

LE COQ

2, PLACE DU TROCADÉRO - 75116 PARIS

01 47 27 89 52

La Carte



Petit - Déjeuner



Boissons

sans alcool & avec alcool



Vins & Champagnes

Hiver 2025 - 2026

Winter - Invierno - Inverno - Inverno - Зима - 冬季

Prix nets en euros, service inclus
les chèques ne sont pas acceptés.

La Carte

PASTA, PIZZE, ŒUFS & SALADES

Croque Monsieur	18
Croque Madame	19
Omelette blanche, brousse de brebis et pousses d’épinards	22
Pizza Margherita	18
Pizza truffe noire	31
Cheeseburger “Aubrac pure race” pommes allumettes	26
Rigatoni cuisinés à la tomate, légèrement épicés	23
Macaroni aux morilles	27
Tartare de bœuf “Aubrac pure race”	26
Chicken salad cæsar dressing	25
Assiette de saumon fumé, crème fraîche et citron vert	28
Chic Salmon Bowl	26
<i>saumon cru, avocat, wakamé, gingembre, mangue, riz thaï, wasabi</i>	

ENTRÉES

Jus de carotte bio minute	13
Green Doctor Cocktail	15
-	
Soupe coco citronnelle, crabe, condiment saté	18
Simple salade de sucres	16
Émincé d’avocat, vinaigrette citron	17
Haricots verts, chou kale, yaourt grec et pickles	18
Roquette et pousses d’épinards au parmesan, vinaigrette truffe	18
Tartare de saumon, piment, citron vert	19
Thon cru spicy et avocat	26
Carpaccio de bar, sésame noir et gingembre	25
Vapeur de crevettes	23
Petits nems au poulet, citronnelle	19
Foie gras de canard, chutney mangue	32
Escargots de Bourgogne “Extraordinaires”, les 6	23

PLATS

Filet de bar à la plancha, sauce vierge	29
Saumon vapeur d’extrême qualité, un trait d’huile d’olive	31
Crevettes rôties, Tom Yam	33
Noix de St Jacques françaises, beurre blanc Champagne	36
Black cod miso	49
La Sole	68
-	
Vegan Curry jaune, légumes, Tofu	28
-	
Tartare de bœuf “Aubrac pure race”	26
Paillard de poulet mariné, doré minute aux herbes fraîches	27
Pot-au-feu de bœuf, bouillon de légumes et raifort	29
La milanaise	34
Le Tigre	38
Château filet grillé, poivre vert	44
Noix d’entrecôte grillée extra “Maison Metzger”	54
-	
Garniture supplémentaire	8
<i>purée maison, riz basmati, salade mesclun, pommes allumettes, haricots verts frais</i>	
Pomme purée, truffe noire, parmesan	18

FROMAGE & DESSERTS

Le fameux Saint-Marcellin de la Mère Richard	14
-	
Fromage blanc 0%, fruits rouges et granola maison	15
Moelleux au chocolat (gluten-free)	14
Pavlova aux fruits exotiques	16
Île flottante, pralines roses et crème anglaise	13
Pain perdu, caramel beurre salé et glace vanille	17
La crème caramel	14
Fine aux pommes, glace vanille	15
Une très belle profiterole	17
Pizza Nutella, amandes et noisettes	15
Affogato glace pistache, noisettes et pécan caramélisées	13
Salade de fruits frais	16
-	
Ou ... juste un Espresso Martini	17

LES GLACES

Glaces (la boule) - vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, noisette ou pistache	5
Sorbets (la boule) - mangue, framboise, fraise ou citron	5
Tango Mango - sorbets framboise et mangue, fruits frais, chantilly	15
Casse Noisette - glace noisette, chantilly, meringue, sauce chocolat, noisettes	15
Café Liégeois - glaces café et vanille, chantilly, meringue, crème de café	13
Chocolat Liégeois - glaces chocolat et vanille, chantilly, meringue, sauce chocolat	13

The Menu

PASTA, PIZZE, EGGS & SALAD

Ham and cheese toasted	18
Ham and cheese toasted with fried egg	19
White omelette, goat's brousse cheese and spinach shoots	22
Margherita pizza	18
Black truffle pizza	31
Cheeseburger "Aubrac pure race", homemade french fries	26
Rigatoni pasta cooked with tomato, slightly spicy	23
Macaroni pasta with morels	27
Beef tartar "Aubrac pure race"	26
Chicken salad c�sar dressing	25
Plate of smoked salmon, fresh cream and lime	28
Chic Salmon Bowl	26

raw salmon, avocado, wakame, ginger, mango, thai rice, wasabi

STARTERS

Fresh organic carrot juice	13
Green Doctor Cocktail	15
-	
Coconut and lemongrass soup, crab, satay condiment	18
Simple sucrones salad	16
Simply minced avocado, lemon vinaigrette sauce	17
Green beans, kale, Greek yoghurt and pickles	18
Arugula and spinach shoots with Parmesan, truffle winaigrette	18
Salmon tartar, chilli pepper and lime	19
Spicy raw tuna and avocado	26
Sea bass carpaccio, black sesame and ginger	25
Steamed shrimps dumplings	23
Small chicken spring rolls, lemongrass	19
Duck foie gras, mango chutney	32
Burgundy snails 'Extraordinary', 6 pieces	23

MAIN COURSES

Sea bass fillet � la plancha, virgin sauce	29
Highly qualitative steamed salmon, a drop of olive oil	31
Roasted king prawns, Tom Yam sauce	33
French scallops, Champagne beurre blanc sauce	36
Black cod miso	49
Sole fish	68
-	
Vegan Yellow Curry, Vegetables, Tofu	28
-	
Beef tartar "Aubrac pure race"	26
Marinated chicken paillard, quick-fried with fresh herbs	27
Beef stew, vegetable broth and horseradish	29
Veal Milanese-style	34
The Tiger (marinated and spiced beef)	38
Grilled beef fillet, bearnaise sauce	44
Grilled extra rib eye steak "Maison Metzger"	54

-	
Additional garnish	8
<i>mashed potatoes, basmati rice, meschun salad, homemade french fries, fresh green beans</i>	
Mashed potatoes, black truffle, Parmesan cheese	18

