

LE CAFÉ DU COMMERCE

APÉRITIFS

RICARD ou PASTIS 4cl	4,5
AMERICANO ORIGINAL	8,5
MARTINI rouge ou blanc, CAMPARI 5cl	6
PORTO BLANC ANDRESSEN 10 ans 5cl	7,5
PORTO ROUGE FONSECA 10 ans 5cl	7,5
APEROL SPRITZ	11
KIR ALIGOTÉ cassis, pêche, mûre, mirabelle ou framboise	7
KIR CHAMPAGNE	13,5
CRODINO 10cl	5,5
SUZE 5cl	5
KIR LORRAIN 12cl	8
PASTIS DES LORRAINS 4cl	6

À PARTAGER

PLANCHE APÉRITIVE 23€

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

BURRATA ET SES TOASTS TIÈDES 9€

Burrata and warm toasts

PETITS PAINS SUÉDOIS 11€

au saumon fumé (8 pièces)
Littles swedish sandwiches with smoked salmon (8 pièces)

GAMBAS RÔTIES, CALAMARS FRITS, FISH PANÉS 15€

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



MAÎTRE RESTAURATEUR

OUVERT TOUS LES JOURS DE 7H30 À 1H30

open everyday from 7:30 am to 1:30 am

NOS PLATS DU JOUR 16€

DAILY SPECIAL DISHES

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

CONSULTEZ NOS ARDOISES

FORMULE DÉJEUNER 22€

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 * 36€

Starter + Main Course

PLAT & DESSERT * 28€

Main course + Dessert

ENTRÉE, PLAT & DESSERT * 45€

Starter + Main course + Dessert

Supplément +3€

Noix de Saint-Jacques *Scallops*

Entrecôte Lorraine *Lorraine beef steak*

Onglet de bœuf *Angus beef onglet*

MENU ENFANT Child Menu (-12 ans) 13€

STEAK HACHÉ DE BŒUF 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

- | | |
|--|----|
| FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST
confit d'oignons, toasts tièdes et figues noires
<i>Duck foie gras, onions confit, warm toasts and black figs</i> | 18 |
| SAUMON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE,
Crème fouettée aux herbes, perles de Yuzu,
blinis tiède et câpres capucine
<i>Smoked salmon, whipped cream with herbs, yuzu pearls,
warm blini, nasturtium capers</i> | 18 |
| CARPACCIO DE SAINT-JACQUES,
huile de truffe blanche d'Alba, tartine de citron vert
<i>Fresh scallop carpaccio, truffle white oil, toast with lime</i> | 18 |
| BUN 'N ROLL DE CRABE
copeaux de légumes, avocat et vinaigrette citron
<i>Bun 'n roll crab, vegetable shavings, avocado and lime vinaigrette</i> | 18 |

SALADES SALADS

- SALADE DE GAMBAS RÔTIÉS** 19
Sucrine, légumes verts, tomates artichaut, petits pois
tomates séchées, vinaigrette à l'orange
*Sucrine, green vegetables, artichoke tomatoes, peas,
dried tomatoes, orange vinaigrette*
- SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT** 19
Romaine, tomate, croûtons, Parmesan, sauce Caesar
*Caesar crispy chicken salad
romaine lettuce, tomatoes, croutons, Parmesan, Caesar dressing*
- SALADE DE TOMATES COULEURS** 19
Jambon Serrano, Parmesan, burrata, pesto, balsamique
*Colored tomatoes salad
Serrano ham, Parmesan, Burrata, pesto, balsamique*
- SALADE NIÇOISE, STEAK DE THON ALLER-RETOUR** 20
Sucrine, olives noires, haricots verts, anchois, poivrons,
œuf, pommes grenailles, vinaigrette citron
*Nicoise style salad, tuna steak lightly grilled on both sides
Sucrine, black olives, green beans, anchovies, sweet pepper,
small potatoes, egg, lemon vinaigrette*
- AVOCADO TOAST AU SAUMON FUMÉ** 20
Sucrine, pain aux graines, avocat, saumon fumé, œuf poché,
fromage frais, grenade
*Avocado toast with smoked salmon, sucrine, bread with seeds,
avocado, smoked salmon, poached egg, fresh cheese, pomegranate*

