



LES COCKTAILS

FRENCH 75 16€

Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, champagne

WHITE NEGRONI 14€

Gin, Suze, lillet Blanc

AMERICANO MAISON 14€

Campari, vermouth, gin, orange

ESPRESSO MARTINI 16€

Vodka, liqueur de café, espresso

SPRITZ SAINT-GERMAIN 14€

Saint-Germain, liqueur de bergamotte, Prosecco

BLOODY MARY 14€

Vodka, jus de tomates, citron, sel de céleri

SPRITZ CHAMPAGNE 16€

Apérol, champagne, Perrier

MOSCOW MULE 14€

Vodka, citron vert, ginger beer

LES ENTRÉES

OEUFS MAYONNAISE Eggs with mayonnaise	10
POIREAUX TIÈDES EN VINAIGRETTE Leeks with vinaigrette	12
SALADE DE ST-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD Roasted St Marcellin salad from La Mère Richard	16
SALADE DE TOURTEAU, POMMES DE TERRE, CORIANDRE & CITRON VERT Crab salad, potatoes & coriander, green lemon	20
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ENTIER, TOAST Duck foie gras, toast	26
SAUCISSON DE LYON PISTACHÉ, POMMES TIEDÈS, VINAIGRETTE Sausage with pistachio, steamed potatoes, vinaigrette	16
SALADE CÉSAR, POULET CROUSTILLANT Caesar salad and crispy chicken	22
LES 6 OU 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE 6 or 12 Burgundy snails	16/32
PETITES SARDINES A L'HUILE D'OLIVE PETROSSIAN, TOAST Petrossian's authentic sardines in olive oil, toast	26

LES PLATS

MAGRET DE CANARD RÔTI AU MIEL, PURÉE MAISON Roasted duck breast with honey, mashed potatoes	28
ENTRECÔTE GRILLÉE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, FRITES MAISON Beef ribeye, <i>beurre Maître d'hôtel</i> , homemade French fries	34
BLANQUETTE DE VEAU, RIZ BASMATI Veal steaw, white rice	26
FOIE DE VEAU, VINAIGRE DE XERÈS, ÉPINARDS FRAIS Veal liver, Xerès vinegar, fresh spinach	29
POT AU FEU DE MAMIE JEANNE ET SON OS À MOELLE Mamie's Jeanne Pot au feu with bone marrow	28
ROGNON DE VEAU ENTIER, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE, POMMES SAUTÉES Grilled veal kidney, mustard sauce, roasted potatoes	28
TARTARE DE BŒUF, SALADE OU FRITES MAISON Raw beef tartare, green salad or homemade French fries	26
FILET DE BAR, SAUCE VIERGE, ÉPINARDS FRAIS Sea bass fillet, sauce vierge, fresh spinach	28
CABILLAUD RÔTI À L'Auvergnate (À L'AÏL), PURÉE MAISON Roasted cod the 'Auvergnate' way, mashed potatoes	32

LES DESSERTS

TARTE TATIN MAISON & CRÈME FAÎCHE Homemade <i>tarte tatin</i> with cream	14
BOULE DE GLACE OU SORBET MAISON BERTHILLON Scoop of Berthillon ice cream or sorbet	6,5
RIZ AU LAIT AU CARAMEL MAISON Homemade caramel rice pudding	10
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON Homemade chocolate mousse	10
CRUMBLE AUX POMMES MAISON, CARAMEL BEURRE SALÉ Homemade apple crumble, salted butter caramel	12
CRÈME BRÛLÉE MAISON Homemade crème brûlée	12
PANNA COTTA VANILLE MAISON, COULIS DE FRUITS ROUGES Homemade vanilla panna cotta, red fruits coulis	10
FROMAGE AFFINÉ DU MOMENT Aged cheese	10

Prix nets en euros, service inclus, pourboire à discrétion. La maison n'accepte pas les chèques.



Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
net prices in euros, service included, the house does not accept checks.