CHEESE & DESSERTS

Famous Saint-Marcellin cheese from "Mère Richard"	14
-	
0% fromage blanc, red fruits and homemade granola	15
Soft chocolate cake (gluten-free)	14
Pavlova with exotic fruits	16
�le flottante, pink pralines and custard cream	13
French toast, salted butter caramel and vanilla ice cream	17
Crème caramel	14
Thin apple pie, vanilla ice-cream	15
Large profiterole	17
Nutella pizza, with almonds and hazelnuts	15
Affogato with pistachio ice cream, hazelnuts and caramelised pecans	13
Fresh fruit salad	16
-	
Or ... just an Espresso Martini	17

ICE-CREAMS

Ice-Creams (one scoop) - vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel, hazelnut or pistachio	5
Sorbets (one scoop) - mango, raspberry, strawberry or lemon	5
Tango Mango - raspberry and mango sorbets, fresh fruit, whipped cream	15
Nutcracker - hazelnut ice cream, whipped cream, meringue, chocolate sauce, hazelnuts	15
Coffee Liegeois - coffee and vanilla ice creams, whipped cream, meringue, coffee cream	13
Chocolate Liegeois - chocolate and vanilla ice-creams, whipped cream, meringue, chocolate sauce	13



El Menú

PASTA, PIZZAS, HUEVOS & ENSALADA

Croque Monsieur tradicional	18
Croque Madame tradicional	19
Tortilla blanca, brousse de queso de cabra y brotes de espinacas	22
Pizza Margarita	18
Pizza con trufa negra	31
Hamburguesa con queso de "pura raza Aubrac", patatas paja	26
Pasta rigatoni cocida con tomate, ligeramente picante	23
Pasta de macarrones con colmenillas	27
Tartar de ternera "pura raza Aubrac"	26
Ensalada de pollo con salsa César	25
Plato de salmón ahumado, crema fresca y lima	28
Chic Salmón Bowl	26
<i>salmón crudo, aguacate, wakame, jengibre, mango y arroz jazmín, wasabi</i>	

ENTRANTES

Zumo de zanahoria ecológica exprimido en el momento	13
Cóctel Green Doctor	15
-	
Sopa de coco y limoncillo, cangrejo, condimento saté	18
Ensalada sencilla de corazones de lechuga	16
Aguacate en rodajas, salsa vinagreta de limón	17
Judías verdes, col rizada, yogur griego y pepinillos	18
Brotes de rúcula y espinacas con parmesano y vinagreta de trufa	18
Tartar de salmón, guindilla y lima	19
Atún crudo picante y aguacate	26
Carpaccio de lubina, sésamo negro y jengibre	25
Gambas silvestres al vapor	23
Nems pequeños de pollo, citronela	19
Foie gras de pato, chutney de mango	32
Caracoles de Borgoña «Extraordinarios», 6 unidades	23

PLATOS

Filete de lubina a la plancha, salsa virgen	29
Salmón al vapor de calidad extrema, un chorrito de aceite de oliva	31
Langostinos asados, salsa Tom Yam	33
Vieiras francesas, salsa beurre blanc al champán	36
Miso de bacalao negro	49
Lenguado	68
-	
Curry vegano amarillo, verduras, tofu	28
-	
Tartar de ternera "pura raza Aubrac"	26
Paillard de pollo marinado, frito con hierbas frescas	27
Pot-au-feu de ternera, caldo de verduras y rábano picante	29
Escalope de ternera a la milanesa	34
Le Tigre (carne marinada y especiada)	38
Filete de ternera a la parrilla, salsa de pimienta verde	44
Entrecote a la parrilla extra "Maison Metzger"	54
-	
Guarnición adicional	8
<i>puré de papata, arroz basmati, ensalada mézchum, patatas paja, judías verdes frescas</i>	
Puré de manzana, trufa negra, parmesano	18

QUESO & POSTRES

El famoso Saint-Marcellin de la Mère Richard	14
-	
0 % queso blanco, frutos rojos y granola casera	15
Moelleux de chocolate ¡sin gluten!	14
Pavlova con frutas exóticas	16
Isla flotante, bombones rosas y crema inglesa	13
Tostadas francesas, caramelo salado y helado de vainilla	17
Flan con caramelo	14
Tarta fina de manzana, helado de vainilla	15
Exquisitos profiteroles	17
Pizza de Nutella, almendras y avellanas	15
Affogato con helado de pistacho, avellanas y nueces pecanas caramelizadas	13
Ensalada de fruta fresca	16
-	
O ... sólo un Espresso Martini	17

HELADOS

Helados (la bola) - vainilla, chocolate, café, caramelo de mantequilla salada, avellana o pistacho	5
Sorbetes (la bola) - mango, frambuesa, fresa o limón	5
Tango Mango - sorbetes de frambuesa y mango, fruta fresca, nata montada	15
Cascanueces - helado de avellana, nata montada, merengue, salsa de chocolate, avellanas	15
Café de Lieja - helados de café y vainilla, nata montada, merengue, crema de café	13
Chocolate de Lieja - helado de chocolate y vainilla, nata montada, merengue, salsa de chocolate	13

Il Menu

PASTA, PIZZA, UOVA & INSALATA

Croque-Monsieur tradizione	18
Croque-Madame tradizione	19
Omelette bianca, brousse di capra e germogli di spinaci	22
Pizza Margherita	18
Pizza al tartufo nero	31
Cheeseburger di carne Aubrac e patate fritte	26
Rigatoni cotti con pomodoro, leggermente piccanti	23
Pasta di maccheroni con spugnole	27
Tartara di manzo "Purosangue Aubrac"	26
Insalata di pollo con salsa cesar	25
Piatto di salmone affumicato, panna fresca e lime	28
Chic Salmone Bowl	26
<i>salmone crudo, avocado, wakame, zenzero, mango, riso thai, wasabi</i>	

