



mouthwatering flavours

find here all our good meals



GETTING STARTED

Raw Tuna salad with sésame & cashew	10
Carrot and butternut soup	8
<i>Carrot bread & peanut oil</i>	
Avocado toast & poached egg	9.5
Roll style Ceasar salad L	9
or Roll XL & tempura végétales	19
Serrano ham 15 months of ripening	11
<i>Butter 1/2 salt AOP & Focaccia bread</i>	



HEALTHY STYLE

LE COIN DES BOWLS :

Cabbage-carrot salad, beet, grapefruit, lentil salad, avocado, baby spinach, chickpea

Falafels	17
Chicken	17
Raw tuna	18,5



ALMOST GROWN UP

KID'S MENU = 12,5

For children up to age 12, ask for the kid menu !

TO KEEP GOING

THIS WAY

Club sandwich	16
<i>Chicken - Egg - bacon and tomatoes</i>	
Pork tenderloin VPF with mushroom cream	18
<i>Broccoli and Mushrooms</i>	
Pad Thaï with Chicken	17
<i>Sesame-soy sauce</i>	
Creamy risotto with prawn	22
<i>Lobster bisque</i>	
Pike-perch filet with leeks	19
<i>Lemon white butter</i>	
Famous Burger of Limousin 180Gr	
Morbier cheese AOP & Bacon	19
<i>French fries & Salad</i>	
«Coeur de Rumsteak»	
Chimichuri marinade 200Gr	20
ou 400Gr	32
<i>Mashed potatoes with herbs</i>	



FINAL PLEASURES



Fresh fruits salad, Hibiscus syrup and meringue chips	8.5
Pear and Almond crisp, chocolate sauce & Stracciatella ice cream	8.5
Praline crème brûlée	8
<i>Piece of hazelnuts</i>	
French toast	8.5
<i>Roasted apple with spices</i>	
French Cheese plate AOC	10
Gourmet coffee or tea	8



ALL ABOARD

CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine <i>Premium Brut</i>	8,5		45
Laurent Perrier <i>La Cuvée Brut</i>	12	35	58
Laurent Perrier <i>Brut Millésimé 2008</i>			82

APÉRITIFS

Ricard (2cl)			4,5
Pastis (2cl)			4,5
Martini bianco ou rosso (6cl)			5
Campari (6cl)			5
Porto rouge Graham's Fine Tawny (6cl)			6

APÉRITIFS FRANÇAIS

St Raphaël rouge (6cl)			6
Lillet Tonic (15cl)			8
Kir au bourgogne blanc (12,5cl) <i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>			5

BEERS

Draft beers	25cl	50cl
Heineken	4,5	7,5
Affligem	5,2	8,5
Bière du moment	5,2	8,5

Bottled beers

Hapkin blonde, riche & fruitée (33cl)		6,5
Grimbergen blonde, bière d'abbaye, agrumes & notes d'épices(33cl)		5,5
Grimbergen ambrée, bière d'abbaye, ronde & sucrée(33cl)		5,5
Pelforth brune, caramélisée & de caractère (33cl)		5,5
Brooklyn Lager, florale et houblonnée (33cl)		6,5
Lagunitas IPA, amère aux notes d'agrumes (35,5cl)		6,5
Mort Subite Witte Lambic, rafraichissante et acidulée (33cl)		6,5
Desperados original, notes d'agrumes et arômes de tequila (33cl)		5,5

Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken o.o, fruitée et désaltérante (33cl)		5,5
Desperados virgin o.o, notes d'agrumes et citron (33cl)		5

CIDER

Cidre "SASSY" de Normandie (33cl) Bio		6
--	--	---

KEEP WARM



HOT BEVERAGES

Café Nespresso

Espresso	2,7
Double espresso	3,5
Cappuccino	4,9
Cold brew vanille glacé	4,9

Thés Kusmi tea **Bio** 5

Thés noirs

English Breakfast, *de Ceylan et d'Assam*

Earl Grey, *à la bergamote*

Quatre Fruits Rouges, *aux saveurs de fruits rouges*

Prince Wladimir, *aromatisé agrumes, vanille et épices*

Thés verts

À la menthe, *enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe*

Sencha, *de Chine*

Detox, *mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron*

Infusions 3,8

AquaRosa, *Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges*

Be Cool, *Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse*

Lattés 3,5

Matcha

Chocolat Commerce Equitable Monbana **Bio**

Latte Macchiato 4,9

Café tiramisu onctueux 4,9

THIRSTY

MINERAL WATER

	33cl	50cl	1l
Evian		3,5	4,5
Badoit		3,5	4,5
Perrier	4		

SODAS

4,5

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre, Coca Cherry (33 cl)

Oasis tropical, Fanta orange, Sprite (33 cl)

Orangina, Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic

Redbull, Fuze tea pêche (25 cl)

GRANINI FRUITS JUICE AND NECTARS 25 cl

4,5

Jus de tomate, orange ou pomme

Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot

VINTAGE YEAR



	15cl	37,5cl	75cl
PDO WHITE WINE			
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie <i>Bio</i> <i>Clos des Orfeuilles - Frais & minéral</i>	6,5		28
Chablis - Gloire de Chablis <i>Moreau et Fils - Vif & fruité</i>	8,5	28	44
Pouilly-Fuissé <i>Aegerter - Délicat & charnu</i>	9		49
PDO ROSE WINE	15cl	50cl	75cl
IGP Oc - BIODYNAMIE <i>Zodiak - Vif & fruité</i>	6,5		28
Coteaux Varois en Provence <i>Bio</i> <i>Château de l'Escarelle - Floral & élégant</i>	7	20	33
Côtes de Provence <i>Ultimate Provence - Fruité & intense</i>	8		42
PDO RED WINE	15cl	37,5cl	75cl
Côtes du Rhône Villages <i>Plan de Dieu, Domaine du Vallon - Rond & fruité</i>	6	21	28
Côtes du Roussillon Villages <i>biodynamie</i> <i>Ego, Domaine Cazes - Fruité & expressif</i>	8		39
Brouilly <i>Aegerter - Léger & floral</i>	7,5		37
St Nicolas de Bourgueil <i>Bio</i> <i>Les Petits Grains, Frédéric Mabileau - Fruité & gourmand</i>	6,5		33
Haut-Médoc <i>Terra Vitis</i> <i>Château d'Arcins Crû Bourgeois - Puissant & fruité</i>	8		42

Net prices (ST)

** Weight before cooking; may vary by 10%.

Prices in euros incl.tax.

The provenance of our meats is displayed in the restaurant.

Alcohol abuse can be dangerous to your health - drink responsibly.

Allergenic products: consult information available at the restaurant reception.

Products from organic farming.

Bio



We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing. Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality.



PEFC® 10-31-1560 We are serious about sustainability! This card is printed on PEFC-certified paper.