

LE COQ

2, PLACE DU TROCADÉRO - 75116 PARIS
01 47 27 89 52

La Carte



Petit - Déjeuner



Boissons

sans alcool & avec alcool



Vins & Champagnes

Automne 2026

Autumn - Otoño - Autunno - Outono - Осень - 秋季

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

La Carte

PASTA, PIZZE, ŒUFS & SALADES

Croque Monsieur	18
Croque Madame	19
Pizza Margherita	18
Pizza truffe	28
Omelette blanche, brousse de brebis et pousses d’épinards	22
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
Assiette de saumon fumé, crème fraîche et citron vert	28
Salade de belles crevettes, avocat, pomelos	27
Chicken salad cæsar dressing	25
Chic Salmon Bowl	26
<i>saumon cru, avocat, wakamé, gingembre, mangue, riz thaï, wasabi</i>	
-	
Paccheri au homard	49

ENTRÉES

Jus de carotte bio minute	13
Green Doctor Cocktail	15
-	
Soupe coco/citronnelle, crabe et saté	16
Haricots verts extra-fins, chou kale et champignons	17
Salade de roquette et pousses d’épinards, parmesan	16
Avocat & cœur de sucrine, vinaigrette citron	18
Ceviche de Saint-Jacques, lime et ciboul	21
Tartare de saumon, piment, citron vert	18
Carpaccio de bar, sésame noir et gingembre	19
Vapeur de crevettes	21
Petits nems au poulet, citronnelle	19
Escargots de Bourgogne “Extraordinaires”, les 6	24
Foie gras de canard, condiment figues, brioche toastée	32

PLATS

Filet de bar à la plancha, sauce vierge	32
Saumon vapeur d’extrême qualité, un trait d’huile d’olive	31
Thon cru spicy et avocat	28
Crevettes rôties aux herbes thaï, satay	33
Noix de St-Jacques françaises, beurre blanc champagne	38
Black cod miso	49
La Sole	68
-	
Vegan curry jaune, légumes et tofu	28
-	
Tartare de bœuf “Aubrac pure race”	26
La milanaise	34
Paillard de poulet mariné, doré minute aux herbes fraîches	27
Curry d’agneau, amandes et raisins	29
Le tigre	36
Château filet grillé, poivre noir	44
Noix d’entrecôte grillée extra “Maison Metzger”	57
-	
Garniture supplémentaire	8
<i>purée maison, riz basmati, salade meschun, pommes allumettes, haricots verts frais</i>	

FROMAGE & DESSERTS

Le fameux Saint-Marcellin de la Mère Richard	14
-	
Fromage blanc 0%, fruits rouges et granola maison	13
La crème caramel	12
Tartelette chocolat & coco	14
Fine aux pommes, glace vanille	15
Pain perdu, caramel beurre salé et glace vanille	17
Une très belle profiterole	16
Moelleux au chocolat (gluten-free)	13
Pavlova aux fruits rouges	15
Salade de fruits frais	16
Affogato glace pistache, noisettes et pécan caramélisées	13
Sorbet minute framboise	12
-	
Ou ... juste un Espresso Martini	17

LES GLACES

Glaces <i>(la boule) - vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, noisette ou pistache</i>	6
Sorbets <i>(la boule) - mangue, framboise, fraise ou citron</i>	6
Tango Mango - <i>sorbets framboise et mangue, fruits frais, chantilly</i>	15
Casse-Noisette - <i>glace noisette, chantilly, meringue, sauce chocolat, noisettes</i>	15
Café Liégeois - <i>glaces café et vanille, chantilly, meringue, crème de café</i>	13
Chocolat Liégeois - <i>glaces chocolat et vanille, chantilly, meringue, sauce chocolat</i>	13

The Menu

PASTA, PIZZE, EGGS & SALAD

Ham and cheese toasted	18
Ham and cheese toasted with fried egg	19
Margherita pizza	18
Summer truffle pizza	28
White omelette, goat’s brousse cheese and spinach shoots	22
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
Plate of smoked salmon, fresh cream and lime	28
Prawn, avocado and pomelo salad	27
Chicken salad cæsar dressing	25
Chic Salmon Bowl	26
<i>raw salmon, avocado, wakame, ginger, mango, thai rice, wasabi</i>	
-	
Paccheri pasta with lobster	49

STARTERS

Fresh organic carrot juice	13
Green Doctor Cocktail	15
-	
Coconut and lemongrass soup, crab and satay	16
Extra-thin green beans, kale and mushrooms	17
Arugula and baby spinach salad with Parmesan	16
Avocado & Sucrine lettuce hearts, lemon vinaigrette	18
Scallop ceviche with lime and spring onions	21
Salmon tartar, chilli pepper and lime	18
Sea bass carpaccio, black sesame and ginger	19
Steamed shrimps dumplings	21
Small chicken spring nem rolls, lemongrass	19
Burgundy snails ‘Extraordinary’, 6 pieces	24
Duck foie gras, fig compote, toasted brioche	32

MAIN COURSES

Sea bass fillet à la plancha, virgin sauce	32
Highly qualitative steamed salmon, a drop of olive oil	31
Spicy raw tuna and avocado	28
Roasted king prawns with Thai herbs, satay sauce	33
French scallops, champagne beurre blanc	38
Black cod with miso	49
Sole fish	68
-	
Vegan yellow curry, vegetables and tofu	28
-	
Beef tartar “Aubrac pure race”	26
Veal Milanese-style	34
Marinated chicken paillard, quick-fried with fresh herbs	27
Lamb curry with almonds and raisins	29
The Tiger (marinated and spiced beef)	36
Grilled beef fillet, black pepper sauce	44
Grilled extra rib eye steak "Maison Metzger"	57
-	
Additional sides	8
<i>mashed potatoes, basmati rice, meschun salad, homemade french fries, fresh green beans</i>	

