

LE COQ

2, PLACE DU TROCADÉRO - 75116 PARIS

01 47 27 89 52

La Carte



Petit - Déjeuner



Boissons

sans alcool & avec alcool



Vins & Champagnes

Été 2025

Summer - Verano - Estate - Verão - лето - 夏季

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

La Carte

PASTA, PIZZE, ŒUFS & SANDWICHES

Croque Monsieur	18
Croque Madame	19
Omelette blanche, brousse de brebis et pousses d’épinards	22
Pizza Margherita	18
Rigatoni cuisinés à la tomate, légèrement épicés	23
Macaroni aux morilles	27
Tartare de bœuf “Aubrac pure race”	26
Cheeseburger “Aubrac pure race” pommes allumettes	26
Chicken salad cæsar dressing	25
Salade de cœur de laitue, crevettes, avocat et pomelos	27
Assiette de saumon fumé, crème fraîche et citron vert	28
Chic Salmon Bowl	26

saumon cru, avocat, wakamé, gingembre, mangue, riz thaï, wasabi

ENTRÉES

Jus de carotte bio minute	13
Green Doctor Cocktail	15
-	
Soupe glacée avocat, concombre, condiment feta	16
Simple salade de sucrides	16
Haricots verts frais extra-fins, huile d’olive, balsamique, champignons	17
Salade de roquette et pousses d’épinards au parmesan, vinaigrette truffe	18
Tomates de Provence et burrata crémeuse	19
Émincé d’avocat, vinaigrette citron	17
Tartare de saumon, piment et citron vert	19
Thon cru spicy et avocat	26
Carpaccio de bar, sésame noir et gingembre	25
Pizzetta au thon cru mariné et artichauts poivrade	28
Vapeur de crevettes	23
Petits nems au poulet, citronnelle	19

PLATS

Filet de bar, sauce vierge	29
Saumon vapeur d’extrême qualité, un trait d’huile d’olive	33
Crevettes rôties, chutney ananas et cacahuètes	35
Poulpe grillé, sauce Tom Yam	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	28
La milanaise	34
Le Tigre	38
Château filet grillé béarnaise	44
Noix d’entrecôte grillée extra “Maison Metzger”	54
-	

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 Catherine Kluger	15
Moelleux au chocolat (gluten-free)	14
Pavlova aux fruits rouges	16
La crème caramel	14
Frozen Yoghurt “Pedone” et quelques fruits rouges	18
Fine aux pommes, glace vanille gousse	15
Des fraises et des framboises	22
Une très belle profiterole	17
Sundae Macadamia	15
Pizza Nutella, amandes et noisettes	15
Salade de fruits frais	16
-	
Ou ... juste un Espresso Martini	17

LES GLACES

Glaces (la boule) - vanille, chocolat, café, caramel beurre salé ou noisette	5
Sorbets (la boule) - mangue, framboise, fraise ou citron	5
Tango Mango - sorbets framboise et mangue, fruits frais, chantilly	15
Fraise Melba - sorbet fraise, glace vanille, fraises fraîches, chantilly, meringue	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 & SANDWICHES

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
Rigatoni pasta cooked with tomato, slightly spicy	23
Macaroni pasta with morels	27
Beef tartar "Aubrac pure race"	26
Cheeseburger "Aubrac pure race", homemade french fries	26
Chicken salad cæsar dressing	25
Heart of lettuce, prawn, avocado and pomelo salad	27
Plate of smoked salmon, fresh cream and lime	28
Chic Salmon Bowl	26
<i>raw salmon, avocado, wakame, ginger, mango, thai rice, wasabi</i>	

STARTERS

Fresh organic carrot juice	13
Green Doctor Cocktail	15
-	
Cold soup, avocado, cucumber, feta condiment	16
Simple sucrones salad	16
Fresh extra-thin green beans, olive oil, balsamic vinegar, mushrooms	17
Arugula and spinach salad with Parmesan, truffle vinaigrette	18
Provence tomatoes and creamy burrata	19
Simply minced avocado, lemon vinaigrette sauce	17
Salmon tartar, chilli pepper and lime	19
Spicy raw tuna and avocado	26
Sea bass carpaccio, black sesame and ginger	25
Pizzetta with marinated raw tuna and baby artichokes	28
Steamed shrimps dumplings	23
Small chicken spring rolls, lemongrass	19

