

LES SIGNATURES DU CHEF

12h00 - 14h30 / 19h00 - 22h30

ENTRÉES

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, CHOUX-FLEURS ET CHORIZO RÔTI

Carpaccio of scallops, Cauliflowers and roasted chorizo

13

SOUPE FROIDE (OU CHAUDE) DE COURGETTES ET RIQUETTE

Zucchini and riquettes cold (or hot) soup

12

ŒUF MOLLET FRIT FAÇON GRAND-MÈRE

Grandma's Fried soft-boiled egg

13

PLATS

MAIGRE DE LIGNE RÔTI

ARTICHAUT POIVRADE FAÇON BARIGOULE
Roasted line drum, artichoke à la barigoule

26

NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE

POMMES DE TERRE GRENAILLE RÔTIES AU THYM
ET SAUCE BÉARNAISE

Argentina rib steak, roasted potatoes with thyme and bearnaise sauce

25

CANETTE CROUSTILLANTE, DÉCLINAISON DE BETTERAVES D'ÎLE DE FRANCE

Crispy duckling, variation of beets from Ile de France

23

DESSERTS

LA PROFITEROLE

The profiterole

12

LE CITRON

The lemon

12

LE CHOCOLAT

The chocolate

12

À PARTAGER / TO SHARE

DE MIDI À MINUIT / From Midday to Midnight

FALAFEL BIO Organic Falafel 11

CREVETTES TORPEDO "Torpedo" Prawn 11

CROQUE MONSIEUR 12

TARTINE DE CHEVRE AU MIEL Goat cheese toast and honey 11

LES PLANCHES 18

PLANCHE DE CHARCUTERIES Selection of cold cuts
PLANCHE DE FROMAGES AOC Selection of French cheeses
PLANCHE MIXTE – Cold cuts and cheeses

PLATS

BURGER BLACK ANGUS

23

FISH AND CHIPS

19

CLUB SANDWICH

21

SANDWICH PARISIEN

14

OMELETTE

17

PENNES AU PESTO

18

TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE

Tagliatelli Bolognese

19

CARPACCIO DE BOEUF BLACK ANGUS

Black Angus Beef Carpaccio

19

SALADES

CAESAR

ROMAINE, POULET, PARMESAN, ŒUF, BACON
Lettuce, chicken, parmesan, egg, bacon

21

DÉTOX

QUINOA, CHOU KALE, AVOCAT
Quinoa, kale, avocado

21

GOURMANDE

MAGRET FUMÉ, GÉSIER, POMMES DE TERRE
Duck breast, gizzard, potatoes

21

DESSERTS

MINISTRONE DE FRUITS

Fresh fruits salad

10

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Chocolate Fondant

10

GLACE / Ice Cream

2 BOULES / 2 SCOOPS 5
3 BOULES / 3 SCOOPS 7

TARTELETTE DES GOURMANDS ET SON CAFÉ

Mini tart with coffee

12