

CARTE DES VINS

WINES

VINS RÉGIONAUX

	verre 12cl	pichet 50cl	btle 75cl
● MEUSE Pinot gris "OSSERA" Domaine de Muzy 2020	6	24	35
● CÔTES DE TOUL Pinot noir "Cuvée aux chênes" Domaine Regina 2020	6	24	35

ALSACE

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

BEAUJOLAIS

● MOULIN À VENT Piron Lameloise 2019	6	24	34
● MORGON Domaine Piron 2019			33

BOURGOGNE

● SAINT-VÉRAN "Vers les Monts" Domaine Luquet 2020	6,5	26	39
● BOURGOGNE Chardonnay Domaine Faiveley 2019	6	24	34
● HAUTES-CÔTES DE NUITS BLANC "Les Dames Huguettes" Domaine Faiveley 2020	6,5	26	39
● MONTAGNY 1er cru Vieilles Vignes Domaine Berthenet 2020			45
● HAUTES CÔTES DE BEAUNE Domaine Billard 2021	6	24	34
● MERCUREY Vieilles vignes Domaine Faiveley 2020	7,5	30	45
● CHASSAGNE-MONTRACHET Bertrand Bachelet 2020			59
● NUITS SAINT-GEORGES Domaine Faiveley 2018			89

VALLÉE DE LA LOIRE

● COTEAUX DU LAYON Domaine des Bleuets 2018	6,5	26	34
● SANCERRE Serge Laloue 2021	6	24	35
● BOURGUEIL Domaine Mabileau 2020	5,5	18	26

VALLÉE DU RHÔNE

● CROZES-HERMITAGE Domaine Les Chenêts 2021	6	24	35
● CROZES-HERMITAGE Domaine Les Chenêts 2020	6	24	35
● VACQUEYRAS Domaine Grand Veneur 2019	6	24	35
● CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine Grand Veneur 2019			69
● CÔTE RÔTIE Domaine Villard 2020 "Le Gallet Blanc"			89

PROVENCE / LANGUEDOC

● CÔTES DE THONGUE "Excellence" Domaine St Georges d'Ibry 2021	6	24	34
● CÔTE DE PROVENCE Minuty "Prestige" 2021	6,5	26	39
● COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE Château Pigoudet cuvée classic	6	24	34
● PIC ST-LOUP Bergerie de l'Hortus 2020	5,5	22	33

BORDEAUX

● SAINT-EMILION Grand Cru Château Moulin Bellegrave 2018	7,5	30	45
● POMEROL Les Saisons de Bourgneuf 2016			59
● SAINT-ESTÈPHE Cru Bourgeois Préface de Tour des Termes 2018			69

CHAMPAGNES

	10cl	75cl
BRUTS		
VEUVE CLIQUOT Réserve	12	75
BOLLINGER Spécial Cuvée Brut		90
ROSÉS		
GOSSET Grand Rosé	13	85
BOLLINGER Rosé		105
GRANDES CUVÉES		
RUINART Blanc de Blancs		140
BOLLINGER La Grande Année 2012		220
DOM PÉRIGNON 2012 Vintage		240
PERRIER-JOUËT Belle Époque 2013		240
KRUG Grande Cuvée		290

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	13
BITTER SAN PELLEGRINO 10cl	4
SUZE 5cl	5
KIR LORRAIN 5cl	7
PASTIS DES LORRAINS 4cl	6

À PARTAGER

CHIFFONNADE DE MORTADELLE ET COPPA 14€

beurre d'Isigny et toast tièdes
Mortadelle and coppa, 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, Rilette 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 13,5€ DAILY SPECIAL DISHES