MAIN COURSES

Sea bass fillet, virgin sauce	29
Highly qualitative steamed salmon, a drop of olive oil	33
Roasted king prawns, pineapple and peanut chutney	35
Grilled octopus, Tom Yam 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	28
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>	

CHEESE & DESSERTS

Famous Saint-Marcellin cheese from "Mère Richard"	14
-	
0% fromage blanc, red fruits and Catherine Kluger granola	15
Soft chocolate cake (gluten-free)	14
Pavlova with red fruits	16
Crème caramel	14
Frozen Yoghurt "Pedone" and some red fruits	18
Thin apple pie, vanilla ice-cream	15
Strawberries and raspberries	22
Large profiterole	17
Sundae Macadamia	15
Nutella pizza, with almonds and hazelnuts	15
Fresh fruit salad	16
-	
Or ... just an Espresso Martini	17

ICE-CREAMS

Ice-Creams (one scoop) - vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel or hazelnut	5
Sorbets (one scoop) - mango, raspberry, strawberry or lemon	5
Tango Mango - raspberry and mango sorbets, fresh fruit, whipped cream	15
Strawberry Melba - strawberry sorbet, vanilla ice cream, fresh strawberries, whipped cream, meringue	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 & SÁNDWICHES

Croque Monsieur tradicional	18
Croque Madame tradicional	19
Tortilla blanca, brousse de queso de cabra y brotes de espinacas	22
Pizza Margarita	18
Pasta rigatoni cocida con tomate, ligeramente picante	23
Pasta de macarrones con colmenillas	27
Tartar de ternera "pura raza Aubrac"	26
Hamburguesa con queso de "pura raza Aubrac", patatas paja	26
Ensalada de pollo con salsa César	25
Ensalada de cogollo de lechuga, gambas, aguacate y pomelo	27
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 fría, aguacate, pepino, condimento feta	16
Ensalada sencilla de corazones de lechuga	16
Judías verdes frescas extrafinas, aceite de oliva, vinagre balsámico, champiñones	17
Ensalada de rúcula y espinacas con parmesano y vinagreta de trufa	18
Tomates provenzales y burrata cremosa	19
Aguacate en rodajas, salsa vinagreta de limón	17
Tartar de salmón, guindilla y lima	19
Atún crudo picante y aguacate	26
Carpaccio de lubina, sésamo negro y jengibre	25
Pizzetta con atún crudo marinado y alcachofas baby	28
Gambas silvestres al vapor	23
Nems pequeños de pollo, citronela	19

PLATOS

Filete de lubina, salsa virgen	29
Salmón al vapor de calidad extrema, un chorrito de aceite de oliva	33
Langostinos asados, piña y chutney de cacahuete	35
Pulpo a la parrilla, salsa Tom Yam	36
Miso de bacalao negro	49
Lenguado	68
-	
Curry amarillo vegano con verduras y tofu	28
-	
Tartar de ternera "pura raza Aubrac"	26
Paillard de pollo marinado, frito con hierbas frescas	28
Escalope de ternera a la milanesa	34
Le Tigre (carne marinada y especiada)	38
Filete chateaubriand	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>	

QUESO & POSTRES

El famoso Saint-Marcellin de la Mère Richard	14
-	
0% fromage blanc, frutos rojos y granola Catherine Kluger	15
Moelleux de chocolate ¡sin gluten!	14
Pavlova con frutos rojos	16
Flan con caramelo	14
Yogur helado «Pedone» y unos frutos rojos	18
Tarta fina de manzana, helado de vainilla en vaina	15
Fresas y frambuesas	22
Exquisitos profiteroles	17
Sundae Macadamia	15
Pizza de Nutella, almendras y avellanas	15
Ensalada de fruta fresca	16
-	
O ... sólo un Espresso Martini	17

