

# CARTE DES VINS

## WINES

### VINS RÉGIONAUX

	verre 12cl	pichet 50cl	btle 75cl
● MOSELLE "Septentrion" Château de Vaux 2020	6	24	35
● MOSELLE "Hautes Bassières" Château de Vaux 2020	6	24	35

### ALSACE

● GEWURZTRAMINER Domaine Huber & Bléger 2018	5,5	18	26
● PINOT NOIR "Rouge de Saint-Hippolyte" Domaine Huber & Bléger 2020	5,5	18	26

### BEAUJOLAIS

● MORGON Domaine Piron 2018	5,5	22	33
● MOULIN À VENT Domaine Piron 2019			36

### BOURGOGNE

● SAINT-VÉRAN "Vers les Monts" Domaine Luquet 2020	6	24	34
● BOURGOGNE Chardonnay Domaine Faiveley 2019	6	24	34
● HAUTES-CÔTES DE NUITS BLANC Les Dames Huguettes Domaine Faiveley 2019	6,5	26	39
● MONTAGNY 1er cru Vieilles Vignes Domaine Berthenet 2019			45
● MEURSAULT Limozin Domaine Bouzereau 2013/14			89
● BOURGOGNE PINOT NOIR Domaine les Gandines 2020	6	24	34
● MERCUREY Vieilles vignes Domaine Faiveley 2019	7,5	30	45
● CHASSAGNE-MONTRACHET Bertrand Bachelet 2019			59
● NUITS SAINT-GEORGES Domaine Faiveley 2018			89

### VALLÉE DE LA LOIRE

● COTEAUX DU LAYON "Domaine des Bleuces" 2018	6		34
● SANCERRE Serge Laloue 2020	6	24	35
● BOURGUEIL Domaine Mabileau 2018/19	5,5	18	26

### VALLÉE DU RHÔNE

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

### PROVENCE / LANGUEDOC

● CHÂTEAU MINUTY « M » 2020	5,5	22	33
● PINOT NOIR Domaine de l'Aigle 2019	6	24	34
● PIC ST-LOUP Bergerie de l'Hortus 2019	5,5	22	33

### BORDEAUX

● PESSAC-LEOGNAN Château Coquillas 2018	6,5	18	26
● SAINT-EMILION Grand Cru Château Moulin Belgrave 2018	7,5	30	45
● POMEROL Les Saisons de Bourgneuf 2016			59
● SAINT-ESTÈPHE Cru Bourgeois Château Tour des Termes 2016			69

## CHAMPAGNES

	10cl	75cl
<b>BRUTS</b>		
VEUVE CLIQUOT Réserve	11	70
GOSSET Grande Réserve		70
BOLLINGER Spécial Cuvée Brut		85
<b>ROSÉS</b>		
GOSSET Grand Rosé	13	85
BOLLINGER Rosé		105
<b>GRANDES CUVÉES</b>		
RUINART Blanc de Blancs		120
BOLLINGER La Grande Année 2012		180
DOM PÉRIGNON 2010 Vintage		180

# 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
PASTIS DES LORRAINS 4cl	6

## À PARTAGER

### CHIFFONNADE DE JAMBON SERRANO 14€

beurre d'Isigny et toast tièdes  
Serrano ham, Isigny butter, warm toast

### DUO D'OS À MOELLE 9€

au sel de guérande et toast tièdes  
Marrow bones duo with Guérande salt and warm toast

### BURRATA ET SES TOASTS 7€

Burrata and toasts

### PLANCHE APÉRITIVE 19€5

Jambon Serrano réserve, Rillettes 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  
+3€ Scallops

## 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

Prix nets en euros, taxes et service compris.

## ENTRÉES STARTERS

- LE HOMARD SUR FEUILLETÉ 18  
sauce Armoricaïne  
Lobster on puff pastry, «Armoricaïne» sauce
- FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST 17  
toasts tièdes et pruneaux au vin  
Duck foie gras, warm toasts and prunes in wine sauce
- VELOUTÉ DE CÈPES À LA TRUFFE, 16  
pépites de foie gras et tartine à l'ail  
Cream of ceps soup with truffles,  
foie gras nuggets and garlic toast
- CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, 17  
huile de truffe blanche d'Alba, tartines de citron vert  
Fresh scallop carpaccio, truffle white oil, toasts with lime

## PLATS MAIN COURSES

- SALADE CÉSAR Suprême de volaille pané 17,5  
salade romaine, croûtons, parmesan, tomates, sauce Caesar  
Caesar salad with roasted poultry supreme
- PENNE AUX GAMBAS RÔTIES 17  
sauce safranée, fèves, tomates séchées  
Penne with roasted gambas, saffron sauce,  
beans, sundried tomatoes
- RISOTTO CRÉMEUX 17  
aux girolles et asperges vertes  
Creamy risotto with chanterelles and green sparagus
- SOURIS D'AGNEAU MOELLEUSE À CŒUR 21  
jus au thym, purée maison  
Tender lamb shank  
thyme juice, homemade mash
- CÔTE DE VEAU CUISSON BASSE TEMPÉRATURE 22  
crumble basilic, poêlée d'antan aux cèpes  
Low-temperature cooked veal chop  
basil crumble, old-fashioned pan-fried porcini mushrooms
- 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
- BAVETTE D'ALOYAU RACE LIMOUSINE 22  
Os à moelle au sel de Guérande, frites et salade  
limousine flank steak  
Marrow bone with Guerande salt, french fries and salad

## POISSONS FISHES

- FISH AND CHIPS DE CABILLAUD, sauce tartare maison 17,5  
Cod fish and chips, homemade tartar sauce
- NOIX DE SAINT-JACQUES aller-retour, 23  
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
- QUEUE DE LOTTE 21  
Nage aux girolles, carottes fanes et cheveux d'ange  
Monkfish tail, chanterelles nage, carrots and angel hair

## DESSERTS

- BABA AU RHUM 8  
Rum baba
- TARTE TATIN AUX POMMES, CRÈME FRAÎCHE 8  
Apple Tatin tart, creme fraiche
- LA TARTE TROPEZIENNE 8  
Tropezienne Tart
- VACHERIN VANILLE FRAMBOISE MONTÉ AU MOMENT 8  
Vanilla and raspberries Vacherin, made-to-order
- MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE 8  
Soft chocolate cake, vanilla ice cream
- CRÊPES SUZETTE AU GRAND-MARNIER 8  
Suzette crepes with Grand-Marnier alcohol
- FROMAGES AFFINÉS DU MOMENT 8  
Ripened cheeses of the moment
- 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 ou CARMEL LIÉGEOIS 7,5  
Coffee or chocolate or caramel ice cream  
topped with whipped cream
- DAME BLANCHE 7,5  
glace vanille, meringue, sauce chocolat,  
Chantilly et amandes grillées  
Vanilla ice cream cup, meringue, chocolate sauce,  
whipped cream and toasted almond
- COUPE AMARENA 7,5  
aux cerises griottines, glace vanille  
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 vert, menthe fraîche, rhum Bacardi  
Mojito cup, lime sherbet, fresh mint leaves, rum

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