VIANDES MEATS

- CARPACCIO DE BŒUF** 22
Vinaigrette citron, Parmesan, tomate, mesclun, câpres, frites maison
*Beef carpaccio, lemon vinaigrette, Parmesan, tomato, mesclun,
capers, fresh french fries*
- TARTARE DE BŒUF FRANÇAIS** 19
Assaisonné pour vous, salade verte, frites maison
Beef Tartare, seasoned for you, salad and homemade french fries
- BURGER DE BŒUF FRANÇAIS** au bacon croustillant 21
Oignons confits, Cantal, cornichons, tomates, frites fraîches
*Beef Burger crispy bacon
candied onions, Cantal, gherkin, fresh french fries*
- ENTRECÔTE LORRAINE** 26
Sauce béarnaise, mesclun, frites fraîches
Lorrain beef steak, bearnaise sauce, mesclun, fresh french fries
- ONGLET DE BŒUF ANGUS** 25
Confits d'oignons, mesclun, frites fraîches
Angus beef onglet, onions confit, mesclun, fresh french fries
- SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE FRANÇAISE** 22
Sauce aux morilles, purée aux herbes
Poultry supreme, morels sauce, purée with herbs

PÂTES PASTA

- LINGUINE AUX GAMBAS RÔTIÉS** 21
Bisque de homard, petits pois, citron
Linguine with roasted prawns, lobster bisque, peas, lemon
- LINGUINE AUX LEGUMES ET PESTO VERDE** 19
Haricots verts, pois gourmands, fèves, tomates séchées, Parmesan
*Linguine with vegetables and green pesto, green beans, snow peas,
broad beans dried tomatoes, Parmesan*

POISSONS FISHES

- FISH AND CHIPS DE CABILLAUD**, sauce tartare maison 19
Cod fish, fresh french fries, homemade tartar sauce
- NOIX DE SAINT-JACQUES ALLER-RETOUR** 26
Crème de rattes, huile de truffe blanche, purée maison
*Scallop lightly grilled on both sides, rattes potatoes cream,
white truffle oil, homemade purée*
- AIOLI DE CABILLAUD EN PANIER VAPEUR** 23
Légumes de saison, fleur de sel, huile d'olive, aioli
Cod aioli in steam basket, seasonal vegetables, salt, olive oil, aioli

DESSERTS

BABA AU RHUM, CRÈME CHANTILLY <i>Rum baba, whipped cream</i>	8
VACHERIN VANILLE FRAMBOISE monté au moment <i>Vanilla and raspberries Vacherin, made-to-order</i>	8
MOELLEUX AU CHOCOLAT GRAND CRU, GLACE VANILLE <i>Soft chocolate cake, vanilla ice cream</i>	8
CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON <i>VANILLA CREME BRULÉE</i>	8
TARTELETTE AUX FRAISES, Crème à la pistache et pistaches torréfiées <i>Pistachio cream and roasted pistachio</i>	8
LE MACARON DU CAFÉ DU COMMERCE <i>The macaroon of Café du Commerce</i>	8
FROMAGES AFFINÉS DU MOMENT <i>Ripened cheeses of the moment</i>	8
CAFÉ GOURMAND 3 pâtisseries du jour servies avec 1 café Illy <i>Gourmet coffee, with 3 little pastries of the day</i>	9,5

COUPES GLACÉES

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS 3 BOULES <i>Assortment of ice cream and sherbets (3 scoops)</i> Fraise, framboise, caramel, citron vert, chocolat, vanille, café, brownies <i>Strawberry, raspberry, caramel, lime, chocolate, vanilla, coffee, brownie</i>	7
CAFÉ ou CHOCOLAT ou CARAMEL LIÉGEOIS <i>Coffee or chocolate or caramel ice cream topped with whipped cream</i>	8
DAME BLANCHE Glace vanille, meringue, sauce chocolat, chantilly et amandes grillées <i>Vanilla ice cream cup, meringue, chocolate sauce, whipped cream and toasted almond</i>	8
COUPE MADELEINE Glace madeleine, Amaretto, chantilly <i>Madeleine ice cream cup, Amaretto, whipped cream</i>	8,5
COUPE AMARENA Aux cerises griottines, glace vanille <i>Vanilla ice cream cup, with candied cherries</i>	8,5
COUPE LORRAINE Sorbet mirabelle et alcool <i>Yellow plum sherbet cup with alcohol</i>	8,5
FRAMBOISINE Sorbet framboise et alcool <i>Raspberry sherbet cup with alcohol</i>	8,5
COLONEL Sorbet citron et vodka <i>Lemon sherbet cup with alcohol</i>	8,5
COUPE MOJITO Sorbet citron vert, menthe fraîche, rhum Bacardi <i>Mojito cup, lime sherbet, fresh mint leaves, rum</i>	8,5

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.


