

CARTE DES VINS

WINES

LORRAINE

	verre 12cl	pichet 50cl	btle 75cl
● MOSELLE Auxerrois "Primitiae" Domaine Rémi Gauthier 2022	6,5	26	39
● MOSELLE Auxerrois "Primitiae" Domaine Rémi Gauthier 2022	6,5	26	39

ALSACE

	verre 12cl	pichet 50cl	btle 75cl
● GEWURZTRAMINER Domaine Huber & Bléger 2020	6	24	34
● PINOT NOIR "Rouge de Saint-Hippolyte" Domaine Huber & Bléger 2022	6	24	34

BEAUJOLAIS

	verre 12cl	pichet 50cl	btle 75cl
● MOULIN À VENT Piron Lameloise 2021	6	24	34
● MORGON "La Chanaise" Domaine Piron 2021			33

BOURGOGNE

	verre 12cl	pichet 50cl	btle 75cl
● 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
● MERCUREY "Clos Rochette" Domaine Faiveley 2021	7,5	30	45
● HAUTES CÔTES DE NUITS "Dames Huguettes" Domaine Faiveley 2021	6,5	26	39
● MERCUREY "Vieilles vignes" Domaine Faiveley 2021	7,5	30	45
● NUITS SAINT-GEORGES Domaine Faiveley 2018			89
● VOSNE-ROMANÉE Domaine Faiveley 2021			109

VALLÉE DE LA LOIRE

	verre 12cl	pichet 50cl	btle 75cl
● COTEAUX DU LAYON Domaine des Bleuces 2020	6,5	26	34
● SANCERRE Domaine Serge Laloue 2022	6,5	26	39
● CHINON Domaine Couly 2020	6	24	34

VALLÉE DU RHÔNE

	verre 12cl	pichet 50cl	btle 75cl
● CÔTES DU RHÔNE "Blanc de Viognier" Alain Jaume 2022	6	24	34
● CROZES-HERMITAGE "Cour de récré" Domaine Villard 2021	6	24	35
● SAINT-JOSEPH "Poivre et sol" Domaine Villard 2021	7,5	30	45
● VACQUEYRAS Domaine Grand Veneur 2020	6	24	34
● CÔTE RÔTIE "Le Gallet Blanc" Domaine Villard 2021			89

PROVENCE

	verre 12cl	pichet 50cl	btle 75cl
● CÔTES DE PROVENCE Minuty "Prestige" 2022	6,5	26	39 magnum 150cl 79
● CÔTES DE PROVENCE Minuty "Rosé or" 2022	7,5	30	45 magnum 150cl 85
● CÔTES DE PROVENCE Minuty "Prestige" 2022	6,5	26	39

LANGUEDOC

	verre 12cl	pichet 50cl	btle 75cl
● LANGUEDOC "Art de vivre" Gérard Bertrand 2017	6	24	34
● PIC ST-LOUP Bergerie de l'Hortus 2021	6,5	26	39

BORDEAUX

	verre 12cl	pichet 50cl	btle 75cl
● HAUT-MÉDOC Diane de Belgrave 2015	6	24	34
● SAINT-EMILION Grand Cru Château Moulin Bellegrave 2019			39
● SAINT-ESTÈPHE Cru Bourgeois Héritage de Le Bosq 2018			45
● MARGAUX Château Bellevue de Tayac 2019			69

CHAMPAGNES

	10cl	75cl
BRUTS		
GOSSET Grande Réserve	12	80
R DE RUINART Spécial Cuvée Brut		95
BOLLINGER Spécial Cuvée Brut		95

ROSÉS

GOSSET Grand Rosé		95
BOLLINGER Rosé		120

GRANDES CUVÉES

RUINART Blanc de Blancs		145
BOLLINGER La Grande Année 2012		220
DOM PÉRIGNON 2012 Vintage		240
PERRIER-JOUËT Belle Époque 2013		220
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	10
KIR ALIGOTÉ cassis, pêche, mûre, mirabelle ou framboise	7
KIR CHAMPAGNE	13
CRODINO 10cl	5
SUZE 5cl	5
KIR LORRAIN 5cl	7,5
PASTIS DES LORRAINS 4cl	6

À PARTAGER

GAMBAS RÔTIÉS ET CALAMARS FRITS 13€

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

PETITS PAINS SUÉDOIS 11€

au saumon fumé (9 pièces)
Littles swedish sandwiches with smoked salmon (9 pièces)

BURRATA ET SES TOASTS 9€

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 15€ DAILY SPECIAL DISHES

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

CONSULTEZ NOS ARDOISES

FORMULE DÉJEUNER 21€ 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 * 33€
Starter + Main Course

PLAT & DESSERT * 25€
Main course + Dessert

ENTRÉE, PLAT & DESSERT * 39€
Starter + Main course + Dessert

Supplément +3€

Noix de Saint-Jacques Scallops
Filet de bœuf 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 FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE, 17
blini, fromage frais aux herbes
Smoked salmon, blini, fresh cheese with herbs

FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST 17
toasts tièdes et pruneaux au vin
Duck foie gras, warm toasts and prunes in wine sauce

CUISSES DE GRENOUILLES 17
en persillade
Frog legs with parsley and garlic

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

TARTARE DE CRABE 17
et copeaux de légumes au citron vert
Crab tartare and vegetable shavings 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

SALADE VÉGÉTARIENNE 17,5
Duo de houmous, pain pita gratiné, salade composée à la féta
Vegetarian salad
Houmous duo, pita bread, feta, mixed salad

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 21
Parmesan, fleur de sel, mesclun et frites maison
Beef carpaccio olive oil and lemon zest,
Parmesan, fleur de sel, mesclun and homemade french fries

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

FILET MIGNON DE VEAU 22
jus corsé, purée maison
Veal tenderloin, strong juice, homemade mashed potatoes

FILET DE BŒUF FRANÇAIS 25
sauce aux morilles, frites maison
French beef fillet, morrels sauce, homemade french fries

CUISSES DE GRENOUILLES 21
en persillade, frites maison
Frog legs with parsley and garlic, homemade french fries

PÂTES PASTA

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

PENNE AUX MORILLES 18,5
asperges et tomates séchées
Penne pasta with morrels, asparagus, dried tomatoes

POISSONS FISHES

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD, sauce tartare maison 18
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

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

TARTE AMANDINE AUX POIRES 8
Almond tart with pears

CAPPUCCINO AUX FRUITS ROUGES 8
et crème chantilly
Cappuccino with red fruits and, whipped cream

PAVLOVA AUX FRAISES 8
et pistaches torréfiées
pavlova with gariguettes strawberries and roasted pistachios

FROMAGES AFFINÉS DU MOMENT 8
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

COUPES GLACÉES

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS 3 BOULES 7
Assortment of ice cream and sherbets (3 scoops)

Fraise, framboise, caramel, citron vert,
chocolat, vanille, café, brownies
Strawberry, raspberry, caramel, lime,
chocolate, vanilla, coffee, brownie

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 BROWNIE 7,5
glace brownie, sauce chocolat, Chantilly, brownie
Brownie ice cream cup, chocolate sauce,
whipped cream, brownie

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.