ANTIPASTI

Succo di carote biologico minute	13
Cocktail Green Doctor	15
-	
Zuppa di cocco e citronella, granchio, condimento saté	18
Semplice insalata di lattuga	16
Avocado a fette, salsa vinaigrette al limone	17
Fagiolini, cavolo riccio, yogurt greco e sottaceti	18
Rucola e germogli di spinaci con parmigiano e vinaigrette al tartufo	18
Tartara di salmone, peperoncino e lime	19
Tonno crudo piccante e avocado	26
Carpaccio di branzino, sesamo nero e zenzero	25
Gamberetti selvatici al vapore	23
Involcini primavera al pollo e citronella	19
Foie gras d’anatra, chutney di mango	32
Lumache di Borgogna “Extraordinary”, 6 pezzi	23

PIATTI

Filetto di spigola alla piastra, salsa vierge	29
Salmone al vapore di estrema qualità con un filo di olio d’oliva	31
Gamberoni arrostiti, salsa Tom Yam	33
Capesante francesi, burro bianco allo Champagne	36
Merluzzo nero miso	49
Pesce sogliola	68
-	
Curry vegano giallo, verdure, tofu	28
-	
Tartara di manzo "Purosangue Aubrac"	26
Paillard di pollo marinato, fritto velocemente con erbe fresche	27
Pot-au-feu di manzo, brodo vegetale e rafano	29
Scaloppine di vitello alla milanese	34
La Tigre (carne di manzo marinata e speziata)	38
Filetto alla griglia, salsa al pepe verde	44
Entrecôte grigliato extra "Maison Metzger"	54
-	
Guarnizione aggiuntiva	8
<i>purè di patata, riso, insalata, patatine fritte, fagiolini</i>	
Purè di mele, tartufo nero, parmigiano	18

FORMAGGI & DESSERT

Il celebre formaggio Saint Marcellin della "Mère Richard"	14
-	
0% formaggio bianco, frutti rossi e muesli fatto in casa	15
Dolce morbido al cioccolato gluten-free!	14
Pavlova con frutta esotica	16
Île flottante, praline rosa e crema inglese	13
Pane perduto, caramello al burro salato e gelato alla vaniglia	17
Crème caramel	14
Torta delicata alle mele, gelato alla vaniglia	15
Un bellissimo profiterole	17
Pizza Nutella, mandorle e nocciole	15
Affogato con gelato al pistacchio, nocciole e noci pecan caramellate	13
Macedonia di frutta fresca	16
-	
Oppure... solo un Martini Espresso	17

GELATI

Gelato (la pallina) - vaniglia, cioccolato, caffè, caramello al burro salato, nocciola o pistacchio	5
Sorbetto (la pallina) - mango, fragola, lamponi o limone	5
Tango Mango - sorbetti al lampone e al mango, frutta fresca, panna montata	15
Schiaccianoci - gelato alla nocciola, panna montata, meringa, salsa al cioccolato, nocciole	15
Caffè di Liegi - gelati al caffè e alla vaniglia, panna montata, meringa, crema al caffè	13
Cioccolata di Liegi - gelato al cioccolato e alla vaniglia, panna montata, meringa, salsa al cioccolato	13

O Cardápio

MASSAS, PIZAS, OVOS & SALADA

Croque Monsieur (tosta mista) tradicional	18
Croque Madame (tosta mista com ovo) tradicional	19
Omeleta branca, brousse de queijo de cabra e rebentos de espinafres	22
Pizza Margherita	18
Pizza com trufas negras	31
Cheeseburger de bovino “pura raça Aubrac”, batatas fritas aos palitos	26
Massa de rigatoni cozinhada com tomate, ligeiramente picante	23
Macarrão com morels	27
Tártaro de bovino “pura raça Aubrac”	26
Salada de frango com molho Caesar	25
Prato de salmão fumado, natas frescas e lima	28
Chique Salmão Bowl	26
<i>salmão cru, avocado, wakamê, gengibre, manga, arroz tailandês, wasabi</i>	

ENTRADAS

Sumo natural de cenoura biológica	13
Cocktail Green Doctor	15
-	
Sopa de coco com citronela, caranguejo e condimento saté	18
Salada simples de coração de alface	16
Abacate cortado em fatias, molho vinagrete de limão	17
Feijão verde, couve, iogurte grego e pickles	18
Rúcula e rebentos de espinafre com parmesão e vinagrete de trufas	18
Tártaro de salmão, pimentão e lima	19
Atum cru picante e abacate	26
Carpaccio de robalo, sésamo preto e gengibre	25
Gamberi selvatici al vapore	23
Pequenos crepes vietnamitas de frango, erva-príncipe	19
Foie gras de pato, chutney de manga	32
Caracóis da Borgonha «Extraordinários», 6 unidades	23

PRATOS

Filete de robalo grelhado, molho virgem	29
Salmão cozido no vapor de extrema qualidade, fio de azeite	31
Camarão rei assado, molho Tom Yam	33
Vieiras francesas, molho beurre blanc com champanhe	36
Miso de bacalhau preto	49
Linguado	68
-	
Curry vegano amarelo, legumes, tofu	28
-	
Tártaro de bovino “pura raça Aubrac”	26
Paillard de frango marinado, frito rapidamente com ervas frescas	27
Pot-au-feu de carne, caldo de legumes e rábano	29
Escalopes de vitela à milanesa	34
O Tigre (carne marinada e condimentada)	38
Filé grelhado, molho de pimenta verde	44
Bife grelhado extra "Maison Metzger"	54
-	
Guarnição adicional	8
<i>purê de batata, arroz basmati, salada, batatas fritas, feijão-verde fresco</i>	
Purê de maçã, trufas negras, parmesão	18

QUEIJO & SOBREMESAS

Afamado Saint-Marcellin da Mère Richard	14
-	
0% queijo branco, frutos vermelhos e granola caseira	15
Bolo cremoso de chocolate gluten-free!	14
Pavlova com frutas exóticas	16
Ilha flutuante, bombons rosas e creme inglês	13
Pão perdido, caramelo com manteiga salgada e gelado de baunilha	17
Creme de caramelo	14
Torta fina de maçã, gelado de baunilha	15
Um belíssimo profiterole	17
Nutella pizza de amêndoa e avelã	15
Affogato com gelado de pistache, avelãs e nozes pecãs caramelizadas	13
Salada de frutas frescas	16
-	
Ou ... apenas um Espresso Martini	17

