

# NOS BOISSONS

## BOISSONS CHAUDES

Expresso Massaya Bio (ou allongé) **2,8**  
Café crème **4,6**  
Cappuccino français, Latte **5**  
Café viennois **6**  
Double, Américano **5**  
Chocolat chaud maison (Valrhona 66%) **5,5**  
Moka **6**  
Chocolat viennois **6**  
Citron chaud **6**  
Petit pot de lait **0,3**  
*Supp. Lait d'avoine 1*  
*Supp. Shot d'expresso 1,5*

### GROG {avec alcool} **9**

Rhum ambré, miel d'acacia, jus de citron,  
gingembre, eau chaude

### VIN CHAUD {avec alcool} **8,5**

Côtes-du-Rhône rouge, triple sec, jus d'orange frais, gingembre,  
cannelle, clou de girofle, étoile de badiane

### PICON CHAUD {avec alcool} **7,5**

Amer picon, sucre roux, eau bouillante

### CAFÉ NORMAND {avec alcool} **11**

Calvados, café Massaya bio, crème chantilly

## THÉS & INFUSIONS MARIAGE FRÈRES 5,5

### Thés Vert

Fujiyama, Jasmin, Casablanca

### Thés Noir

Darjeeling, Breakfast, Earl Grey, Marco Polo

### Infusions

Rooibos bourbon, Camomille, Tilleul, Verveine, Thym-citron

## BOISSONS FRAÎCHES

### Sodas 5,5

Coca / Coca zéro 33cl

La French Tonic / Ginger beer / Pamplemousse rose 20cl

Limonade Voila Citron de Menton bio

### Eaux 33 cl 5 — 75 cl 8

Abatilles plate ou gazeuse

### Jus de fruits frais 6

Oranges ou citrons ou pamplemousse

### Jus de fruits Patrick Font 7

Pomme bio, Pêche blanche, Ananas Victoria, Tomate noire de Crimée

## BIÈRES

### BIÈRES PRESSION

Stella (lager) 25 cl 5 50 cl 9

Goose IPA 25 cl 5,5 50 cl 9,5

Hoegaarden 25 cl 5,5 50 cl 9,5

Panaché (lager + limonade) 25 cl 5 50 cl 9

Picon (lager + orange bitter) 25 cl 5,5 50 cl 9,5

### BIÈRES BOUTEILLES

La Parisienne 33 cl 8

Corona 33,5 cl 8

Corona cero 33cl 6

Cidre Bio 33 cl 7

## APÉRITIFS

Coupe de champagne **13,5** — Kir royal **+1**

Kir Classique **7,5** Anis 2cl **5**

Martini rosso, bianco, Campari, Suze 6cl **6,5**

Americano maison **7,5**

Également une belle sélection de Mas Amiel

## SERVICE EN CONTINU

Un petit creux ? L'heure de l'apéro ? Ou pour accompagner vos boissons ?  
Nous vous proposons quelques plats de la carte toute la journée.

# CARTE DU MOMENT

## ENTRÉES

### ŒUFS MAYONNAISE 8

Œufs bio d'Île-de-France, mayonnaise colza, graines de moutarde  
*Deviled organics eggs, rapeseed mayonnaise, mustard seeds*

### TERRINE 10

Cochon fermier, abricots & pistaches  
*Potted countryfarm pork meat, apricot & pistachio*

### POIREAUX 9

Noisettes, sauce ravigote à la Savora  
*Leeks, hazelnuts, ravigote sauce*

### SOUPE À L'OIGNON 14

Gratinée à l'emmental  
*French onion soup with grilled cheese on top*

### CREVETTES 12

Crevettes grillées, ail et persil  
*Grilled shrimp, butter, garlic & parsley*

### SAUMON FUMÉ 20

Saumon d'Écosse fumé, crème à l'aneth et citron  
*Smoked Scottish salmon, dill cream and lemon*

### HARENGS 12

Harengs marinés, pommes de terre et carottes à l'huile  
*Marinated herring filets, steamed carrots and potatoes*

### ESCARGOTS 16

6 très gros escargots de la Maison de l'Escargot, 12 pièces possible  
*6 extra big Burgundy snails, 12 pieces available*