CHEESE & DESSERTS

Famous Saint-Marcellin cheese from “Mère Richard”	14
-	
0% fromage blanc, red fruits and homemade granola	13
Caramel cream	12
Chocolate and coconut tartlet	14
Thin apple tart, vanilla ice-cream	15
French toast, salted butter caramel and vanilla ice cream	17
Large profiterole	16
Soft chocolate cake (gluten-free)	13
Pavlova with red fruits	15
Fresh fruit salad	16
Affogato with pistachio ice cream, hazelnuts and caramelised pecans	13
Instant raspberry sorbet	12
-	
Or ... just an Espresso Martini	17

ICE-CREAMS

Ice-Creams <i>(one scoop) - vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel, hazelnut or pistachio</i>	6
Sorbets <i>(one scoop) - mango, raspberry, strawberry or lemon</i>	6
Tango Mango - <i>raspberry and mango sorbets, fresh fruit, whipped cream</i>	15
Nutcracker - <i>hazelnut ice cream, whipped cream, meringue, chocolate sauce, hazelnuts</i>	15
Coffee Liegeois - <i>coffee and vanilla ice creams, whipped cream, meringue, coffee cream</i>	13
Chocolate Liegeois - <i>chocolate and vanilla ice-creams, whipped cream, meringue, chocolate sauce</i>	13

El Menú

PASTA, PIZZAS, HUEVOS Y ENSALADAS

Sándwich mixto de jamón y queso	18
Sándwich mixto de jamón y queso con huevo frito	19
Pizza Margarita	18
Pizza de trufa de verano	28
Tortilla de claras, queso brousse de cabra y brotes de espinacas	22
Hamburguesa con queso “Aubrac pura raza”, patatas fritas caseras	26
Pasta Rigatoni cocinada con tomate, ligeramente picante	23
Macarrones con colmenillas	27
Tartar de ternera “Aubrac pura raza”	26
Plato de salmón ahumado, crema fresca y lima	28
Ensalada de gambas, aguacate y pomelo	27
Ensalada César de pollo	25
Chic Salmon Bowl	26
<i>salmón crudo, aguacate, wakame, jengibre, mango, arroz thai, wasabi</i>	
-	
Pasta paccheri con langosta	49

ENTRANTES

Zumo de zanahoria ecológico fresco	13
Cóctel Green Doctor	15
-	
Sopa de coco y limoncillo, cangrejo y satay	16
Judías verdes extrafinas, col rizada y champiñones	17
Ensalada de rúcula y brotes de espinacas, parmesano	16
Corazones de aguacate y lechuga Sucrine, vinagreta de limón	18
Ceviche de vieiras, lima y cebollino	21
Tartar de salmón, chile y lima	18
Carpaccio de lubina, sésamo negro y jengibre	19
Dumplings de gambas al vapor	21
Rollitos de primavera de pollo pequeños, citronela	19
Caracoles de Borgoña ‘Extraordinarios’, 6 piezas	24
Foie gras de pato, compota de higos, brioche tostado	32

PLATOS PRINCIPALES

Filete de lubina a la plancha, salsa virgen	32
Salmón al vapor de alta calidad, una gota de aceite de oliva	31
Atún crudo picante y aguacate	28
Langostinos asados con hierbas tailandesas, salsa satay	33
Vieiras francesas, salsa beurre blanc al champán	38
Bacalao negro al miso	49
Lenguado	68
-	
Curry amarillo vegano, verduras y tofu	28
-	
Tartar de ternera “Aubrac pura raza”	26
Ternera a la milanesa	34
Paillard de pollo marinado, frito rápidamente con hierbas frescas	27
Curry de cordero, almendras y pasas	29
El Tigre (ternera marinada y especiada)	36
Solomillo de ternera a la parrilla, salsa de pimienta negra	44
Entrecot extra a la parrilla "Maison Metzger"	57
-	
Guarniciones adicionales	8
<i>puré de patatas, arroz basmati, ensalada mesclun, patatas fritas caseras, judías verdes frescas</i>	

QUESOS Y POSTRES

Famoso queso Saint-Marcellin de “Mère Richard”	14
-	
0% de queso fresco, frutos rojos y granola casera	13
La crema de caramelo	12
Tartaleta de chocolate y coco	14
Tarta fina de manzana, helado de vainilla	15
Tostada francesa, caramelo de mantequilla salada y helado de vainilla	17
Profiterol grande	16
Pastel de chocolate suave (sin gluten)	13
Pavlova con frutos rojos	15
Ensalada de frutas frescas	16
Affogato con helado de pistacho, avellanas y nueces caramelizadas	13
Sorbete instantáneo de frambuesa	12
-	
O... simplemente un Espresso Martini	17

HELADOS

Helados <i>(una bola)</i> - vainilla, chocolate, café, caramelo de mantequilla salada, avellana o pistacho	6
Sorbetes <i>(una bola)</i> - mango, frambuesa, fresa o limón	6
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 Liegeois - helados de café y vainilla, nata montada, merengue, crema de café	13
Chocolate Liegeois - helados de chocolate y vainilla, nata montada, merengue, salsa de chocolate	13