HELADOS

Helados (la bola) - vainilla, chocolate, café, caramelo de mantequilla salada o avellana	5
Sorbetes (la bola) - mango, frambuesa, fresa o limón	5
Tango Mango - sorbetes de frambuesa y mango, fruta fresca, nata montada	15
Melba de fresa - sorbete de fresa, helado de vainilla, fresas frescas, nata montada, merengue	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 & SANDWICH

Croque-Monsieur tradizione	18
Croque-Madame tradizione	19
Omelette bianca, brousse di capra e germogli di spinaci	22
Pizza Margherita	18
Rigatoni cotti con pomodoro, leggermente piccanti	23
Pasta di maccheroni con spugnole	27
Tartara di manzo "Purosangue Aubrac"	26
Cheeseburger di carne Aubrac e patate fritte	26
Insalata di pollo con salsa cesar	25
Insalata di cuore di lattuga, gamberi, avocado e pomelo	27
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 fredda, avocado, cetriolo, condimento feta	16
Semplice insalata di lattuga	16
Fagiolini freschi sottilissimi, olio d’oliva, aceto balsamico, funghi	17
Insalata di rucola e spinaci con parmigiano, winaigrette al tartufo	18
Pomodori di Provenza e burrata cremosa	19
Avocado a fette, salsa vinaigrette al limone	17
Tartara di salmone, peperoncino e lime	19
Tonno crudo piccante e avocado	26
Carpaccio di branzino, sesamo nero e zenzero	25
Pizzetta con tonno crudo marinato e carciofi novelli	28
Gamberetti selvatici al vapore	23
Involtini primavera al pollo e citronella	19

PIATTI

Filetto di branzino, salsa vergine	29
Salmone al vapore di estrema qualità con un filo di olio d’oliva	33
Gamberoni arrostiti, ananas e chutney di arachidi	35
Polpo alla griglia, salsa Tom Yam	36
Merluzzo nero miso	49
Pesce sogliola	68
-	
Curry giallo vegano verdure tofu	28
-	
Tartara di manzo "Purosangue Aubrac"	26
Paillard di pollo marinato, fritto velocemente con erbe fresche	28
Scaloppine di vitello alla milanese	34
La Tigre (carne di manzo marinata e speziata)	38
Filetto chateaubriand con salsa bernese	44
Entrecôte grigliato extra "Maison Metzger"	54
-	
Guarnizione aggiuntiva	8
<i>purè di patata, riso, insalata, patatine fritte, fagiolini</i>	

FORMAGGI & DESSERT

Il celebre formaggio Saint Marcellin della "Mère Richard"	14
-	
0% formaggio bianco, frutti rossi e muesli Catherine Kluger	15
Dolce morbido al cioccolato gluten-free!	14
Pavlova ai frutti rossi	16
Crème caramel	14
Yogurt gelato “Pedone” e frutti rossi	18
Torta delicata alle mele, gelato stecca di vaniglia	15
Fragole e lamponi	22
Un bellissimo profiterole	17
Sundae Macadamia	15
Pizza Nutella, mandorle e nocciole	15
Macedonia di frutta fresca	16
-	
Oppure... solo un Martini Espresso	17

GELATI

Gelato (la pallina) - vaniglia, cioccolato, caffè, caramello al burro salato o nocciola	5
Sorbetto (la pallina) - mango, fragola, lamponi o limone	5
Tango Mango - sorbetti al lampone e al mango, frutta fresca, panna montata	15
Melba alla fragola - sorbetto alla fragola, gelato alla vaniglia, fragole fresche, panna montata, meringa	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 & SANDUICHES

