 2019 	6	24	35
● CROZES-HERMITAGE Domaine Les Chenêts 2018 	6	24	35
● VACQUEYRAS Domaine Grand Veneur 2018 	6	24	35
● CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine Grand Veneur 2019 			69
● CÔTE RÔTIE "Le Gallet Blanc" Domaine Villard 2018			89

PROVENCE / CORSE

● CORSE PATRIMONIO 	6	24	35
● CHÂTEAU MINUTY « M » 2020	5.5	22	33

LANGUEDOC

● PAYS D'OC Cuvée Paradis Domaine Preignes le Vieux 2020	5	18	26
● PIC ST-LOUP Bergerie de l'Hortus 2019	5,5	22	33

BORDEAUX

● GRAVES Château de Lugey 2018	5	18	26
● LUSSAC SAINT-EMILION Château Chapelle la Rose 2016	5.5	22	33
● SAINT-EMILION Grand Cru Château Moulin Belgrave 2016			45
● POMEROL Les Saisons de Bourgneuf 2016			59
● SAINT-ESTÈPHE Cru Bourgeois Château Tour des Termes 2016			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 2010 Vintage		170
ROEDERER CRISTAL 2012		259