## PLATS

### CROQUE-MONSIEUR 17

Pain au levain, jambon blanc, emmental, moutarde & frites  
*Sourdough bread, ham, cheese, mustard & french fries*

### SALADE CÉSAR 19

Salade romaine, poulet jaune & sauce César  
*Romaine lettuce, free range chicken & caesar sauce*

### AUBERGINE 20

Aubergine croustillante, sauce yaourt sésame, salade de fenouil, huile de menthe  
*Panfried eggplant, sesame yogurt sauce, fennel, mint oil*

### TORSADE 20

Pâtes torsadées, ratatouille, faisselle fermière, chapelure croustillante  
*Tortellini pasta, ratatouille, cottage cheese, crispy breadcrumbs*

### RASCASSE SAUVAGE 26

Filet de rascasse, beurre d'arêtes à l'olive, petits pois & pois gourmands  
*Wild scorpionfish fillet, fishbones olives butter sauce, peas and snow peas*

### POULET 21

Poulet de la ferme, jus de viande, courgettes & frites  
*Grilled free range chicken, gravy, zucchini & fries*

### TARTARE 20

Boeuf charolais, frites  
*French charolais raw beef, french fries*

### BOEUF 37

Filet de boeuf français aux poivres, bleu ou saignant, frites  
*Beef tenderloin, served rare/medium rare, peppers sauce and french fries*

### CANARD 25

Magret de canard vendéen, zestes d'orange confits, grenailles  
*French duck breast, meat juice, candied orange zest and baby potatoes*

### FAUX-FILET DE COCHON 26

Cochon fermier, maison Montalet, sauce charcutière, asperges blanches  
*Free range pork sirloin, charcutière sauce, white asparagus*

## FROMAGE & DESSERTS

### BRIE DE MELUN 8

Fromage de vache au lait cru, confiture de mirabelles  
*Raw cow milk cheese, served with cherry plum jam*

### RIZ AU LAIT 9

Riz rond, vanille de Madagascar, praliné & fruits secs  
*Rice pudding, Madagascar vanilla, hazelnut praliné*

### CRÊPES SUZETTE 14

Flambées au Grand Marnier, crème à l'orange & zestes confits  
*Orange cream and zests, flamed with Grand Marnier liquor*

### GLACE 4

Une boule de chez "Café Isaka", artisan glacier parisien  
*One scoop from "Isaka", parisian artisanal icecream*

### CHOCOLAT 10

Mousse au chocolat Valrhona, caramel beurre salé, feuillantine  
*Valrhona chocolate mousse, caramel and crispy flakes*

### PAVLOVA 10

Meringue à la française, crème montée vanille, fraises  
*French meringue, vanilla whipped cream & strawberries*

### CRÈME BRÛLÉE 9,5

Recette traditionnelle à la vanille de Madagascar  
*Madagascar vanilla cream custard and caramelized brown sugar*

### CITRON 9

Tartelette sablée, crèmeux citron, zestes de citron vert  
*Shortbread tartlet, lemon curd, lime zest*

# LES VINS DE LA MAISON

## VINS AU VERRE

<b>BLANCS</b>	12 cl	24 cl	<b>ROUGES</b>	12 cl	24 cl
Pouilly-Fumé — <i>Blondelet</i>	8	15,5	Touraine — <i>Henri Marionnet</i>	7	13,5
Vouvray sec — <i>Bourillon d'Orléans</i>	8	15,5	Chinon — <i>Domaine du Landry</i>	8	15,5
Petit Chablis — <i>Wengier</i>	9	17,5	Bourgogne — <i>Céline Coté Morgon</i>	9	17,5
Cévennes — <i>Domaine de Coursac</i>	6	11,5	Vieilles Vignes — <i>Thevenet Combe</i>	9	17,5
Côtes-du-Rhône — <i>Chapoutier</i>	7	13,5	Croze — <i>Boyer-De Bar</i>	6	11,5
Monbazillac — <i>Château Beautrand</i>	7	13,5	Côtes-du-Rhône — <i>Chapoutier</i>	7	13,5
			Languedoc — <i>Domaine de Coursac</i>	8	15,5
			Crozes-Hermitage — <i>Chapoutier</i>	10	19,5
			Haut-Médoc — <i>Château La Lagune</i>	8	15,5
<b>ROSÉS</b>			<b>BULLES</b>		
Côtes-de-Provence — <i>Minuty</i>	8	15,5	Champagne — <i>Nicolas Feuillate</i>	13	25,5
Île de Beauté — <i>Terra Aléria</i>	6	11,5	Bourgogne — <i>Moutard (méthode traditionnelle)</i>	9	17,5
Coteaux d'Aix — <i>La Cadenière</i>	7	13,5			