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
Massa de rigatoni cozinhada com tomate, ligeiramente picante	23
Macarrão com morels	27
Tártaro de bovino “pura raça Aubrac”	26
Cheeseburger de bovino “pura raça Aubrac”, batatas fritas aos palitos	26
Salada de frango com molho Caesar	25
Salada de alface, camarões, abacate e pomelo	27
Prato de salmão fumado, natas frescas e lima	28
Chique Salmão Bowl	26

salmão cru, avocado, wakamê, gengibre, manga, arroz tailandês, wasabi

ENTRADAS

Sumo natural de cenoura biológica	13
Cocktail Green Doctor	15
-	
Sopa fria, abacate, pepino, condimento feta	16
Salada simples de coração de alface	16
Feijão verde fresco extra-fino, azeite, vinagre balsâmico, cogumelos	17
Salada de rúcula e espinafres com parmesão e vinagrete de trufas	18
Tomates da Provença e burrata cremosa	19
Abacate cortado em fatias, molho vinagrete de limão	17
Tártaro de salmão, pimentão e lima	19
Atum cru picante e abacate	26
Carpaccio de robalo, sésamo preto e gengibre	25
Pizzetta com atum cru marinado e alcachofras bebés	28
Gamberi selvatici al vapore	23
Pequenos crepes vietnamitas de frango, erva-príncipe	19

PRATOS

Filete de robalo, molho virgem	29
Salmão cozido no vapor de extrema qualidade, fio de azeite	33
Camarão rei assado, ananás e chutney de amendoim	35
Polvo grelhado, molho Tom Yam	36
Miso de bacalhau preto	49
Linguado	68
-	
Curry vegan amarelo legumes tofu	28
-	
Tártaro de bovino “pura raça Aubrac”	26
Paillard de frango marinado, frito rapidamente com ervas frescas	28
Escalopes de vitela à milanesa	34
O Tigre (carne marinada e condimentada)	38
Posta com molho bearnês	44
Bife grelhado extra "Maison Metzger"	54
-	

Guarnição adicional	8
----------------------------	----------

purê de batata, arroz basmati, salada, batatas fritas, feijão-verde fresco

QUEIJO & SOBREMESAS

Afamado Saint-Marcellin da Mère Richard	14
-	
Queijo fresco 0%, frutos vermelhos e granola Catherine Kluger	15
Bolo cremoso de chocolate gluten-free!	14
Pavlova com frutos vermelhos	16
Creme de caramelo	14
Iogurte gelado “Pedone” e alguns frutos vermelhos	18
Torta fina de maçã, sorvete de fava de baunilha	15
Morangos e framboesas	22
Um belíssimo profiterole	17
Sundae Macadâmia	15
Nutella pizza de amêndoa e avelã	15
Salada de frutas frescas	16
-	
Ou ... apenas um Espresso Martini	17

GELADOS

Gelados (a bola) - baunilha, chocolate, café, caramelo de manteiga com sal ou avelã	5
Sorvetes (a bola) - manga, framboesa, morango ou limão	5
Tango Mango - sorvetes de framboesa e de manga, fruta fresca, natas batidas	15
Melba de morango - sorvete de morango, gelado de baunilha, morangos frescos, natas batidas, merengue	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 СЭНДВИЧИ

PASTA, PIZZE, ŒUFS & SANDWICHES

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>	
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>	
Чизбургер "Aubrac pure race", домашний картофель фри	26
<i>Cheeseburger "Aubrac pure race" pommes allumettes</i>	
Куриный салат с заправкой "Сезар	25
<i>Chicken salad caesar dressing</i>	
Салат с сердцем латука, креветками, авокадо и помело	27
<i>Salade de cœur de laitue, crevettes, avocat et pomelo</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>	
-	
-	
Холодный суп, авокадо, огурец, приправа фета	16
<i>Soupe glacée avocat, concombre, condiment feta</i>	
Простой салат из сукринов	16
<i>Simple salade de sucirines</i>	
Свежая тонкая стручковая фасоль, оливковое масло, бальзамический уксус, грибы	17
<i>Haricots verts frais extra-fins, huile d'olive, balsamique, champignons</i>	
Салат из рукколы и шпината с пармезаном и трюфельным винегретом	18
<i>Salade de roquette et pousses d'épinards au parmesan, vinaigrette truffe</i>	
Прованские помидоры и сливочная буррата	19
<i>Tomates de Provence et burrata crémeuse</i>	
Нарезанный авокадо, соус лимонный винегрет	17
<i>Émincé d'avocat, vinaigrette citron</i>	
Тартар из лосося, перец чили и лайм	19
<i>Tartare de saumon, piment et 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>	
Пиццетта с маринованным сыром тунцом и детскими артишоками	28
<i>Pizzetta au thon cru mariné et artichauts poivrade</i>	
креветками на пару	23
<i>Vapeur de crevettes</i>	
Маленькие куриные спринг-роллы, лемонграсс	19
<i>Petits nems au poulet, citronnelle</i>	

