

# 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*

### 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 OR Gourmet coffee

## COMPOSEZ VOTRE MENU

TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR

ENTRÉE + PLAT Starter + Main Course 34€

PLAT + DESSERT Starter + Dessert 27€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT Starter + Main Course + Dessert 39€

### FOIE GRAS DE CANARD MAISON

Confit d'oignons, toasts tièdes, fruits rouges  
Duck foie gras, onions confit, warm toasts and reds fruits

QUICHE LORRAINE MAISON, mesclun  
Homemade Lorraine Quiche, mixed salad

### VELOUTÉ DE BUTTERNUT

Éclats de marrons, huile de noix, croûtons dorés  
Butternut velvet soup, walnut oil, croutons

JOUE DE BŒUF CONFITE, spätzle, carottes  
Beef cheek confit, Spätzle, carrots

### RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

Roquette, Parmesan, huile de truffe  
Risotto with Mushrooms, arugula, parmesan, truffle oil

FILET DE DORADE ROYALE, Légumes, beurre blanc  
Sea bream fillet, vegetables, white butter sauce

MOELLEUX AU CHOCOLAT GRAND CRU, GLACE VANILLE  
Soft chocolate cake, vanilla ice cream

BABA AU RHUM, CRÈME CHANTILLY  
Rum baba, whipped cream

CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON  
VANILLA CREME BRULÉE

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

STEAK HACHÉ DE BŒUF CHAROLAIS Chopped beef steak  
ou FISH AND CHIPS DE CABILLAUD 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

<b>FOIE GRAS DE CANARD MAISON</b> Confit d'oignons, toasts tièdes, fruits rouges <i>Duck foie gras, onions confit, warm toasts and reds fruits</i>	19
<b>SAUMON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE,</b> Crème fouettée aux herbes, citron, câpres, blini <i>Smoked salmon, whipped cream with herbs, lemon, capers, blini</i>	18
<b>CARPACCIO DE SAINT-JACQUES,</b> Huile de truffe, tartine, citron vert <i>Scallop carpaccio, truffle oil, slice of bread, lime</i>	19
<b>VELOUTÉ DE BUTTERNUT</b> Éclats de marrons, huile de noix, croûtons dorés <i>Butternut velvet soup, walnut oil, croutons</i>	15
<b>QUICHE LORRAINE MAISON, mesclun</b> <i>Homemade Lorraine Quiche, mixed salad</i>	15

## PLATS MAIN COURSES

<b>SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT</b> Sucrine, croûtons, Parmesan, sauce Caesar <i>Caesar crispy chicken salad</i> <i>Sucrine salad, croutons, Parmesan, Caesar dressing</i>	19
<b>TARTARE DE BŒUF FRANÇAIS</b> Assaisonné pour vous, mesclun, frites fraîches <i>Beef Tartare, seasoned for you, mixed salad and fresh french fries</i>	19
<b>FISH AND CHIPS DE CABILLAUD, sauce tartare maison</b> <i>Cod fish fish and chips, fresh french fries, homemade tartar sauce</i>	19
<b>RISOTTO AUX CHAMPIGNONS</b> Roquette, Parmesan, huile de truffe <i>Risotto with Mushrooms, arugula, parmesan, truffle oil</i>	20
<b>BURGER DE BŒUF FRANÇAIS</b> Bacon, oignons, Cantal, frites fraîches <i>Bacon, onions, Cantal, fresh french fries</i>	21
<b>SALADE DE GAMBAS RÔTIÉS</b> Pépites de foie gras, mâche, pomme <i>Roasted prawns salad</i> <i>Foie gras, lamb's lettuce, apple</i>	21
<b>FILET DE DORADE ROYALE, légumes, beurre blanc</b> <i>Sea bream fillet, vegetables, white butter sauce</i>	22
<b>ESCALOPE DE VEAU MILANAISE</b> Linguine, crème, champignons <i>Milanaise veal cutlet, linguine pasta, cream, mushrooms</i>	23
<b>JOUE DE BŒUF CONFITE, Spätzle, carottes</b> <i>Beef cheek confit, spätzle, carrots</i>	23
<b>ENTRECÔTE DE LORRAINE, fleur de sel</b> mesclun, frites fraîches <i>Lorrain beef steak, mixed salad, fresh french fries</i>	26
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES ALLER-RETOUR</b> Purée maison, huile de truffe, crème de rattes <i>Scallops just grilled, homemade purée, truffle oil, ratte potatoes cream</i>	26
<b>FRICASSÉE DE CŒUR DE RIS DE VEAU</b> Légumes, champignons, sauce Porto <i>Veal sweetbread fricassee, vegetables, mushrooms, sauce with Porto</i>	29
<b>FILET DE BŒUF DE RACE LIMOUSINE</b> purée maison, mesclun <i>Limousin beef fillet, homemade purée, mixed salad</i>	32
<b>LINGUINE AU HOMARD</b> Homard entier, bisque safranée, petits légumes <i>Lobster Linguine, whole lobster, saffron bisque, baby vegetables</i>	34