Il Menu

PASTA, PIZZAS, HUEVOS Y ENSALADAS

Sándwich mixto de jamón y queso	18
Sándwich mixto de jamón y queso con huevo frito	19
Pizza Margarita	18
Pizza al tartufo estivo	28
Tortilla de claras, queso brousse de cabra y brotes de espinacas	22
Hamburguesa con queso “Aubrac pura raza”, patatas fritas caseras	26
Pasta Rigatoni cocinada con tomate, ligeramente picante	23
Macarrones con colmenillas	27
Tartar de ternera “Aubrac pura raza”	26
Plato de salmón ahumado, crema fresca y lima	28
Ensalada de gambas, aguacate y pomelo	27
Ensalada César de pollo	25
Chic Salmon Bowl	26
<i>salmón crudo, aguacate, wakame, jengibre, mango, arroz thai, wasabi</i>	
-	
Paccheri all’aragosta	49

ENTRANTES

Zumo de zanahoria ecológico fresco	13
Cóctel Green Doctor	15
-	
Zuppa di cocco e citronella, granchio e satay	16
Judías verdes extrafinas, col rizada y champiñones	17
Insalata di rucola e germogli di spinaci, parmigiano	16
Cuori di avocado e lattuga Sucrine, vinaigrette al limone	18
Ceviche di capesante, lime e cipollotto	21
Tartar de salmón, chile y lima	18
Carpaccio de lubina, sésamo negro y jengibre	19
Dumplings de gambas al vapor	21
Rollitos de primavera de pollo pequeños, citronela	19
Caracoles de Borgoña ‘Extraordinarios’, 6 piezas	24
Foie gras d’anatra, composta di fichi, brioche tostata	32

PLATOS PRINCIPALES

Filete de lubina a la plancha, salsa virgen	32
Salmón al vapor de alta calidad, una gota de aceite de oliva	31
Atún crudo picante y aguacate	28
Langostinos asados con hierbas tailandesas, salsa satay	33
Capesante francesi, salsa al burro bianco e champagne	38
Merluzzo nero al miso	49
Lenguado	68
-	
Curry amarillo vegano, verduras y tofu	28
-	
Tartar de ternera “Aubrac pura raza”	26
Ternera a la milanesa	34
Paillard de pollo marinado, frito rápidamente con hierbas frescas	27
Curry di agnello con mandorle e uvetta	29
El Tigre (ternera marinada y especiada)	36
Solomillo de ternera a la parrilla, salsa de pimienta negra	44
Entrecot extra a la parrilla "Maison Metzger"	57
-	
Guarniciones adicionales	8
<i>puré de patatas, arroz basmati, ensalada mesclun, patatas fritas caseras, judías verdes frescas</i>	

QUESOS Y POSTRES

Famoso queso Saint-Marcellin de “Mère Richard”	14
-	
0% de queso fresco, frutos rojos y granola casera	13
La crema al caramello	12
Tartelletta al cioccolato e cocco	14
Crostata sottile alle mele, gelato alla vaniglia	15
Tostada francesa, caramelo de mantequilla salada y helado de vainilla	17
Profiterol grande	16
Pastel de chocolate suave (sin gluten)	13
Pavlova con frutos rojos	15
Ensalada de frutas frescas	16
Affogato con helado de pistacho, avellanas y nueces caramelizadas	13
Sorbetto istantaneo al lampone	12
-	
O... semplicemente un Espresso Martini	17

HELADOS

Helados (una bola) - vainilla, chocolate, café, caramelo de mantequilla salada, avellana o pistacho	6
Sorbetes (una bola) - mango, frambuesa, fresa o limón	6
Tango Mango - sorbetes de frambuesa y mango, fruta fresca, nata montada	15
Schiaccianoci - gelato alla nocciola, panna montata, merengue, salsa al cioccolato, nocciole	15
Café Liegeois - helados de café y vainilla, nata montada, merengue, crema de café	13
Chocolate Liegeois - helados de chocolate y vainilla, nata montada, merengue, salsa de chocolate	13

O Cardápio



MASSAS, PIZZAS, OVOS E SALADAS

Misto quente (presunto e queijo)	18
Misto quente com ovo frito	19
Pizza Margherita	18
Pizza de trufas de verão	28
Omelete de claras, queijo brousse de cabra e brotos de espinafre	22
Cheeseburger “Aubrac pure race”, batatas fritas caseiras	26
Rigatoni ao molho de tomate levemente picante	23
Macarrão com cogumelos morilles	27
Tartar de carne bovina “Aubrac pure race”	26
Prato de salmão defumado, creme de leite fresco e limão siciliano	28
Salada de camarão, abacate e pomelo	27
Salada de frango com molho Caesar	25
Chic Salmon Bowl	26
<i>salmão cru, abacate, wakame, gengibre, manga, arroz tailandês, wasabi</i>	
-	
Macarrão paccheri com lagosta	49

ENTRADAS

Suco de cenoura orgânico fresco	13
Coquetel Green Doctor	15
-	
Sopa de coco e erva-cidreira, caranguejo e satay	16
Vagem extrafina, couve kale e cogumelos	17
Salada de rúcula e rebentos de espinafre, parmesão	16
Abacate e corações de alface Sucrine, vinagrete de limão	18
Ceviche de vieiras, lima e cebolinha	21
Tartar de salmão, pimenta e limão siciliano	18
Carpaccio de robalo, gergelim preto e gengibre	19
Dumplings de camarão no vapor	21
Rolinhos primavera (nems) de frango e capim-limão	19
Escargots da Borgonha ‘Extraordinários’, 6 unidades	24
Foie gras de pato, compota de figo, brioche torrado	32