GELADOS

Gelados (a bola) - baunilha, chocolate, café, caramelo de manteiga com sal, avelã ou pistache	5
Sorvetes (a bola) - manga, framboesa, morango ou limão	5
Tango Mango - sorvetes de framboesa e de manga, fruta fresca, natas batidas	15
Quebra-Nozes - gelado de avelã, chantilly, merengue, calda de chocolate, avelãs	15
Café Liégeois - gelados de café e de baunilha, natas batidas, merengue, creme de café	13
Chocolate Liégeois - gelado de chocolate e baunilha, chantilly, merengue, molho de chocolate	13

ПАСТА, ПИЦЦА, ЯЙЦА И САПАТ

PASTA, PIZZE, ŒUFS & SALADES

Тосты с ветчиной и сыром	18
<i>Croque Monsieur</i>	
Поджаренный сыр с ветчиной и жареным яйцом	19
<i>Croque Madame</i>	
Белый омлет, козий сыр брусс и побеги шпината	22
<i>Omelette blanche, brousse de brebis et pousses d'épinards</i>	
Пицца "Маргерита	18
<i>Pizza Margherita</i>	
Пицца с черным трюфелем	31
<i>Pizza truffe noire</i>	
Чизбургер "Aubrac pure race", домашний картофель фри	26
<i>Cheeseburger "Aubrac pure race" pommes allumettes</i>	
Паста Ригатони, приготовленная с томатами, слегка острая	23
<i>Rigatoni cuisinés à la tomate, légèrement épicés</i>	
Макароны со сморчками	27
<i>Macaroni aux morilles</i>	
Тартар из говядины "Aubrac pure race"	26
<i>Tartare de bœuf "Aubrac pure race"</i>	
Куриный салат с заправкой "Сезар	25
<i>Chicken salad caesar dressing</i>	
Тарелка копченого лосося, свежие сливки и лайм	28
<i>Assiette de saumon fumé, crème fraîche et citron vert</i>	
Шикарная миска с лососем	26
<i>Chic Salmon Bowl</i>	
Сырой лосось, авокадо, вакаме, имбирь, манго, тайский рис, васаби	
<i>saumon cru, avocat, wakamé, gingembre, mangue, riz thaï, wasabi</i>	

ЗАКУСКИ

ENTRÉES

Свежий органический морковный сок	13
<i>Jus de carotte bio minute</i>	
Коктейль "Зеленый доктор	15
<i>Green Doctor Cocktail</i>	
-	
-	
Суп с кокосом и лемонграссом, крабом и приправой сате	18
<i>Soupe coco citronnelle, crabe, condiment saté</i>	
Простой салат из сукринов	16
<i>Simple salade de sucrines</i>	
Нарезанный авокадо, соус лимонный винегрет	17
<i>Émincé d'avocat, vinaigrette citron</i>	
Зеленые бобы, капуста кале, греческий йогурт и маринованные огурцы	18
<i>Haricots verts, chou kale, yaourt grec et pickles</i>	
Руккола и побеги шпината с пармезаном, трюфельным винегретом	18
<i>Roquette et pousses d'épinards au parmesan, vinaigrette truffe</i>	
Тартар из лосося, перец чили и лайм	19
<i>Tartare de saumon, piment, citron vert</i>	
Острый сырой тунец и авокадо	26
<i>Thon cru spicy et avocat</i>	
Карпаччо из морского окуня, черный кунжут и имбирь	25
<i>Carpaccio de bar, sésame noir et gingembre</i>	
креветками на пару	23
<i>Vapeur de crevettes</i>	
Маленькие куриные спринг-роллы, лемонграсс	19
<i>Petits nems au poulet, citronnelle</i>	
Утиная фуа-гра, манговый чатни	32
<i>Foie gras de canard, chutney mangue</i>	
Бургундские улитки «Extraordinary», 6 штук	23
<i>Escargots de Bourgogne "Extraordinaires", les 6</i>	

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

PLATS

Филе окуня на гриле, соус «вирж»	29
<i>Filet de bar à la plancha, sauce vierge</i>	
Высококачественный лосось на пару, капля оливкового масла	31
<i>Saumon vapeur d'extrême qualité, un trait d'huile d'olive</i>	
Обжаренные королевские креветки, соус Том Ям	33
<i>Crevettes rôties, Tom Yam</i>	
Французские гребешки, белый соус с шампанским	36
<i>Noix de St Jacques françaises, beurre blanc Champagne</i>	
Черная треска мисо	49
<i>Black cod miso</i>	
Рыбная мелочь	68
<i>La Sole</i>	
-	
-	
Веганское желтое карри, овощи, тофу	28
<i>Vegan Curry jaune, légumes, Tofu</i>	
-	
-	
Тартар из говядины "Aubrac pure race"	26
<i>Tartare de bœuf "Aubrac pure race"</i>	
Маринованный куриный пай, быстро обжаренный со свежими травами	27
<i>Paillard de poulet mariné, doré minute aux herbes fraîches</i>	
Говяжий рагу, овощной бульон и хрен	29
<i>Pot-au-feu de bœuf, bouillon de légumes et raifort</i>	
Телятина по-милански	34
<i>La milanaise</i>	
Тигр (маринованная говядина со специями)	38
<i>Le Tigre</i>	
Жареный филе-миньон, соус из зеленого перца	44
<i>Château filet grillé, poivre vert</i>	
Стейк рибай экстра на гриле "Maison Metzger"	54
<i>Noix d'entrecôte grillée extra "Maison Metzger"</i>	
-	
-	

Дополнительный гарнир	8
<i>Garniture supplémentaire</i>	
картофельное пюре, рис басмати, салат мескпун, домашний картофель фри, свежая стручковая фасоль	
<i>purée maison, riz basmati, salade mesclun, pommes allumettes, haricots verts frais</i>	
Яблочное пюре, черный трюфель, пармезан	18
<i>Pomme purée, truffe noire, parmesan</i>	

