

CARTE DES VINS

WINES

LORRAINE

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

ALSACE

● GEWURZTRAMINER Domaine Huber & Bléger 2021	6	24	34
● PINOT NOIR "Rouge de Saint-Hippolyte" Domaine Huber & Bléger 2022	6	24	34

BEAUJOLAIS

● MORGON "La Chanaise" Domaine Piron 2021			33
● MOULIN À VENT Domaine Piron 2021	6	24	34

BOURGOGNE

● SAINT-VÉРАН "Vers les Monts" Domaine Luquet 2021	6,5	26	39
● BOURGOGNE Chardonnay Domaine Faiveley 2020	6	24	34
● 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
● GEVREY-CHAMBERTIN Domaine Faiveley 2021			89
● VOSNE-ROMANÉE Domaine Faiveley 2021			109

VALLÉE DE LA LOIRE

● COTEAUX DU LAYON Domaine des Bleuces 2020	6,5	26	34
● SANCERRE Domaine Serge Laloue 2022	6,5	26	39
● CHINON "Les Terrasses" Domaine Pascal Lambert 2022	6,5	26	39

VALLÉE DU RHÔNE

● SAINT-JOSEPH "Charmen" Domaine Richard 2022	6,5	26	39
● SAINT-JOSEPH "Gauthier" Domaine des Pierres Sèches 2022	7,5	30	45
● VACQUEYRAS "Grande Garrigue" Domaine Grand Veneur 2021	6	24	34
● CÔTE RÔTIE "Le Gallet Blanc" Domaine Villard 2021			89

PROVENCE

● CÔTES DE PROVENCE Minuty "Prestige" 2022	6,5	26	39
	magnum 150cl		79

LANGUEDOC

● FAUGÈRES "La Closeraie" Domaine Abbaye Sylva Plana 2021	6	24	34
● PIC ST-LOUP Bergerie de l'Hortus 2021	6,5	26	39

BORDEAUX

● SAINT-ESTÈPHE Cru Bourgeois Héritage de Le Bosq 2018	6,5	26	39
● SAINT-EMILION Grand Cru "Le Différent" Château de Ferrand 2019			45
● MARGAUX Château Bellevue de Tayac 2019			69

CHAMPAGNES

	10cl	75cl
BRUTS		
GOSSET Grande Réserve	12	80
R DE RUINART Brut		95
BOLLINGER Spécial Cuvée Brut		95
ROSÉS		75cl
GOSSET Grand Rosé		95
BOLLINGER Rosé		120
GRANDES CUVÉES		75cl
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

Prix nets en euros, taxes et service compris.

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, SUZE 5cl	5
KIR LORRAIN 5cl	7,5
PASTIS DES LORRAINS 4cl	6

EAUX MINÉRALES

CAROLA BLEUE, CAROLA ROUGE	50cl 4	100cl 6
----------------------------	--------	---------

À PARTAGER

GAMBAS RÔTIES ET CALAMARS FRITS 13€
sauce tartare (12 pièces)

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

PETITS PAINS SUÉDOIS au saumon fumé (6 pièces) 9€
Little's swedish sandwiches with smoked salmon (6 pièces)

PLANCHE APÉRITIVE 21,5€

Jambon Serrano réserve, rilette de cochon noir de Bigorre, mortadelle, coppa, Comté, légumes crus et fromage aux herbes

Board of appetizer
Serrano ham vintage, Terrine of black pig from Bigorre, mortadelle, coppa, Comté, 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 * 35€
Starter + Main Course

PLAT & DESSERT * 26€
Main course + Dessert

ENTRÉE, PLAT & DESSERT * 42€
Starter + Main course + Dessert

Supplément +3€

Noix de Saint-Jacques Scallops
Filet de bœuf Beef fillet

Souris d'agneau confite Confit lamb leg

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

VELOUTÉ DE POTIMARRON ET GRAINES DE COURGE 17
huile d'avocat, croûtons dorés
Pumpkin velouté and squash seeds, avocado oil, golden croutons

FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST 18
toasts tièdes et pruneaux au vin
Duck foie gras, warm toasts and prunes in wine sauce

ŒUFS POCHÉS SAUCE MEURETTE 18
baguettine croustillante, poivre du moulin
Poached eggs in wine sauce, crusty bread, 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

COMPRESSÉ DE CANARD AU FOIE GRAS MAISON 18
rattes du touquet, vinaigrette de jeunes pousses,
crème fouettée aux herbes
Compressed duck meat with homemade foie gras,
rattles potatoes, young leaves vinaigrette, whipped cream with herbs

BRASSERIE BRASSERIE

SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT 18
salade romaine, croûtons, parmesan, tomates, sauce Caesar
Caesar chicken salad with crispy chicken
romaine lettuce, croutons, Parmesan, tomatoes, Caesar dressing

TARTARE DE BŒUF FRANÇAIS 18
assaisonné pour vous, salade verte, frites fraîches
Beef Tartare
seasoned for you, salad and fresh french fries

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD 19
sauce tartare maison, frites fraîches
Cod fish and chips
tartar sauce and fresh french fries

BURGER DE BŒUF FRANÇAIS AU BACON CROUSTILLANT 19
salade verte, oignons confits, Cantal, cornichons et frites fraîches
Beef Burger with crispy bacon
Green salad, candied onions, Cantal cheese, pickles, fresh french fries

CORDON BLEU DE VOLAILLE MAISON AU COMTÉ 21
tagliatelles, concassé de tomate fraîche
Homemade poultry cordon bleu with Comté cheese,
tagliatelles, crushed fresh tomato

PLATS MAIN COURSES

SALADE DE GAMBAS RÔTIES, PÉPITES DE FOIE GRAS 19
mâche, pomme fruit, tomates et vinaigrette à l'estragon
roasted prawns and foie gras nuggets
lamb's lettuce, apple fruit, tomatoes and tarragon vinaigrette

RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS 19
huile de truffe blanche d'alba, pousses de roquette,
metisse, copeaux de Parmesan
Creamy mushrooms risotto,
Alba white truffle oil, arugula sprouts, metisse, Parmesan shavings

TAGLIATELLES AUX GAMBAS RÔTIES 21
crèmeux citron vert, petits légumes, coriandre fraîche
Tagliatelles with roasted prawns, lime cream,
small vegetables, fresh coriander

GRENADIN DE VEAU FRANÇAIS 23
crème de morilles, petits légumes du moment
French veal grenadin,
morel cream, small vegetables of the moment

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM 24
purée à l'ail maison, jus corsé
Confit lamb leg with thyme, homemade garlic puree, strong juice

FILET DE BŒUF FRANÇAIS 26
gratin Dauphinois, carottes fanes, sauce foie gras
French beef fillet, gratin Dauphinois, carrot tops, foie gras sauce

POISSONS FISHES

PAVÉ DE SAUMON BOMLØ RÔTI SUR PEAU 23
beurre blanc, légumes de saison
Bomlø salmon steak roasted on skin,
butter sauce, seasonal vegetables

NOIX DE SAINT-JACQUES ALLER-RETOUR, 25
purée maison et crème de ratte, huile de truffe blanche d'Alba
Scallop lightly grilled on both sides
homemade purée and ratte cream, Alba white truffle oil

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 CITRON MERINGUÉE MAISON 8
Homemade lemon tart with meringue

PARIS-BREST MAISON 8
Homemade Paris-Brest

BRIOCHE PERDUE, CHAUD-FROID MIRABELLE 8
Brioche french toast style, hot and cold mirabelle plum

TARTE TATIN TIÈDE, GLACE VANILLE 8
Warm Tatin tart, vanilla ice cream

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.