PRATOS PRINCIPAIS

Filé de robalo à la plancha, molho virgem	32
Salmão no vapor de alta qualidade, um fio de azeite de oliva	31
Atum cru picante e abacate	28
Camarões VG assados com ervas tailandesas, molho satay	33
Polvo grelhado, molho Tom Yam	38
Bacalhau negro com miso	49
Linguado	68
-	
Curry amarelo vegano, legumes e tofu	28
-	
Tartar de carne bovina “Aubrac pure race”	26
Vitela à milanesa	34
Paillard de frango marinado, salteado com ervas frescas	27
Caril de borrego, amêndoas e passas	29
The Tiger (carne bovina marinada e temperada)	36
Filé mignon grelhado, molho de pimenta preta	44
Entrecôte grelhado "Maison Metzger"	57
-	
Acompanhamentos extras	8
<i>purê de batatas, arroz basmati, mix de folhas, batatas fritas caseiras, vagem fresca</i>	

QUEIJOS E SOBREMESAS

Famoso queijo Saint-Marcellin da “Mère Richard”	14
-	
Fromage blanc 0%, frutas vermelhas e granola caseira	13
O creme de caramelo	12
Tartelete de chocolate e coco	14
Tarte fina de maçã, gelado de baunilha	15
Rabanada (Pain perdu), caramelo de manteiga salgada e sorvete de baunilha	17
Profiterole grande	16
Bolo de chocolate macio (sem glúten)	13
Pavlova de frutas vermelhas	15
Salada de frutas frescas	16
Affogato com sorvete de pistache, avelãs e nozes pecãs caramelizadas	13
Sorvete instantâneo de framboesa	12
-	
Ou... apenas um Espresso Martini	17

SORVETES

Sorvetes (uma bola) - baunilha, chocolate, café, caramelo de manteiga salgada, avelã ou pistache	6
Sorbets (uma bola) - manga, framboesa, morango ou limão	6
Tango Mango - sorbets de framboesa e manga, frutas frescas, chantilly	15
Quebra-Nozes - gelado de avelã, chantilly, merengue, molho de chocolate, avelãs	15
Café Liégeois - sorvetes de café e baunilha, chantilly, merengue, creme de café	13
Chocolate Liégeois - sorvetes de chocolate e baunilha, chantilly, merengue, calda de chocolate	13

ПАСТА, ПИЦЦА, ЯЙЦА И САЛАТЫ

PASTA, PIZZE, ŒUFS & SALADES

Тост с ветчиной и сыром	18
<i>Croque Monsieur</i>	
Тост с ветчиной и сыром с жареным яйцом	19
<i>Croque Madame</i>	
Пицца Маргарита	18
<i>Pizza Margherita</i>	
Пицца с летними трюфелями	28
<i>Pizza truffe</i>	
Белый омлет, сыр брус из козьего молока и ростки шпината	22
<i>Omelette blanche, brousse de brebis et pousses d'épinards</i>	
Чизбургер «Aubrac pure race», домашний картофель фри	26
<i>Cheeseburger "Aubrac pure race" pommes allumettes</i>	
Паста ригатони с томатами, слегка острая	23
<i>Rigatoni cuisinés à la tomate, légèrement épicés</i>	
Паста макароны со сморчками	27
<i>Macaroni aux morilles</i>	
Тартар из говядины «Aubrac pure race»	26
<i>Tartare de bœuf "Aubrac pure race"</i>	
Тарелка копченого лосося, свежие сливки и лайм	28
<i>Assiette de saumon fumé, crème fraîche et citron vert</i>	
Салат из креветок, авокадо и помело	27
<i>Salade de belles crevettes, avocat, pomelos</i>	
Салат из курицы с соусом Цезарь	25
<i>Chicken salad caesar dressing</i>	
Шикарный лососевый боул	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>	
-	
-	
Макароны «паччери» с омаром	49
<i>Paccheri au homard</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, краб и сатай	16
<i>Soupe coco/citronnelle, crabe et saté</i>	
Очень тонкая зеленая фасоль, кейл и грибы	17
<i>Haricots verts extra-fins, chou kale et champignons</i>	
Салат из рукколы и ростков шпината с пармезаном	16
<i>Salade de roquette et pousses d'épinards, parmesan</i>	
Сердцевины авокадо и салата «Сукрин», лимонный винегрет	18
<i>Avocat & cœur de sucrine, vinaigrette citron</i>	
Севиче из морских гребешков с лаймом и зеленым луком	21
<i>Ceviche de Saint-Jacques, lime et ciboul</i>	
Тартар из лосося, перец чили и лайм	18
<i>Tartare de saumon, piment, citron vert</i>	
Карпаччо из морского окуня, черный кунжут и имбирь	19
<i>Carpaccio de bar, sésame noir et gingembre</i>	
Пельмени с креветками на пару	21
<i>Vapeur de crevettes</i>	
Маленькие куриные блинчики нэм с лемонграссом	19
<i>Petits nems au poulet, citronnelle</i>	
Бургундские улитки «Экстраординарные», 6 штук	24
<i>Escargots de Bourgogne "Extraordinaires", les 6</i>	
Утиная фуа-гра, компот из инжира, поджаренная бриошь	32
<i>Foie gras de canard, condiment figues, brioche toastée</i>	