СЫР И ДЕСЕРТЫ

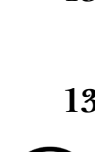
FROMAGE & DESSERTS

Знаменитый сыр Сен-Марселен от "Mère Richard"	14
<i>Le fameux Saint-Marcellin de la Mère Richard</i>	
-	
-	
0% творог, красные фрукты и домашняя гранола	15
<i>Fromage blanc 0%, fruits rouges et granola maison</i>	
Мягкий шоколадный торт (без глютена)	14
<i>Moelleux au chocolat (gluten-free)</i>	
Павлова с экзотическими фруктами	16
<i>Pavlova aux fruits exotiques</i>	
Плавающий остров, розовые пралине и английский крем	13
<i>Île flottante, pralines roses et crème anglaise</i>	
Потерянный хлеб, соленое карамельное масло и ванильное мороженое	17
<i>Pain perdu, caramel beurre salé et glace vanille</i>	
Карамельный крем	14
<i>La crème caramel</i>	
Тонкий яблочный пирог, ванильное мороженое	15
<i>Fine aux pommes, glace vanille</i>	
Большой профитроль	17
<i>Une très belle profiterole</i>	
Пицца с Нутеллой, миндалем и фундуком	15
<i>Pizza Nutella, amandes et noisettes</i>	
Аффогато с фисташковым мороженым, фундуком и карамелизованными орехами пекан	13
<i>Affogato glace pistache, noisettes et pécan caramélisées</i>	
Салат из свежих фруктов	16
<i>Salade de fruits frais</i>	
-	
-	
Или... просто мартини с эспрессо.	17
<i>Ou ... juste un Espresso Martini</i>	

МОРОЖЕНОЕ

LES GLACES

Мороженое (один шарик) - ванильное, шоколадное, кофейное, карамель с соленым маслом, фундук или фисташки	5
<i>Glaces (la boule) - vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, noisette ou pistache</i>	
Сорбеты (а bola) - (одна ложка) - манго, малина, клубника или лимон	5
<i>Sorbets (la boule) - mangue, framboise, fraise ou citron</i>	
Tango Mango - Сорбеты из малины и манго, свежие фрукты, взбитые сливки	15
<i>Tango Mango - sorbets framboise et mangue, fruits frais, chantilly</i>	
Щелкунчик - мороженое с ореховым вкусом, взбитые сливки, безе, шоколадный соус, орехи	15
<i>Casse Noisette - glace noisette, chantilly, meringue, sauce chocolat, noisettes</i>	
Café Liégeois - кофейное и ванильное мороженое, взбитые сливки, безе, кофейный крем	13
<i>Café Liégeois - glaces café et vanille, chantilly, meringue, crème de café</i>	
Chocolat Liégeois - Шоколадное и ванильное мороженое, шантильи, безе, шоколадный соус	13
<i>Chocolat Liégeois - glaces chocolat et vanille, chantilly, meringue, sauce chocolat</i>	



菜单

意大利面、披萨、鸡蛋及三沙拉

PASTA, PIZZE, ŒUFS & SALADES

火腿和奶酪烘烤	18
<i>Croque Monsieur</i>	
火腿和奶酪烘烤配煎蛋	19
<i>Croque Madame</i>	
白煎蛋、山羊布鲁斯奶酪和菠菜芽	22
<i>Omelette blanche, brousse de brebis et pousses d'épinards</i>	
玛格丽特披萨	18
<i>Pizza Margherita</i>	
黑松露披萨	31
<i>Pizza truffe noire</i>	
奶酪汉堡 "Aubrac pure race", 自制炸薯条	26
<i>Cheeseburger "Aubrac pure race" pommes allumettes</i>	
与番茄一起烹制的意大利长通心粉，微辣	23
<i>Rigatoni cuisinés à la tomate, légèrement épicés</i>	
羊肚菌通心粉	27
<i>Macaroni aux morilles</i>	
牛肉塔塔酱 "奥布拉克纯种"。	26
<i>Tartare de bœuf "Aubrac pure race"</i>	
鸡肉沙拉卡萨酱	25
<i>Chicken salad caesar dressing</i>	
一盘烟熏三文鱼、鲜奶油和青柠	28
<i>Assiette de saumon fumé, crème fraîche et citron vert</i>	
别致的三文鱼碗	26
<i>Chic Salmon Bowl</i>	
生三文鱼、牛油果、裙带菜、姜、芒果、泰国米饭、芥末	
<i>saumon cru, avocat, wakamé, gingembre, mangue, riz thaï, wasabi</i>	

前菜

ENTRÉES

新鲜有机胡萝卜汁	13
<i>Jus de carotte bio minute</i>	
绿色医生鸡尾酒	15
<i>Green Doctor Cocktail</i>	
-	
-	
椰香香茅汤配螃蟹佐沙爹酱	18
<i>Soupe coco citronnelle, crabe, condiment saté</i>	
简单的苏克雷恩沙拉	16
<i>Simple salade de sucrines</i>	
鳄梨片、柠檬醋汁酱	17
<i>Émincé d'avocat, vinaigrette citron</i>	
青豆、羽衣甘蓝、希腊酸奶和泡菜	18
<i>Haricots verts, chou kale, yaourt grec et pickles</i>	
芝麻菜与菠菜嫩芽佐帕玛森干酪松露油醋汁	18
<i>Roquette et pousses d'épinards au parmesan, vinaigrette truffe</i>	
三文鱼塔塔，辣椒和青柠	19
<i>Tartare de saumon, piment, citron vert</i>	
辣生金枪鱼和牛油果	26
<i>Thon cru spicy et avocat</i>	
海鲈鱼片，黑芝麻和生姜	25
<i>Carpaccio de bar, sésame noir et gingembre</i>	
清蒸虾饺	23
<i>Vapeur de crevettes</i>	
小鸡肉春卷，柠檬草	19
<i>Petits nems au poulet, citronnelle</i>	
鸭肝酱，芒果酸辣酱	32
<i>Foie gras de canard, chutney mangue</i>	
勃艮第蜗牛 '非凡'，6只装	23
<i>Escargots de Bourgogne "Extraordinaires", les 6</i>	