SAUCE MAISON BÉARNAISE OU POIVRE  
À LA DEMANDE

---

SUPPLÉMENT GARNITURE 4€

## DESSERTS

<b>BABA AU RHUM, CRÈME CHANTILLY</b> <i>Rum baba, whipped cream</i>	8
<b>VACHERIN VANILLE FRAMBOISE</b> monté au moment <i>Vanilla and raspberries Vacherin, made-to-order</i>	8
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT GRAND CRU,</b> glace vanille <i>Soft chocolate cake, vanilla ice cream</i>	8
<b>CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON</b> <i>VANILLA CREME BRULÉE</i>	8
<b>PROFITEROLES</b> Glace vanille, chocolat chaud, chantilly <i>Vanilla ice cream, hot chocolate, chantilly</i>	8
<b>MILLE-FEUILLE VANILLE BOURON</b> <i>Mille-feuille with Bourbon vanilla</i>	8
<b>PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES</b> <i>Exotic fruits pavlova</i>	8
<b>FROMAGES AFFINÉS DU MOMENT</b> <i>Ripened cheeses of the moment</i>	8
<b>CAFÉ GOURMAND</b> 3 pâtisseries du jour servies avec 1 café Illy <i>Gourmet coffee, with 3 little pastries of the day</i>	9,5

## COUPES GLACÉES

<b>ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS 3 BOULES</b> <i>Assortment of ice cream and sherbets ( 3 scoops )</i> Fraise, framboise, citron vert, bergamote, mirabelle caramel, chocolat, vanille, café <i>Strawberry, raspberry, caramel, lime, bergamote chocolate, vanilla, coffee</i>	7
<b>CAFÉ ou CHOCOLAT ou CAMEL LIÉGEOIS</b> <i>Coffee or chocolate or caramel ice cream topped with whipped cream</i>	8
<b>DAME BLANCHE</b> Glace vanille, meringue, sauce chocolat, chantilly et amandes grillées <i>Vanilla ice cream cup, meringue, chocolate sauce, whipped cream and toasted almond</i>	8
<b>COUPE STANISLAS</b> Glace bergamote, sorbet mirabelle, chantilly <i>Stanislas ice cream cup, ice cream bergamot, sorbet mirabelle, whipped cream</i>	8
<b>COUPE AMARENA</b> Aux cerises griottines, glace vanille <i>Vanilla ice cream cup, with candied cherries</i>	8,5
<b>COUPE LORRAINE</b> Sorbet mirabelle et alcool <i>Yellow plum sherbet cup with alcohol</i>	8,5
<b>FRAMBOISINE</b> Sorbet framboise et alcool <i>Raspberry sherbet cup with alcohol</i>	8,5
<b>COLONEL</b> Sorbet citron et vodka <i>Lemon sherbet cup with alcohol</i>	8,5
<b>COUPE MOJITO</b> 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