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

PLATS

Филе морского окуня а-ля планча, соус виржин	32
<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>	
Острый сырой тунец и авокадо	28
<i>Thon cru spicy et avocat</i>	
Жареные королевские креветки с тайскими травами, соус сатай	33
<i>Crevettes rôties aux herbes thaï, satay</i>	
Французские морские гребешки, белый соус с шампанским	38
<i>Noix de St-Jacques françaises, beurre blanc champagne</i>	
Черная треска с мисо	49
<i>Black cod miso</i>	
Рыба соль	68
<i>La Sole</i>	
-	
-	
Веганское желтое карри, овощи и тофу	28
<i>Vegan curry jaune, légumes et tofu</i>	
-	
-	
Тартар из говядины «Aubrac pure race»	26
<i>Tartare de bœuf "Aubrac pure race"</i>	
Телятина по-милански	34
<i>La milanaise</i>	
Маринованная куриная палларда, быстро обжаренная со свежими травами	27
<i>Paillard de poulet mariné, doré minute aux herbes fraîches</i>	
Карри из баранины с миндалем и изюмом	29
<i>Curry d'agneau, amandes et raisins</i>	
Тигр (маринованная и пряная говядина)	36
<i>Le tigre</i>	
Жареное филе говядины, соус из черного перца	44
<i>Château filet grillé, poivre noir</i>	
Жареный стейк из реберной части «Maison Metzger»	57
<i>Noix d'entrecôte grillée extra "Maison Metzger"</i>	
-	
-	

Дополнительные гарниры	8
<i>Garniture supplémentaire</i>	
картофельное пюре, рис басмати, салат месклан, домашний картофель фри, свежая зеленая фасоль	
<i>purée maison, riz basmati, salade mesclun, pommes allumettes, haricots verts frais</i>	

СЫР И ДЕСЕРТЫ

FROMAGE & DESSERTS

Знаменитый сыр Сен-Марселлен от «Mère Richard»	14
<i>Le fameux Saint-Marcellin de la Mère Richard</i>	
-	
-	
0% творог, красные фрукты и домашняя гранола	13
<i>Fromage blanc 0%, fruits rouges et granola maison</i>	
Крем-карамель	12
<i>La crème caramel</i>	
Шоколадно-кокосовая тарталетка	14
<i>Tartelette chocolat & coco</i>	
Тонкий яблочный пирог, ванильное мороженое	15
<i>Fine aux pommes, glace vanille</i>	
Французский тост, соленая карамель и ванильное мороженое	17
<i>Pain perdu, caramel beurre salé et glace vanille</i>	
Большой профитроль	16
<i>Une très belle profiterole</i>	
Мягкий шоколадный торт (без глютена)	13
<i>Moelleux au chocolat (gluten-free)</i>	
Павлова с красными фруктами	15
<i>Pavlova aux fruits rouges</i>	
Салат из свежих фруктов	16
<i>Salade de fruits frais</i>	
Аффогато с фисташковым мороженым, фундуком и карамелизированными пеканами	13
<i>Affogato glace pistache, noisettes et pécan caramélisées</i>	
Мгновенный малиновый сорбет	12
<i>Sorbet minute framboise</i>	
-	
-	
Или... просто Эспрессо Мартини	17
<i>Ou... juste un Espresso Martini</i>	

МОРОЖЕНОЕ

LES GLACES

Мороженое (один шарик)	6
ванильное, шоколадное, кофейное, соленая карамель, фундук или фисташковое	
<i>Glaces (la boule) - vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, noisette ou pistache</i>	
Сорбеты (один шарик)	6
манго, малина, клубника или лимон	
<i>Sorbets (la boule) - mangue, framboise, fraise ou citron</i>	
Танго Манго	15
малиновыи и манговыи сорбеты, свежие фрукты, взбитые сливки	
<i>Tango Mango - sorbets framboise et mangue, fruits frais, chantilly</i>	
Щелкунчик	15
мороженое с ореховым вкусом, взбитые сливки, безе, шоколадный соус, лесные орехи	
<i>Casse-Noisette - glace noisette, chantilly, meringue, sauce chocolat, noisettes</i>	
Кофейный Льежуа	13
кофейное и ванильное мороженое, взбитые сливки, безе, кофейный крем	
<i>Café Liégeois - glaces café et vanille, chantilly, meringue, crème de café</i>	
Шоколадный Льежуа	13
шоколадное и ванильное мороженое, взбитые сливки, безе, шоколадный соус	
<i>Chocolat Liégeois - glaces chocolat et vanille, chantilly, meringue, sauce chocolat</i>	



菜单



意面、披萨、蛋类与沙拉

PASTA, PIZZE, ŒUFS & SALADES

火腿奶酪烤吐司	18
<i>Croque Monsieur</i>	
火腿奶酪烤吐司配煎蛋	19
<i>Croque Madame</i>	
玛格丽特披萨	18
<i>Pizza Margherita</i>	
夏季松露披萨	28
<i>Pizza truffe</i>	
蛋白蛋卷配山羊奶酪及嫩菠菜	22
<i>Omelette blanche, brousse de brebis et pousses d'épinards</i>	
“奥布拉克纯种”芝士汉堡配自制薯条	26
<i>Cheeseburger “Aubrac pure race” pommes allumettes</i>	
番茄微辣里加托尼通心粉	23
<i>Rigatoni cuisinés à la tomate, légèrement épicés</i>	
羊肚菌通心粉	27
<i>Macaroni aux morilles</i>	
“奥布拉克纯种”鞑靼牛肉	26
<i>Tartare de bœuf “Aubrac pure race”</i>	
烟熏三文鱼盘配鲜奶油及青柠	28
<i>Assiette de saumon fumé, crème fraîche et citron vert</i>	
大虾牛油果西柚沙拉	27
<i>Salade de belles crevettes, avocat, pomelos</i>	
凯撒鸡肉沙拉	25
<i>Chicken salad caesar dressing</i>	
时髦三文鱼碗	26
<i>Chic Salmon Bowl</i>	
生三文鱼、牛油果、裙带菜、生姜、芒果、泰国米、山葵	
<i>saumon cru, avocat, wakamé, gingembre, mangue, riz thaï, wasabi</i>	
-	
-	
帕切里意面配龙虾	49
<i>Paccheri au homard</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>	
-	
-	
椰子香茅汤、螃蟹和沙爹	16
<i>Soupe coco/citronnelle, crabe et saté</i>	
极细绿豆角、羽衣甘蓝及蘑菇	17
<i>Haricots verts extra-fins, chou kale et champignons</i>	
芝麻菜和嫩菠菜沙拉配帕尔马干酪	16
<i>Salade de roquette et pousses d'épinards, parmesan</i>	
牛油果与苏克林生菜心，柠檬油醋汁	18
<i>Avocat & cœur de sucrine, vinaigrette citron</i>	
扇贝酸橘腌鱼，配青柠和细香葱	21
<i>Ceviche de Saint-Jacques, lime et ciboul</i>	
三文鱼鞑靼配辣椒及青柠	18
<i>Tartare de saumon, piment, citron vert</i>	
海鲈鱼薄片配黑芝麻及生姜	19
<i>Carpaccio de bar, sésame noir et gingembre</i>	
清蒸虾饺	21
<i>Vapeur de crevettes</i>	
香茅鸡肉小春卷	19
<i>Petits nems au poulet, citronnelle</i>	
“非凡”勃艮第蜗牛（6只）	24
<i>Escargots de Bourgogne "Extraordinaires", les 6</i>	
鸭肝、无花果蜜饯、烤布里欧修面包	32
<i>Foie gras de canard, condiment figues, brioche toastée</i>	