主菜

PLATS

铁板烤海鲈鱼配初榨橄榄油酱汁	29
<i>Filet de bar à la plancha, sauce vierge</i>	
高质量的清蒸三文鱼，一滴橄榄油	31
<i>Saumon vapeur d'extrême qualité, un trait d'huile d'olive</i>	
烤大虾、冬阴功酱	33
<i>Crevettes rôties, Tom Yam</i>	
法国圣雅克扇贝配香檳白酱	36
<i>Noix de St Jacques françaises, beurre blanc Champagne</i>	
黑鳕鱼味噌	49
<i>Black cod miso</i>	
鲷目鱼	68
<i>La Sole</i>	
-	
-	
纯素黄咖喱配蔬菜和豆腐	28
<i>Vegan Curry jaune, légumes, Tofu</i>	
-	
-	
牛肉塔塔酱 "奥布拉克纯种"。	26
<i>Tartare de bœuf "Aubrac pure race"</i>	
腌制鸡排，用新鲜香草快速煎炸	27
<i>Paillard de poulet mariné, doré minute aux herbes fraîches</i>	
牛肉炖菜，蔬菜汤配辣根	29
<i>Pot-au-feu de bœuf, bouillon de légumes et raifort</i>	
米兰式小牛排	34
<i>La milanaise</i>	
老虎(腌制和香料牛肉)	38
<i>Le Tigre</i>	
香煎牛排配青椒酱	44
<i>Château filet grillé, poivre vert</i>	
烤特级肋眼牛排 "Maison Metzger"	54
<i>Noix d'entrecôte grillée extra "Maison Metzger"</i>	
-	
-	
附加装饰	8
<i>Garniture supplémentaire</i>	
土豆泥、巴斯马蒂米饭、美式沙拉、自制炸薯条、新鲜青豆	
<i>purée maison, riz basmati, salade mesclun, pommes allumettes, haricots verts frais</i>	
土豆泥、黑松露、帕尔玛干酪	18
<i>Pomme purée, truffe noire, parmesan</i>	

奶酪及甜品

FROMAGE & DESSERTS

来自 "Mère Richard "的著名Saint-Marcellin奶酪	14
<i>Le fameux Saint-Marcellin de la Mère Richard</i>	
-	
-	
0% 纯乳清干酪，红果与自制格兰诺拉麦片	15
<i>Fromage blanc 0%, fruits rouges et granola maison</i>	
软巧克力蛋糕(无麸质)	14
<i>Moelleux au chocolat (gluten-free)</i>	
异域水果芭洛娃蛋糕 帕夫洛娃蛋糕配异域水果	16
<i>Pavlova aux fruits exotiques</i>	
漂浮岛、粉红巧克力和英式奶油酱	13
<i>Île flottante, pralines roses et crème anglaise</i>	
法式吐司配咸黄油焦糖和香草冰淇淋	17
<i>Pain perdu, caramel beurre salé et glace vanille</i>	
焦糖糖浆	14
<i>La crème caramel</i>	
薄苹果派，香草冰淇淋	15
<i>Fine aux pommes, glace vanille</i>	
大的法式甜点	17
<i>Une très belle profiterole</i>	
杏仁和榛子的Nutella披萨	15
<i>Pizza Nutella, amandes et noisettes</i>	
意式冰淇淋咖啡配开心果冰淇淋、榛子与焦糖山核桃	13
<i>Affogato glace pistache, noisettes et pécan caramélisées</i>	
新鲜水果沙拉	16
<i>Salade de fruits frais</i>	
-	
-	
或者.....只是一杯特浓咖啡马提尼	17
<i>Ou ... juste un Espresso Martini</i>	

冰淇淋

LES GLACES

冰淇淋 (一勺) - 香草、巧克力、咖啡、咸焦糖、榛子或开心果	5
<i>Glaces (la boule) - vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, noisette ou pistache</i>	
冰糕 (一勺) - 芒果、覆盆子、草莓或柠檬	5
<i>Sorbets (la boule) - mangue, framboise, fraise ou citron</i>	
探戈芒果 - 覆盆子和芒果冰糕、新鲜水果、鲜奶油	15
<i>Tango Mango - sorbets framboise et mangue, fruits frais, chantilly</i>	
胡桃夹子 - 榛子冰淇淋、鲜奶油、蛋白霜、巧克力酱、榛子	15
<i>Casse Noisette - glace noisette, chantilly, meringue, sauce chocolat, noisettes</i>	
Liegeois咖啡 - 咖啡和香草冰淇淋、鲜奶油、蛋白霜、咖啡奶油	13
<i>Café Liégeois - glaces café et vanille, chantilly, meringue, crème de café</i>	
巧克力Liegeois - 巧克力和香草冰淇淋、香吉利、蛋白酥皮、巧克力酱	13
<i>Chocolat Liégeois - glaces chocolat et vanille, chantilly, meringue, sauce chocolat</i>	



Le Petit Déjeuner

LE PETIT-DÉJEUNER COMPLET 25€

- Boisson chaude • *café, thé ou chocolat chaud*
- Jus de fruit pressé maison • *orange ou pamplemousse rose ou citron*
- Viennoiserie • *croissant ou pain au chocolat*
ou Tartines baguette • *beurre et confiture*
- Œufs bio nature • *servis brouillés, en omelette ou au plat*
(bacon + 3€ / saumon fumé + 5€)

LE PETIT-DÉJEUNER EXPRESS 13€

- Expresso ou Thé • *(autre boisson + 5€)*
- Petit jus de fruit pressé maison • *orange ou pamplemousse rose ou citron*
- Viennoiserie • *croissant ou pain au chocolat*
ou Tartines baguette • *beurre et confiture*

LES VIENNOISERIES & TARTINES

- Croissant *ou* Pain au chocolat 3,5
- Tartines baguette *servies avec du beurre et du miel ou de la confiture (fraise ou abricot)* 4,5

LA SALADE DE FRUITS 16

LE BREAKFAST BOWL 15

- Granola Catherine Kluger, fruits frais
et miel d’acacia sur une base de fromage blanc 0%

LE FROMAGE BLANC 0%

- servi nature 10
- servi avec du granola Catherine Kluger *(miel & graines ou chocolat noir)* 13
- servi avec du coulis de fruits rouges ou du miel 12
- servi avec des fruits frais 14

LES ŒUFS au plat, en omelette *ou* brouillés *supplément omelette blanche + 5€*

- 3 œufs bio nature 12
- 3 œufs bio aux herbes fraîches 13
- 3 œufs bio avec un râpé d’Emmental 14
- 3 œufs bio avec du bacon grillé 15
- 3 œufs bio avec du saumon fumé 19