## 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 170 <sup>ème</sup> Édition Grande Cuvée		290

verre 12cl    pichet 50cl    btle 75cl

## BLANCS

### ALSACE

GEWURZTRAMINER Domaine Hubert & Bléger 2022	6,5	26	39
RIESLING Domaine Trimbach 2022	7	28	41

### LORRAINE MOSELLE

MOSELLE "SEPTENTRION" Château de Vaux Domaine Molozay 2022/2023	7	28	41
--	---	----	----

### LOIRE

COTEAUX DU LAYON Domaine des Bleuces 2022	7	28	41
SANCERRE Domaine Serge Laloue 2023	7	28	41

### BOURGOGNE

SAINT-VERAN "Vers Les Monts" Domaine Luquet 2022	7	28	41
CHARDONNAY Vignes du Chassipol 2022	7	28	41
MERCUREY "Clos Rochette" Domaine Faiveley 2022	7,5	30	45
CHABLIS 1ER CRU "Fourchaume" Domaine Tremblay 2023	7,5	30	45
AUXEY-DURESSES Agnes Paquet "les Hoz" 2022			69
CHASSAGNE-MONTRACHET Domaine thomas moret 2022			115
PULLIGNY-MONTRACHET Domaine Bachelet Monnot 2022			119

### RHÔNE

SAINT-JOSEPH "Gauthier" Domaine des Pierre Sèches 2022	7,5	30	45
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Domaine du Vieux Télégraphe			110

verre 12cl    pichet 50cl    btle 75cl

## ROSÉS

**COTES DE PROVENCE** 7 28 41  
Minuty "Prestige" 2023

## ROUGES

### ALSACE

**PINOT NOIR** "Rouge de Saint-Hippolyte" 6,5 26 39  
Domaine Huber & Bléger 2023

### LORRAINE MOSELLE

**HAUTES-BASSIERES** "Château de Vaux" 7 28 41  
Domaine Molozay 2023

### LOIRE

**CHINON** "Les Terrasses" 6,5 26 39  
Domaine Pascal Lambert 2022

### BEAUJOLAIS

**MOULIN À VENT** 7 28 41  
Maison Piron 2021

**MORGON** "Côte de Py" 49  
Maison Piron 2021

### RHÔNE

**CROZES-HERMITAGE** "Cuvée de L" 7 28 41  
Laurent Combiér 2023

**SAINT-JOSEPH** "Gauthier" 7,5 30 45  
Domaine des Pierre Sèches 2022

**COTE ROTIE** "Le Gallet Blanc" 95  
Domaine Villard 2022

### LANGUEDOC

**PIC ST-LOUP** 7 28 41  
Bergerie de l'Hortus 2022

**PIC ST-LOUP** "Grande Cuvée" 59  
Domaine de l'Hortus 2022

### BORDEAUX

**SAINT-ESTÈPHE** Cru Bourgeois 7 28 41  
Héritage de Le Bosq 2019

**SAINT-EMILION GRAND CRU** "Le Différent" 49  
Château de Ferrand 2019

**PESSAC-LEOGNAN** 69  
Château de France 2018

### BOURGOGNE

**HAUTES CÔTES DE NUITS** "Dames Huguettes" 7,5 30 45  
Domaine Faiveley 2022

**MERCUREY** "Vieilles vignes" 7,5 30 45  
Domaine Faiveley 2022

**GIVRY** 7,5 30 45  
Michel Sarrazin "Les Dracy" 2022

**SAINT-ROMAIN** "Sous Roche" 89  
Domaine Buisson bio 2022

**GEVREY-CHAMBERTIN** 119  
Domaine Trapet 2022

**CORTON GRAND CRU** "Les Vergennes" 129  
Domaine Cachat-Occidant 2022

## EAUX MINÉRALES

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