主菜

PLATS

铁板海鲈鱼片配原味汁	32
<i>Filet de bar à la plancha, sauce vierge</i>	
优质清蒸三文鱼配橄榄油	31
<i>Saumon vapeur d'extrême qualité, un trait d'huile d'olive</i>	
香辣生金枪鱼牛油果	28
<i>Thon cru spicy et avocat</i>	
泰式香料烤大虾配沙爹酱	33
<i>Crevettes rôties aux herbes thaï, satay</i>	
法国扇贝，香檳白酱	38
<i>Noix de St-Jacques françaises, beurre blanc champagne</i>	
味噌黑鳕鱼	49
<i>Black cod miso</i>	
龙利鱼	68
<i>La Sole</i>	
-	
-	
素食黄咖喱蔬菜豆腐	28
<i>Vegan curry jaune, légumes et tofu</i>	
-	
-	
“奥布拉克纯种”鞑靼牛肉	26
<i>Tartare de bœuf “Aubrac pure race”</i>	
米兰风味小牛肉	34
<i>La milanaise</i>	
腌制鸡肉片配新鲜香草快炒	27
<i>Paillard de poulet mariné, doré minute aux herbes fraîches</i>	
羊肉咖喱配杏仁和葡萄干	29
<i>Curry d'agneau, amandes et raisins</i>	
“老虎”牛肉（腌制香辣牛肉）	36
<i>Le tigre</i>	
烤牛里脊配黑胡椒酱	44
<i>Château filet grillé, poivre noir</i>	
“Metzger家族”烤特级肋眼牛排	57
<i>Noix d'entrecôte grillée extra "Maison Metzger"</i>	
-	
-	
额外配菜	8
<i>Garniture supplémentaire</i>	
土豆泥、巴斯马蒂大米、嫩叶沙拉、自制薯条、新鲜绿豆角	
<i>purée maison, riz basmati, salade mesclun, pommes allumettes, haricots verts frais</i>	

奶酪与甜点

FROMAGE & DESSERTS

著名的“理查德妈妈”圣马塞兰奶酪	14
<i>Le fameux Saint-Marcellin de la Mère Richard</i>	
-	
-	
0%脂肪白奶酪配红果及自制燕麦	13
<i>Fromage blanc 0%, fruits rouges et granola maison</i>	
焦糖布丁	12
<i>La crème caramel</i>	
巧克力椰子小挞	14
<i>Tartelette chocolat & coco</i>	
薄底苹果挞，香草冰淇淋	15
<i>Fine aux pommes, glace vanille</i>	
法式吐司配海盐焦糖及香草冰淇淋	17
<i>Pain perdu, caramel beurre salé et glace vanille</i>	
大份泡芙	16
<i>Une très belle profiterole</i>	
熔岩巧克力蛋糕（无麸质）	13
<i>Moelleux au chocolat (gluten-free)</i>	
红果帕夫洛娃	15
<i>Pavlova aux fruits rouges</i>	
新鲜水果沙拉	16
<i>Salade de fruits frais</i>	
阿法奇朵配开心果冰淇淋、榛子及焦糖山核桃	13
<i>Affogato glace pistache, noisettes et pécan caramélisées</i>	
即食覆盆子雪葩	12
<i>Sorbet minute framboise</i>	
-	
-	
或者……来一杯浓缩咖啡马天尼	17
<i>Ou ... juste un Espresso Martini</i>	

冰淇淋

LES GLACES

冰淇淋（单球）- 香草、巧克力、咖啡、海盐焦糖、榛子或开心果	6
<i>Glaces (la boule) - vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, noisette ou pistache</i>	
雪芭（单球）- 芒果、树莓、草莓或柠檬	6
<i>Sorbets (la boule) - mangue, framboise, fraise ou citron</i>	
探戈芒果 - 树莓及芒果雪芭、新鲜水果、鲜奶油	15
<i>Tango Mango - sorbets framboise et mangue, fruits frais, chantilly</i>	
胡桃夹子 - 榛子味冰淇淋、鲜奶油、蛋白霜、巧克力酱、榛子	15
<i>Casse-Noisette - glace noisette, chantilly, meringue, sauce chocolat, noisettes</i>	
咖啡列日 - 咖啡及香草冰淇淋、鲜奶油、蛋白霜、咖啡奶油	13
<i>Café Liégeois - glaces café et vanille, chantilly, meringue, crème de café</i>	
巧克力列日 - 巧克力及香草冰淇淋、鲜奶油、蛋白霜、巧克力酱	13
<i>Chocolat Liégeois - glaces chocolat et vanille, chantilly, meringue, sauce chocolat</i>	