LES CROQUES

- Croque Monsieur 18
- Croque Madame 19

LES BOISSONS CHAUDES

- Expresso 4
- Décaféiné 4
- Café latte 7
- Double expresso 7
- Le Cappucino 8
- Chocolat chaud 8
- Chocolat ou Café viennois 9
- Thé vert Fuji-yama à la menthe fraîche 9
- Les Thés de la Maison Mariage Frères 9
- thé noir : Sultane - Darjeeling Himalaya - Ceylan Orange Pekoe - Marco Polo - Earl Grey Impérial*
- thé vert : Thé à l’Opéra - Fuji-yama - Jasmin Mandarin*
- supplément lait végétal 1

LES JUS DE FRUITS & LÉGUMES PRESSÉS MAISON

- Jus de fruit pressé *orange ou pamplemousse rose ou citron* 9
- Jus de carotte bio *préparé minute* 13
- Green Doctor Cocktail *pomme, menthe, concombre, citron vert, épinard, chou kale* 15
- Jus de fruits & nectars 25cl 8
- ananas, abricot, banane, cranberry, fraise, fruit de la passion, goyave, orange, pamplemousse rose, pomme*



Les Boissons

sans alcool

COCKTAILS SANS ALCOOL

Not Tonight <i>jus d'orange, ananas, fruit de la passion, grenadine</i>	13
Virgin Spritz <i>bitter sans alcool, limonade</i>	14
Virgin Bellini <i>purée de pêche, jus de pêche, limonade</i>	14

HEALTHY & DETOX

Jus de carotte <i>bio, servi minute</i>	13
Green Doctor <i>pomme, menthe, concombre, citron vert, épinard, chou kale</i>	15
-	
Ginger shot <i>gingembre, citron et pomme</i>	7
Kombucha Infusion Active <i>Jasmin & Framboise</i>	12

EAUX & SODAS

Vittel • Orangina • Limonade 25cl	7
Coca Cola • Coca Zéro • Perrier 33cl	8
Fanta • Sprite 25cl	8
Fever Tree Tonic • Ginger Ale 20cl	8
Thé glacé 25cl	8

JUS DE FRUITS & NECTARS 25cl

Orange ou Citron ou Pamplemousse pressé	9
Orange ou Ananas ou Abricot	8
Fruit de la passion ou Pomme	8
Pamplemousse rose ou Cranberry ou Goyave	8
Goyave ou Banane ou Tomate ou Fraise	8

MILKSHAKE BAR (DE 15H À 19H)

Toblerone Milkshake	13	Oréo Milkshake	13
----------------------------	----	-----------------------	----

CAFÈTERIE

Café	4	Chocolat chaud	8
Décaféiné	4	Chocolat Viennois	9
Café allongé	5	Café Viennois	9
Café latte	7	Lait froid	6
Double café	7	Grog au rhum	10
Le Cappuccino	8	Irish Coffee	16

THÉS & INFUSIONS

<u>Thés Mariage Frères</u>	9
<i>Sultane Breakfast Tea - Earl Grey - Orange Pekoe Ceylan - Fuji-Yama - Darjeeling Himalaya - Jasmin Mandarin - Marco Polo - Opéra thé vert fruité & vanillé</i>	
<u>Infusions</u>	8
<i>Tilleul - Tilleul/menthe - Verveine - Menthe - Verveine/menthe - Camomille</i>	



Les Boissons

avec alcool

COCKTAILS SIGNATURES

Rosso Royale	<i>champagne Roederer, liqueur chambord, purée fruits rouges, citron vert</i>	20
Sakura Garden	<i>gin japonais Akayane, liqueur fleur sureau, tonic méditerranéen, basilic</i>	18
Blush Tonic	<i>vodka Grey Goose, citron frais, tonic pamplemousse, hibiscus</i>	18

COCKTAILS

Spritz	<i>prosecco, apérol, eau pétillante</i>	15
Hugo Spritz	<i>liqueur de sureau, prosecco, eau pétillante</i>	16
Pornstar Martini	<i>vodka, fruit de la passion, vanille, prosecco</i>	18
Mojito	<i>rhum havana, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, soda</i>	16
Expresso Martini	<i>vodka, liqueur de café Richard, café, sucre de canne</i>	17
Moscow Mule	<i>vodka, ginger beer, citron vert</i>	16

VERRES DE VINS

		12CL	18CL
<i>rosé</i>	Provence “Minuty Prestige”	10	15
	Bandol (Domaines Ott)	13	20
<i>blanc</i>	Chablis	9.5	14.5
	Pouilly fumé Ladoucette	14	21
	Chardonnay Bourgogne	8.5	13
	Sauternes	12	18
<i>rouge</i>	Brouilly	7.5	11.5
	Sancerre Jolivet	12	18
	Côtes du Rhône	8	12
	Château Bourdieu Vertheuil	7.5	11.5
	Héritage Chasse Spleen	12	18
	Chassagne Montrachet	14	21
	Confidences Prieuré Lichine	14	21

BIÈRES & CIDRES EN BOUTEILLE

Heineken.	Hollande	25cl	9
Pelforth brune.	France	33cl	9
Hoegaarden.	Belgique	- bière blanche	33cl
Corona.	Mexique	33cl	9
Cidre bio, Fils de Pomme.	France	33cl	8
<u>Sans alcool</u> 1664.	bière blonde	33cl	9

BIÈRES PRESSION

	12CL	18CL
Heineken	7	13
Abbaye d’Affligem	8	15

APÉRITIFS

Martini	<i>rouge ou blanc</i>	• Campari	8
Porto	<i>rouge</i>	• Ricard	8
Americano	préparé au Coq		15
Kir	vin blanc		11
Kir royal	champagne		<i>Roederer</i>
Coupe champagne	<i>Roederer (blanc)</i>		20
Coupe champagne	<i>Billecart (rosé)</i>		24

WHISKY

Jack Daniel’s	12
Johnnie Walker black label	<i>12ans</i>
Glennfiddish Triple Oak	<i>12ans</i>
Nikka from the Barrell	21
Lagavulin	22
Bourbon Buffalo Trace	14
Chivas	<i>12ans</i>