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

CONSULTEZ NOS ARDOISES

FORMULE DÉJEUNER 19,5€ 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

ENTRÉES STARTERS

- SAUMON GRAVLAX 17
et sa poire pochée à l'anis étoilée, toasts tièdes
Salmon gravlax and poaches pear with anise, warm toast
- FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST 17
toasts tièdes et pruneaux au vin
Duck foie gras, warm toasts and prunes in wine sauce
- ENCORNETS SNACKÉS AU CITRON 17
sauce vierge et piment d'espelette
Snacked squids with lemon
virgin sauce and Espelette pepper
- CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, 18
huile de truffe blanche d'Alba, tartines de citron vert
Fresh scallop carpaccio, truffle white oil, toasts with lime

SALADES SALADS

- SALADE GRECQUE ET PAIN PITA DE VOLAILLE 18,5
aux dés de féta et salade composée
Greek style salad, poultry, pita bread, feta, mixed salad
- SALADE DE GAMBAS RÔTIÉS, PÉPITES DE FOIE GRAS 18,5
mâche, pomme fruit, tomates et vinaigrette à l'estragon
roasted prawns and foie gras nuggets
lamb's lettuce, apple fruit, tomatoes and tarragon vinaigrette
- SALADE CÉSAR AU POULET LABEL ROUGE 17,5
salade romaine, croûtons, parmesan, tomates, sauce Caesar
Caesar chicken salad
romaine lettuce, croutons, Parmesan, tomatoes, Caesar dressing
- POKE BOWL AU SAUMON 17
Riz thaï, vinaigrette au soja, avocat, mangue, coriandre
Salmon poke bowl
Thai rice, soy vinaigrette, avocado, mango, coriander
- SALADE DE TOMATES COULEURS 18,5
burrata, jambon Serrano, basilic frais, condiment tomate
Colored tomatoes salad
Burrata, Serrano ham, fresh basil, tomato condiment

VIANDES MEATS

- CARPACCIO DE BŒUF huile d'olive et citron zeste 18,5
Parmesan, fleur de sel, mesclun et frites
Beef carpaccio olive oil and lemon zest,
Parmesan, fleur de sel, mesclun and french fries
- BURGER DE BŒUF FRANÇAIS au bacon croustillant 18
salade verte, oignons confits, Cantal, cornichons et frites
Beef Burger crispy bacon
green salad, candied onions, Cantal cheese, gherkin, french fries
- TARTARE DE BŒUF FRANÇAIS 18
assaisonné pour vous, salade verte, frites
Beef Tartare, seasoned for you, served with salad and french fries
- BAVETTE D'ALOYAU RACE LIMOUSINE 22,5
os à moelle au sel de Guérande, salade verte et frites
Limousine flank steak
Marrow bone with Guerande salt, salad and french fries
- SUPRÊME DE POULET FERMIER 18,5
à l'estragon, rattes et crispy d'oignons
free-range chicken
with tarragon, rattes and crispy onions

PÂTES PASTA

- PENNE AUX GAMBAS RÔTIÉS 18
sauce safranée, fèves et tomates séchées
Penne with roasted prawns, saffron sauce, broad beans
and dried tomatoes
- FARFALLE AUX ASPERGES, pesto de roquette et burrata 17,5
Farfalle with asparagus rocket pesto and burrata

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
- DOS DE CABILLAUD RÔTI crumble basilic, 21
légumes de saison et sauce vierge
Roasted cod back, basil crumble, seasonal vegetables and virgin sauce

DESSERTS

- BABA AU RHUM, CRÈME CHANTILLY 8
Rum baba, whipped cream
- 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
- TARTELETTE AUX MYRTILLES 8
et crème pâtissière à la vanille
blueberries tartlet and vanilla pastry cream
- TARTELETTE AUX FRAMBOISES 8
et crème pâtissière à la pistache
raspberries tartlet and pistachio pastry cream
- PAVLOVA AUX FRAISES GARIGUETTES 8
et pistaches torréfiées
pavlova with gariguettes strawberries and roasted pistachios
- 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 CARAMEL 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

Prix nets en euros, taxes et service compris.