Le Petit Déjeuner

LE PETIT-DÉJEUNER COMPLET 27€

- Boisson chaude • *café, thé ou chocolat chaud (autre boisson +2€)*
- 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 15€

- Expresso ou Thé • *(autre boisson +2€)*
- Petit jus de fruit pressé maison • *orange ou pamplemousse rose ou citron*
- Viennoiserie • *croissant ou pain au chocolat*
ou Tartines baguette • *beurre et confiture*

PAINS & VIENNOISERIES

- 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
- Avocado Toasts 14
- Croque Monsieur 18
- Croque Madame 19

LA SALADE DE FRUITS 16

LE BREAKFAST BOWL 15

- Granola maison, fruits frais & miel d’acacia
sur une base de fromage blanc 0%

LE FROMAGE BLANC 0%

- servi nature 10
- servi avec du granola maison 13
- servi avec du coulis de fruits rouges *ou* du miel 12
- servi avec des fruits frais 14

3 ŒUFS bio au plat, en omelette *ou* brouillés supplément omelette blanche +3€

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

LES JUS DE FRUITS & DÉTOX

- Green Doctor Cocktail *pomme, menthe, concombre, citron vert, épinard, chou kale* 15
- Big Orange *jus de carotte, orange, gingembre* 15
- Thé glacé maison *pêche & concombre* 9
- Kombucha Infusion Active *Clémentine* 12
- Jus de fruit pressé *orange ou pamplemousse rose ou citron* 9
- Jus de fruits & nectars 25cl 8
ananas, abricot, banane, cranberry, fraise, fruit de la passion, goyave, orange, pamplemousse rose, pomme

LES BOISSONS CHAUDES

- Expresso 4
- Décaféiné 4
- Café latte 7
- Double expresso 7
- Le Cappucino 8
- Chocolat chaud 8
- Chocolat *ou* Café viennois 9
- Matcha Latte (iced +1€) 9
- Chai Latte (iced +1€) 9
- Thé vert Fuji-yama à la menthe fraîche 9
- supplément lait végétal 1
-
- 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



Les Boissons

sans alcool

COCKTAILS & BULLES SANS ALCOOL

French Bloom	<i>blanc de blancs - vin pétillant sans alcool 0%</i>	13
Not Tonight	<i>jus de fraise, sirop de basilic, citron vert</i>	13
Virgin Spritz	<i>bitter sans alcool, limonade</i>	14
Virgin Bellini	<i>purée de pêche, jus de pêche, limonade</i>	14
Virgin PornStar	<i>fruit de la passion, vanille, French Bloom</i>	14

HEALTHY & DETOX

Jus de carotte	<i>bio, servi minute</i>	13
Big Orange	<i>orange, carotte, gingembre</i>	15
Green Doctor	<i>pomme, menthe, concombre, citron vert, épinard, chou kale</i>	15
Jus de fruits pressés maison	<i>orange ou citron ou pamplemousse pressé</i>	9
-		
Ginger shot	<i>gingembre, citron et pomme</i>	7
Thé glacé maison	<i>pêche & concombre</i>	9
Kombucha Infusion Active	<i>Framboise bio</i>	12

EAUX & SODAS

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

JUS DE FRUITS & NECTARS Alain Milliat 25cl

Orange ou Ananas	8
Pomme ou Poire	8
Fraise ou Abricot	8
Tomate	8

MILKSHAKE BAR (DE 15H À 19H)

Cookie Milkshake	13	Oréo Milkshake	13
-------------------------	----	-----------------------	----

CAFÉTERIE

Café	4	Matcha latte (iced + 1€)	9
Décaféiné	4	Black sesame latte	9
Café allongé	5	Chocolat Viennois	9
Café latte	7	Café Viennois	9
Double café	7	Grog au rhum	10
Chocolat chaud	8	Irish Coffee	16
Le Cappuccino	8		

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>	
Thé vert Fuji-Yama à la menthe fraîche	9



Les Boissons

avec alcool

COCKTAILS SIGNATURES

Rosso Royale	champagne Roederer, liqueur chambord, purée fruits rouges, citron vert	20
Blush Tonic	vodka Grey Goose, citron frais, tonic pamplemousse, hibiscus	18
Lychee Spicy Margarita	tequila infusée au piment, litchi, citron vert, jalapeño	18
Matcha Martini	matcha, vodka, sirop de vanille	19

COCKTAILS

Rosa Spritz	liqueur de rose, mangue et orange sanguine, prosecco	17
Hugo Spritz	liqueur de sureau, prosecco, eau pétillante	17
Pornstar Martini	vodka, fruit de la passion, vanille, prosecco	18
Mojito	rhum havana, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, soda	16
Expresso Martini	vodka, liqueur de café Richard, café, sucre de canne	17
Moscow Mule	vodka, ginger beer, citron vert	16

VERRES DE VINS

		12CL	18CL
rosé	Provence Minuty Prestige	10	15
	Bandol Domaines Ott	13	20
blanc	Chablis	10	15
	Pouilly fumé Ladoucette	16	24
	Chardonnay Bourgogne	8.5	13
	Sauternes	12	18
rouge	Brouilly	7.5	11.5
	Sancerre	12	18
	Bourgogne Irancy	14	21
	Côtes du Rhône	8	12
	Haut-Médoc	8	12
	Lalande de Pomerol	11	17
	Margaux	14	21