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

PLATS

Филе морского окуня, девственный соус	29
<i>Filet de bar, sauce vierge</i>	
Высококачественный лосось на пару, капля оливкового масла	33
<i>Saumon vapeur d'extrême qualité, un trait d'huile d'olive</i>	
Обжаренные королевские креветки, ананас и арахисовый чатни	35
<i>Crevettes rôties, chutney ananas et cacahuètes</i>	
Осьминог на гриле, соус Том Ям	36
<i>Poulpe grillé, sauce Tom Yam</i>	
Черная треска мисо	49
<i>Black cod miso</i>	
Рыбная мелочь	68
<i>La Sole</i>	
-	
-	
Веганский желтый карри с овощами и 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	28
<i>Paillard de poulet mariné, doré minute aux herbes fraîches</i>	
Телятина по-милански	34
<i>La milanaise</i>	
Тигр (маринованная говядина со специями)	38
<i>Le Tigre</i>	
Филе говядины на гриле, соус бешамель	44
<i>Château filet grillé béarnaise</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 месклен, домашний картофель фри, свежая стручковая фасоль	
<i>purée maison, riz basmati, salade mesclun, pommes allumettes, haricots verts frais</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% фромаж блан, красные фрукты и гранола Catherine Kluger	15
<i>Fromage blanc 0%, fruits rouges et granola Catherine Kluger</i>	
Мягкий шоколадный торт (без глютена)	14
<i>Moelleux au chocolat (gluten-free)</i>	
Павлова с красными фруктами	16
<i>Pavlova aux fruits rouges</i>	
Карамельный крем	14
<i>La crème caramel</i>	
Замороженный йогурт «Педоне» и несколько красных фруктов	18
<i>Frozen Yoghurt "Pedone" et quelques fruits rouges</i>	
Тонкий яблочный пирог, ванильное мороженое	15
<i>Fine aux pommes, glace vanille gousse</i>	
Клубника и малина	22
<i>Des fraises et des framboises</i>	
Большой профитроль	17
<i>Une très belle profiterole</i>	
Макадамия Сандэ	15
<i>Sundae Macadamia</i>	
Пицца с Нутеллой, миндалем и фундуком	15
<i>Pizza Nutella, amandes et noisettes</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 или лесной орех	5
<i>Glaces (la boule) - vanille, chocolat, café, caramel beurre salé ou noisette</i>	
Сорбеты (а bola) - (одна ложечка) - 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>	
Fraise Melba - Клубничный сорбет, ванильное мороженое, свежая клубника, взбитые сливки, безе	15
<i>Fraise Melba - sorbet fraise, glace vanille, fraises fraîches, chantilly, meringue</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, шантিলлы, безе, шоколадный соус	13
<i>Chocolat Liégeois - glaces chocolat et vanille, chantilly, meringue, sauce chocolat</i>	