VODKA

Nuage Premium	12
Absolut	13
Grey Goose	15

GIN

SAB’s Alambic Bourguignon	14
Bombay Sapphire	12
Hendrick’s	15
Monkey 47	20

TEQUILA

Calle 23 añejo	19
Don Julio 1942	42

RHUM

Diplomatico	15
Planteray Barbade XO	19

DIGESTIFS

Cognac Camus vsop	16
Cognac xo Delamain	22
Bas-Armagnac Laubade	<i>25ans</i>
Calvados Boulard	14
Vieille prune de Souillac	15
La Poire Sab’s	14

LIQUEURS

Limoncello	12
Amaretto Adriatico	12
Get 27	11
Bailey’s	11

Contenance des verres :
apéritifs 8cl - whisky/alcool / liqueur 4cl -
anis 2cl - vins 12/18cl - champagne 12cl -
eau 25cl - soda 25/33cl - jus de fruit 25cl

Retour au début



Vins & Champagnes

VINS BLANCS SECS			
			
	12cl	18cl	75cl
Sauvignon - <i>Plein la vue - Vin de France (Jeff Carrel) AB</i>			39
Chablis AOP - <i>(Savary)</i>	9.5	14.5	54
Sancerre AOP - <i>(Jolivet)</i>			60
Pouilly Fumé AOP - <i>(Ladoucette)</i>	14	21	85

VINS BLANCS FRUITÉS			
Bourgogne Côte Chalonnaise AOP Chardonnay - <i>Millebuis</i>	8.5	13	48
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOP - <i>(Hoffmann Jayet)</i>			65
Condrieu AOP - <i>(Guigal)</i>			78
Chassagne Montrachet AOP - <i>(Domaine B. Bonnefoy)</i>			120
Meursault AOP - <i>(Domaine Caillot)</i>			138
Corton Charlemagne Grand cru AOP - <i>Les Damodes (Domaine J. Féry)</i>			310

VINS BLANCS MOELLEUX			
Sauternes AOP - <i>L'îlot de Haut-Bergeron</i>	12	18	68

VINS ROSÉS			
Demoiselle sans Gêne - <i>IGP Méditerranée AB</i>			39
Rosé d'une nuit - <i>Château de Corcelles Beaujolais AOP</i>			41
Minuty Prestige - <i>Côtes de Provence AOP</i>	10	15	55
Whispering Angel - <i>Caves d'Esclans - Côtes de Provence AOP</i>			65
Bandol AOP - <i>Château Romassan "Coeur de grain" (Domaines Ott)</i>	13	20	73

VINS ROUGES LÉGERS			
Brouilly AOP - <i>Château des Tours</i>	7.5	11.5	43
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP - <i>"Les Rouillères" (F. Mabileau) AB</i>			47
Sancerre AOP - <i>(P. Jolivet)</i>	12	18	68

VINS ROUGES DE LA VALLÉE DU RHÔNE			
Côtes du Rhône AOP - <i>(E. Guigal)</i>	8	12	46
Crozes Hermitage AOP - <i>(Guigal)</i>			57
Châteauneuf du Pape AOP - <i>Château la Nerthe AB</i>			98
Côte Rôtie AOP - <i>brune et blonde (Guigal)</i>			141

VINS ROUGES DE BOURGOGNE			
Coteaux Bourguignons AOP Pinot noir - <i>(Domaine Billard)</i>			58
Côte de Nuits Villages AOP - <i>(Domaine Pansiot)</i>			64
Chassagne Montrachet AOP - <i>(Domaine Bouard Bonnefoy)</i>	14	21	85
Aloxe Corton 1er cru AOP - <i>Les Chaillots (Latour)</i>			96
Chambolle Musigny AOP - <i>Les Bussières (Domaine O. Jouan)</i>			110
Nuits St Georges AOP 1er cru - <i>Les Vaucraîns (Domaine Billard)</i>			132
Morey St Denis AOP 1er cru - <i>Les Genavrières (Domaine Peirazeau)</i>			174
Clos de Vougeot Grand Cru AOP - <i>(Magnien)</i>			298

VINS ROUGES DE BORDEAUX			
Château Bourdieu-Vertheuil - <i>Haut Médoc AOP Cru Bourgeois</i>	7.5	11.5	43
Château Belle Assise Coureau - <i>"Le vin de la famille Beltoise" - St-Émilion AOP</i>			46
N°2 de Maucaillou - <i>Moulis AOP, 2nd vin Ch.Maucaillou</i>			64
Héritage de Chasse-Spleen - <i>Haut Médoc AOP</i>	12	18	68
Le Petit Haut Laffitte - <i>Pessac Leognan AOP, 2nd vin Ch.Smith Haut Laffitte</i>			71
Sarget de Gruaud Larose - <i>Saint-Julien AOP, 2nd vin Ch.Gruaud Larose</i>			77
Confidences Prieuré Lichine - <i>Margaux AOP, 2nd vin Ch.Prieuré Lichine</i>	14	21	85
Pagodes de Cos - <i>Saint Estèphe AOP, 2nd vin Cos d'Estournel</i>			102
Réserve de la Comtesse - <i>Pauillac AOP, 2nd vin Ch.Pichon Comtesse</i>			118
Château Pape Clément - <i>Pessac Leognan AOP, Grand Cru classé</i>			176
Clos du Marquis de Léoville Las Cases - <i>St Julien AOP</i>			194
Château Lynch Bages - <i>Pauillac AOP, Grand Cru classé</i>			255
Chapelle d'Ausone - <i>St Emilion Grand Cru AOP, 2nd vin du Ch.Ausone</i>			327
Château Beychevelle - <i>St-Julien AOP Grand Cru classé</i>			355
Château Pichon Longueville - <i>Pauillac AOP, Grand Cru classé</i>			370
Château Angélys - <i>St Emilion 1er Grand Cru classé AOP</i>			538

CHAMPAGNES			
		12cl	75cl
Blanc	Louis Roederer <i>collection</i>	20	105
Blanc	Charles Heidsieck <i>brut réserve</i>		105
Rosé	Billecart Salmon	24	135
Blanc	Veuve Clicquot Ponsardin <i>brut</i>		137
Blanc	Ruinart <i>blanc de blanc</i>		155
Blanc	Dom Pérignon		350
Blanc	Cristal Roederer		390