BIÈRES & CIDRE EN BOUTEILLE

Corona	33cl	9
La Parisienne IPA	33cl	9
La Parisienne blonde	33cl	9
Corona Cero 0.0%	33cl	9
Cidre bio, Fils de Pomme	33cl	8

BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL
Stella Artois	7	13
Leffe / Hoegaarden blanche	8	15

APÉRITIFS

Martini	rouge ou blanc • Campari	8
Porto	rouge • Ricard	8
Americano	préparé au Coq	15
Kir	vin blanc	11
Kir royal	champagne L.Roederer	21
Coupe champagne	L.Roederer (blanc)	20
Coupe champagne	Billecart (rosé)	24

WHISKY

Jack Daniel's	12
Johnnie Walker black label	12ans 13
Glennfiddish Triple Oak	12ans 16
Nikka from the Barrel	21
Lagavulin	16ans 22
Bourbon Buffalo Trace	14
Chivas	12ans 15

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 blanco	12
Patrón Reposado	23
Don Julio añejo 1942	42

RHUM

Diplomatico	15
Planteray Barbade XO	19

DIGESTIFS

Cognac Hennessy vsop	17
Cognac xo Delamain	25
Bas-Armagnac Laubade	25ans 21
Calvados Boulard	14
Vieille prune de Souillac	15
La Poire Sab's	14

LIQUEURS

Limoncello	12
Amaretto Adriatico	12
Get 27	11
Get 31	11
Bailey's	11



Vins & Champagnes

VINS BLANCS SECS



12cl



18cl



75cl

Sauvignon - <i>Plein la vue - Vin de France (Jeff Carrel)</i> ^{AB}			39
Chablis AOP - <i>(Famille Gueguen)</i>	10	15	56
Sancerre AOC - <i>(N. Millet)</i> ^{AB}			63
Pouilly Fumé AOP - <i>(Ladoucette)</i>	16	24	97

VINS BLANCS FRUITÉS

Bourgogne Côte Chalonnaise AOP Chardonnay - <i>Millebuis</i>	8.5	13	48
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOP - <i>(Domaine Billard)</i>			69
Condrieu AOP - <i>(Guigal)</i>			87
Chassagne Montrachet AOP - <i>(Domaine B. Bonnefoy)</i>			128
Meursault AOP - <i>(Domaine Caillot)</i>			138
Corton Charlemagne Grand cru AOP - <i>(Domaine J. Féry)</i>			310

VINS BLANCS MOELLEUX

Sauternes AOC - <i>L'îlot de Haut-Bergeron</i> ^{AB}	12	18	68
--	----	----	----

VINS ROSÉS

Demoiselle sans Gêne - <i>IGP Méditerranée</i> ^{AB}			39
Rosé d'une nuit - <i>Château de Corcelles Beaujolais</i> AOP			41
Minuty Prestige - <i>Côtes de Provence</i> AOP	10	15	55
Whispering Angel - <i>Caves d'Esclans - Côtes de Provence</i> AOP			65
Bandol AOP - <i>Château Romassan "Coeur de grain" (Domaines Ott)</i> ^{AB}	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)</i> ^{AB}			47
Sancerre AOC - <i>(N. Millet)</i> ^{AB}	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</i> ^{AB}			98
Côte Rôtie AOP - <i>Les Terriens</i>			132

VINS ROUGES DE BOURGOGNE

Coteaux Bourguignons AOP Pinot noir - <i>(Domaine Billard)</i>			58
Côte de Nuits Villages AOP - <i>(Domaine Pansiot)</i>			64
Irancy - <i>Fontaine Goby</i>	14	21	85
Chassagne Montrachet AOP - <i>(Latour)</i>			96
Aloxe Corton 1er cru AOP - <i>Les Chaillots (Latour)</i>			112
Chambolle Musigny AOP - <i>Les Bussières (Domaine O. Jouan)</i>			128
Nuits St Georges AOP 1er cru - <i>Les Vaucrains (Domaine Billard)</i>			154
Morey St Denis AOP 1er cru - <i>Les Genavrières (Domaine Peirazeau)</i>			174
Clos Vougeot Grand Cru AOC - <i>(Louis Latour)</i>			269

VINS ROUGES DE BORDEAUX

Château Bourdieu-Vertheuil - <i>Haut Médoc AOP Cru Bourgeois</i>	8	12	46
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
Château Canon Chaigneau - <i>Lalande de Pomerol AOC</i>	11	17	65
Héritage de Chasse-Spleen - <i>Haut Médoc AOP</i>			68
Le Petit Haut Laffitte - <i>Pessac Leognan AOP, 2nd vin Ch.Smith Haut Laffitte</i>			79
Sarget de Gruaud Larose - <i>Saint-Julien AOP, 2nd vin Ch.Gruaud Larose</i>			88
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>			108
Réserve de la Comtesse - <i>Pauillac AOP, 2nd vin Ch.Pichon Comtesse</i>			134
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



12cl



75cl

LES CHAMPAGNES

Louis Roederer <i>collection</i>	20	105
Billecart Salmon <i>rosé</i>	24	135
Veuve Clicquot Ponsardin <i>brut</i>		137
Ruinart <i>blanc de blancs</i>		155
Dom Pérignon		350
Cristal Roederer		390

LES BULLES SANS ALCOOL

French Bloom <i>blanc de blancs - vin pétillant sans alcool 0%</i>	13	69
--	----	----

Retour au début

