

# CARTE DES VINS

WINES

## LORRAINE

	verre 12cl	pichet 50cl	btle 75cl
● MOSELLE Auxerrois "Primitiae" Domaine Rémi Gauthier 2021	6,5	26	39
● CÔTES DE TOUL Pinot noir "Cuvée aux chênes" Domaine Regina 2021	6	24	35

## ALSACE

● GEWURZTRAMINER Domaine Huber & Bléger 2020	6	24	34
● PINOT NOIR "Rouge de Saint-Hippolyte" Domaine Huber & Bléger 2021	6	24	34

## BEAUJOLAIS

● MOULIN À VENT Piron Lameloise 2020	6	24	34
● MORGON "La Chanaise" Domaine Piron 2020			33

## BOURGOGNE

● SAINT-VÉRAN "Vers les Monts" Domaine Luquet 2020	6,5	26	39
● BOURGOGNE Chardonnay Domaine Faiveley 2020	6	24	34
● MONTAGNY Domaine Faiveley 2020	6,5	26	39
● POUILLY FUISSÉ 1 <sup>er</sup> cru "Au Vignerai" Jean Loron 2020			59
● HAUTES CÔTES DE BEAUNE Domaine Billard 2021	6	24	34
● MERCUREY "Vieilles vignes" Domaine Faiveley 2020	7,5	30	45
● ALOXE CORTON Domaine Chapelle 2019			69
● NUITS SAINT-GEORGES Domaine Faiveley 2018			89

## VALLÉE DE LA LOIRE

● COTEAUX DU LAYON Domaine des Bleuces 2020	6,5	26	34
● REUILLY "Saint Vincent" Domaine Charpentier 2021	6	24	35
● CHINON Domaine Couly 2020	6	24	35

## VALLÉE DU RHÔNE

● CROZES-HERMITAGE "Cour de récré" Domaine Villard 2021	6	24	35
● SAINT-JOSEPH «Poivre et sol» Domaine Villard 2020	7,5	30	45
● VACQUEYRAS Domaine Grand Veneur 2020	6	24	35
● CÔTE RÔTIE "Le Gallet Blanc" Domaine Villard 2020			89

## PROVENCE

● CÔTES DE PROVENCE Minuty "Prestige" 2021	6,5	26	39
---	-----	----	----

## LANGUEDOC

● LANGUEDOC "Art de vivre" Gérard Bertrand 2017	6	24	34
● PIC ST-LOUP Bergerie de l'Hortus 2020	6	24	34

## BORDEAUX

● HAUT-MÉDOC Diane de Belgrave 2015	6	24	34
● SAINT-EMILION Grand Cru Château Moulin Bellegrave 2019			39
● SAINT-ESTÈPHE Cru Bourgeois Préface de Tour des Termes 2018			45
● MARGAUX Château Bellevue de Tayac 2019			69

## CHAMPAGNES

	10cl	75cl
<b>BRUTS</b>		
VEUVE CLIQUOT Réserve	12	80
R DE RUINART Spécial Cuvée Brut		90
BOLLINGER Spécial Cuvée Brut		95
<b>ROSÉS</b>		
GOSSET Grand Rosé	13	90
BOLLINGER Rosé		120
<b>GRANDES CUVÉES</b>		
RUINART Blanc de Blancs		145
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	8
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	6,5
KIR CHAMPAGNE	13
BITTER SAN PELLEGRINO 10cl	4
SUZE 5cl	5
KIR LORRAIN 5cl	7,5
PASTIS DES LORRAINS 4cl	6

## À PARTAGER

### GAMBAS RÔTIES ET CALAMARS FRITS 13€

sauce tartare (12 pièces)  
Roasted prawns and fried calamari, tartar sauce (12 pieces)

### DUO D'OS À MOELLE 11€

au sel de guérande et toasts tièdes  
Marrow bones duo with Guérande salt's and warm toasts

### BURRATA ET SES TOASTS 8,5€

Burrata and toasts

### PLANCHE APÉRITIVE 21,5€

Jambon Serrano réserve, rilette de cochon noir de Bigorre, mortadelle, coppa, fromage du moment, légumes crus et fromage aux herbes  
Board of appetizer: Serrano ham vintage, Terrine of black pig from Bigorre and toasts, mortadelle, coppa, tomme ewe cheese, raw veggies and 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 14€ 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 \* 32€  
Starter + Main Course

PLAT & DESSERT \* 25€  
Main course + Dessert

ENTRÉE, PLAT & DESSERT \* 38€  
Starter + Main course + Dessert

Supplément +3€

Noix de Saint-Jacques Scallops

Filet de bœuf Wellington Beef Wellington fillet

Ris de veau Veal sweetbread fricassée

## MENU ENFANT Child Menu (-12 ans) 13€

STEAK HACHÉ DE BŒUF FRANÇAIS  
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 FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE, BLINI 17  
Salmon smoked over beech wood, blini

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 AU BRIE 17  
pépites de bacon, ail rôti, croûtons  
Velvet soupe with brie cheese, bacon, roasted garlic, croutons

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, 18  
huile de truffe blanche d'Alba, tartines de citron vert  
Fresh scallop carpaccio, truffle white oil, toasts with lime

FRICASSÉE DE LANGOUSTINES 18  
au Bourbon et pleurotes  
Langoustine fricassée with Bourbon, oyster mushrooms

## PLATS MAIN COURSES

SALADE DE GAMBAS RÔTIES, 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

PENNE AUX GAMBAS RÔTIES 18  
sauce safranée, fèves et tomates séchées  
Penne with roasted prawns, saffron sauce,  
broad beans and dried tomatoes

FILET DE BŒUF FRANÇAIS WELLINGTON 24,5  
crème à la truffe, frites maison  
Beef Wellington fillet, truffle cream, homemade french fries

T-BONE DE VEAU DE LAIT 22  
jus corsé, pommes sautées aux champignons  
Veal t-bone, strong juice, sautéed potatoes with mushrooms

FRICASSÉE DE RIS DE VEAU 24  
sauce au porto, légumes de saison  
Veal sweetbread fricassée, porto sauce, seasonal vegetables

BURGER DE BŒUF FRANÇAIS au bacon croustillant 18  
salade verte, oignons confits, Cantal, cornichons et frites maison  
Beef Burger crispy bacon, salad, candied onions, Cantal cheese,  
gherkin, homemade french fries

TARTARE DE BŒUF FRANÇAIS 18  
assaisonné pour vous, salade verte, frites maison  
Beef Tartare, seasoned for you,  
served with salad and homemade french fries

RISOTTO CRÈMEUX AUX LANGOUSTINES 18,5  
et curry madras  
Creamy risotto with langoustines and madras curry  
seasonal vegetables and virgin sauce

PENNE TRICOLORE AU GORGONZOLA 17,5  
et figues fraîches  
Tri color penne pasta with Gorgonzola and fresh figs

## 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, 24  
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

OMBLE CHEVALIER, SABAYON AU CHAMPAGNE 22  
légumes de saison  
Char, champagne sabayon, seasonal vegetables

## 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 FIGES FRAÎCHES 8  
et crème d'amande  
Figs tartlet and almond cream

TARTE TATIN AUX POMMES 8  
et crème fraîche  
Apples Tatin tart and creme fraiche

PAVLOVA À LA MANGUE 8  
Grenade et pistaches torréfiées  
Pavlova with mango, pomegranate and roasted pistachios

FROMAGES AFFINÉS DU MOMENT 9  
Ripened cheeses of the moment

CAFÉ GOURMAND 9,5  
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 CAMEL 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.