CARTE DES VINS

WINES

	verre 12cl	pichet 50cl	btle 75cl
LORRAINE			
● SEPTENTRION "Château de Vaux" Domaine Molozay 2022	7	28	41
● HAUTES-BASSIERES "Château de Vaux" Domaine Molozay 2022	7	28	41
ALSACE			
● GEWURZTRAMINER Domaine Hubert & Bléger 2022	6,5	26	39
● PINOT NOIR "Rouge de Saint-Hippolyte" Domaine Huber & Bléger 2023	6,5	26	39
BEAUJOLAIS			
● MOULIN À VENT Maison Piron 2021	6,5	26	39
● SAINT-AMOUR Domaine Piron 2022			45
BOURGOGNE			
● SAINT-VÉРАН "Vers les Monts" Domaine Luquet 2022	7	28	41
● CHARDONNAY Domaine Faiveley 2021	7	28	41
● MERCUREY "Clos Rochette" Domaine Faiveley 2022	7,5	30	45
● CHABLIS 1 ^{ER} CRU "Fourchaume" Domaine Tremblay 2022	7,5	30	45
● HAUTES CÔTES DE NUITS "Dames Huguettes" Domaine Faiveley 2022	7,5	30	45
● MERCUREY "Vieilles vignes" Domaine Faiveley 2022	7,5	30	45
● GEVREY-CHAMBERTIN "Vieilles vignes" Domaine Faiveley 2022			95
● CHAMBOLLE-MUSIGNY Domaine Faiveley 2021			105
VALLÉE DE LA LOIRE			
● COTEAUX DU LAYON Domaine des Bleuces 2022	7	28	41
● SANCERRE Domaine Serge Laloue 2022	7	28	41
● CHINON "Les Terrasses" Domaine Pascal Lambert 2022	6,5	26	39

verre 12cl pichet 50cl btle 75cl

VALLÉE DU RHÔNE

● VACQUEYRAS "Grande Garrigue"  Domaine Grand Veneur 2022	6,5	26	39
● SAINT-JOSEPH "Gauthier" Domaine des Pierre Sèches 2022	7,5	30	45
● SAINT-JOSEPH "Gauthier" Domaine des Pierre Sèches 2022	7,5	30	45
● CÔTE RÔTIE "Le Gallet Blanc" Domaine Villard 2022			95

PROVENCE

● CÔTES DE PROVENCE Minuty "Prestige" 2023	7	28	41
		magnum 150cl	79
● CÔTES DE PROVENCE Minuty "Rosé or" 2023	9	34	49
		magnum 150cl	95

LANGUEDOC

● PIC ST-LOUP Bergerie de l'Hortus 2022	7	28	41
● PIC ST-LOUP "Grande Cuvée" Domaine de l'Hortus 2021			59

BORDEAUX

● SAINT-ESTÈPHE Cru Bourgeois Héritage de Le Bosq 2019	7	28	41
● SAINT-EMILION GRAND CRU "Le Différent" Château de Ferrand 2019			45
● PESSAC-LEOGNAN Château de France 2018			69

CHAMPAGNES

BRUTS	10cl	75cl
GOSSET Grande Réserve	13	80
R DE RUINART Spécial Cuvée Brut		90
BOLLINGER Spécial Cuvée Brut		90

ROSÉS

GOSSET Grand Rosé		90
BOLLINGER Rosé		110

GRANDES CUVÉES

RUINART Blanc de Blancs		120
BOLLINGER La Grande Année 2012		180
DOM PÉRIGNON 2012 Vintage		260
PERRIER-JOUËT Belle Époque 2013		220
KRUG Grande Cuvée		290

EAUX MINÉRALES

CAROLA BLEUE, ROUGE, VERTE	50cl	4,5	100cl	6,5
----------------------------	------	-----	-------	-----