Retrouvez une large sélection de vins et autres flacons dans notre livre de cave  
*You'll find a large selection of wines and other bottles in our wine book*

## LIVRE DE CAVE

### NOS BULLES

#### Champagne

Nicolas Feuillatte — *Réserve Exclusive*

"R" De Ruinart

Drappier — *1er Cru*

Nicolas Feuillatte — *1er Cru*

#### Autres Bulles

Bourgogne Méthode Traditionnelle — *Moutard Père & Fils*

Prosecco — *Fratelli*

Spumante Italien — *Flûte*

### NOS DIGESTIFS

Cognac, Calvados — Page 20

Armagnac Millésimés — Page 21

Eau-De-Vie, Liqueur — Page 22

Chartreuse — Page 23

Retrouvez les listes détaillées dans notre livre de cave

*Pagination indiquée pour chaque digestif.*



# NOS COCKTAILS

## MOCKTAILS

### VIRGIN TONIC 10

Sober gin 0,0%, la French tonic  
*Sober gin 0,0%, la French tonic*

### VIRGIN NEGRONI 10

Sober gin 0,0%, Aperiniets 0,0%, VRMH n°1  
*Sober gin 0,0%, Aperiniets 0,0%, VRMH n°1*

## SPRITZ

### SAINT-GERMAIN 12

Liqueur de fleur de sureau, vin blanc pétillant, eau gazeuse  
*Elderflower liqueur, sparkling white wine, sparkling water*

### BIRLOU 11

Liqueur pommes & noix, vin blanc pétillant, eau gazeuse  
*Apple and walnut liqueur, sparkling white wine, sparkling water*

## SHORT DRINKS

### SOUILLAC OLD FASHIONED 14

Vieille prune de Souillac, sucre roux, angostura bitter  
*Prune de Souillac liqueur, brown sugar, Angostura bitter*

### FRENCH NEGRONI 12

Gin, Lillet blanc, Bénédictine  
*Gin, Lillet white, Bénédictine*

### RICARD SOUR 10

Ricard, sucre, citron  
*Ricard, sugar, lemon*

## MARTINIS

### PORNSTAR DES PÈRES CHARTREUX 15

Vodka nuage, Chartreuse jaune, purée de passion,  
Velvet, shot de champagne  
*Nuage Vodka, yellow Chartreuse, passionfruit puree,  
Velvet, champagne shot*

### EXPRESSO MARTINI ALPIN 13

Génépi, liqueur de noix, espresso Massaya bio  
*Genepi, walnut liqueur, espresso Massaya bio*

## LONG DRINKS

### RIVE DROITE TONIC 12

Suze, Montmartroise, la French tonic  
*Suze, Montmartroise, la French tonic*

### FIZZ NORMAND 12

Double jus, citron, sucre, eau gazeuse  
*Double jus, lemon, sugar, sparkling water*

### FRENCH MULE 12,5

Cognac, citron vert, la French ginger beer  
*Cognac, lime, la French ginger beer*

## SOFTS MAISON

### THÉ GLACÉ MAISON 7,5

Thé Mariage Frères Marco Polo, le fruit  
de Monin Pêche, citron pressé  
Mariages Frères Marco Polo tea,  
Monin peach syrup, lemon juice

### ORANGINA MAISON 7,5

Jus d'orange frais, limonade artisanale  
Freshly squeezed orange juice, lemonade

### CITRONNADE PASSION 8,5

Citron pressé, purée de passion, miel d'acacia, eau plate  
Squeezed lemon juice, passionfruit puree, acacia honey, water

### MINT SODA 7,5

Citrons jaunes & verts, menthe fraîche, limonade  
Lemons & limes, fresh mint, lemonade