菜单

意大利面、披萨、鸡蛋及三明治

PASTA, PIZZE, ŒUFS & SANDWICHES

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>	
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>	
奶酪汉堡 "Aubrac pure race"，自制炸薯条	26
<i>Cheeseburger "Aubrac pure race" pommes allumettes</i>	
鸡肉沙拉卡萨酱	25
<i>Chicken salad caesar dressing</i>	
生菜心、蝦、牛油果和柚子沙拉	27
<i>Salade de cœur de laitue, crevettes, avocat et pomeles</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>	
-	
-	
冷汤、牛油果、黄瓜、羊奶酪佐料	16
<i>Soupe glacée avocat, concombre, condiment feta</i>	
简单的苏克雷恩沙拉	16
<i>Simple salade de sucrines</i>	
新鲜特细青豆、橄榄油、香醋、蘑菇	17
<i>Haricots verts frais extra-fins, huile d'olive, balsamique, champignons</i>	
芝麻菜和菠菜沙拉配帕尔马干酪和松露醋汁	18
<i>Salade de roquette et pousses d'épinards au parmesan, vinaigrette truffe</i>	
普罗旺斯番茄和奶油布拉塔奶酪	19
<i>Tomates de Provence et burrata crémeuse</i>	
鳄梨片、柠檬醋汁酱	17
<i>Émincé d'avocat, vinaigrette citron</i>	
三文鱼塔塔，辣椒和青柠	19
<i>Tartare de saumon, piment et 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>	
比萨饼配腌制生金枪鱼和小洋葱	28
<i>Pizzetta au thon cru mariné et artichauts poivrade</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>	

主菜

PLATS

鲈鱼柳，初榨酱汁	29
<i>Filet de bar, sauce vierge</i>	
高质量的清蒸三文鱼，一滴橄榄油	33
<i>Saumon vapeur d'extrême qualité, un trait d'huile d'olive</i>	
烤大虾、菠萝和花生酸辣酱	35
<i>Crevettes rôties, chutney ananas et cacahuètes</i>	
烤章鱼、冬阴功酱	36
<i>Poulpe grillé, sauce Tom Yam</i>	
黑鳕鱼味噌	49
<i>Black cod miso</i>	
鲷目鱼	68
<i>La Sole</i>	
-	
-	
素食黄咖喱蔬菜豆腐	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	28
<i>Paillard de poulet mariné, doré minute aux herbes fraîches</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>	
烤牛柳，熊乃兹酱	44
<i>Château filet grillé béarnaise</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>	

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%的白乳酪，红色水果和凯瑟琳-克鲁格燕麦片	15
<i>Fromage blanc 0%, fruits rouges et granola Catherine Kluger</i>	
软巧克力蛋糕(无麸质)	14
<i>Moelleux au chocolat (gluten-free)</i>	
红果帕夫洛娃	16
<i>Pavlova aux fruits rouges</i>	
焦糖糖浆	14
<i>La crème caramel</i>	
冷冻酸奶 "Pedone "和一些红色水果	18
<i>Frozen Yoghurt "Pedone" et quelques fruits rouges</i>	
薄苹果派，香草冰激凌	15
<i>Fine aux pommes, glace vanille gousse</i>	
草莓和覆盆子	22
<i>Des fraises et des framboises</i>	
大的法式甜点	17
<i>Une très belle profiterole</i>	
夏威夷果圣代	15
<i>Sundae Macadamia</i>	
杏仁和榛子的Nutella披萨	15
<i>Pizza Nutella, amandes et noisettes</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、咸奶油焦糖或榛子	5
<i>Glaces (la boule) - vanille, chocolat, café, caramel beurre salé ou noisette</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>	
草莓美芭 - 草莓冰糕、香草冰淇淋、新鲜草莓、鲜奶油、蛋白霜	15
<i>Fraise Melba - sorbet fraise, glace vanille, fraises fraîches, chantilly, meringue</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 latte	7	Café Viennois	9
Double café	7	Lait froid	6
Le Cappuccino	8	Grog au rhum	10
		Irish Coffee	12

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 Château Briatte	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	9
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 • Panaché	7	13
Tango • Monaco	8	14
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>	21
Coupe champagne	<i>Roederer (blanc)</i>	20
Coupe champagne	<i>Billecart (rosé)</i>	24

WHISKY

Jack Daniel’s	12
Johnnie Walker black label	12ans 13
Glennfiddish Triple Oak	12ans 16
Nikka from the Barrell	21
Lagavulin	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 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	25ans 21
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



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>Château Briatte</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