

Brasserie

« Nulle table ne peut remplacer le partage d'un repas simple orné d'une touche d'amour et d'amitié. »

TO SHARE

- « Gillardeau » Oysters 7,5€
Citrus and pepper
- Eggplant caviar 8€
Cumin seeds / coriander
- Mediterranean mackerel 8€
Cucumber / black radish
- Cod fish cake 8€
Piquillos / fresh herbs
- Fresh salmon 8,5€
Greek yogurt / cucumber
- Sardine from Cantabrie 8,5€
- Mimosa egg 9€
- Sucrine salad / Yellow poultry 9,5€
César salad style
- Perfect egg 10,5€
Morilles mushrooms / yellow wine
- Tuna and miso 11€
saté spicy
- Foie Gras 12€
- Frog leg's 16€
Persil roots / parmesan cheese

Brasserie

APPETIZER

Green asparagus velouté / Cappelletti mascarpone/ Parmesan cheese 16€

Burgundy snails / In their shells - Warm parsley butter six ou twelve pieces / 16€ -26€

Quinoa / Avocado - Kale - Pomegranate 18€

Creamy burrata cheese / Beet cooked in salt crust 22€

FISH

Cod fish / Braised cabbage - fermented lemon 26€

Mediterranean sea squid / Grilled - seaweed carnaroli risotto « gremolata » seasoning 28€

Pike cake / Nantua sauce 28€

MEAT

Beef tartar / Chopped - onions rings - french fries 22€

Yellow poultry / Roasted in Jospier - green asparagus / morilles mushrooms / yellow wine 38€

Veal Piccata / Purple artichokes / Mustard leaves 32€

Rib roast « Simmental » - 1kg / Wild mushrooms - potatoes - for 2 persons 95€

TRADITION / EVOLUTION

Poched wild salmon / Beurre blanc sauce 22€

Rump steak / Pepper sauce (200g net) 28€

French pork chop / Charcutière sauce (350g net) 28€

Sweet Bread pie / green asparagus / morilles mushrooms 38€

Brasserie

CHEESES AND SWEET

Cheeses / From Bernard Mure-Ravaud 12€

Rhum baba / vanilla cream 12€

Traditionnal Mille-feuille 12€

Profiteroles / Homemade style 14€

Victoria pineapple / Sliced - Olive oil - Coriander sorbet 14€

Vanilla ice-cream / Caramelized pop corn 10€

Homemade vanilla yogurt 9€

Café gourmand 12€

Apéritifs et Digestifs

Apéritifs

Pastis / Ricard	8€
Martini / Campari	8€
Porto LBV 2012	10€
Kir	10€
Kir Royal	17€

Bières

Heineken	8€
La Parisienne	8€
Blonde / Blanche / Rousse	

Whisky Bourbon 4cl

Jack Daniel's	12€
Black Label	12€
Marker's Mark	14€
Lagavuline 16 ans	22€

Gin 4cl

Bombay Sapphire	10€
Tanqueray	10€

Vodka 4cl

Absolute	9€
Belvedere	15€

Tequila 4cl

Sauzet Silver	9€
Patron Anejo	19€

Liqueurs 4cl

Limoncello / Get 27 / Get 31	10€
Amaretto / Grand Marnier	12€
Chartreuse Jaune / Verte	16€
Chartreuse VEP Jaune / Verte	24€

Rhum 4cl

Diplomatico	12€
Zacapa 23 ans	19€

Cognac 4cl

La Roch XO	14€
------------	-----

Armagnac 4cl

Darroze 12 ans	14€
Darroze 1998	19€

Calvados 4cl

Dupont	12€
Camut 6 ans	16€

Eaux de Vie 4cl

Poire / Mirabelle / Prune	12€
---------------------------	-----

Brasserie

SOFTS

Eaux Minérales 75cl

Evian / Badoit / Chateldon 8€

Sodas 33cl

Coca Cola / Light / Zéro 8€

Limonade 25cl

Limonade Organic Belvoir 8€

Ginger Beer 25cl

Ginger Beer Belvoir 8€

Jus de Fruits 33cl

Pomme / Tomate / Framboise / Abricot 8€

Café

Lomi / Salvador finca el salvador 4,5€

Thé Mariage Frères

Earl grey / Thé fumé Empereur / Thé rouge / Marco Polo / Thé Vert / English Breakfast 8€

Infusions

Tilleul / Camomille / Verveine / Thym 8€

Nos viandes bovines sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France et en UE
TVA incluse au taux de 10% et service compris