



## Les Entrées

**Oeufs Mayonnaise au piment d'Espelette 7€**  
(*Oeufs, mayonnaise montée au piment d'Espelette*)

**Tataki de Bœuf Angus, condiment 9,5€**  
(*Condiment gingembre, piquillos, ciboulette*)

**Filets de Hareng marinés au Raifort 8€**  
(*Marinade maison, crème de raifort et betteraves jaunes rôties*)

**Couteaux Grillés 9,5€**  
(*Persillade citron jaune, citron vert*)

**Velouté vert à l'anis 7€**  
(*Petits pois, lait d'avoine, Ricard*)

**Pâté en Croûte du moment 10€**

**Escargots de Bourgogne 6/12 9,5€/19€**

## Les Plats

**Salade Façon César 17€**  
(*Romaine, poulet pané, tomates cerises et œuf*)

**La Saucisse Aligot 19€**  
(*Saucisse fraîche d'Auvergne, purée de pomme de terre à la tomme fraiche*)

**Le Tartare au couteau 17€**  
(*Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau, cornichons, échalotes, câpres, frites et salade*)

**La Cuisse de poulet 16,5€**  
(*Cuisse de poulet fermier, purée de pommes de terre, Jus corsé au thym*)

**Le Poulpe grillé 21,5€**  
(*Caviar d'aubergines, carottes rôties, persillade aux deux citrons*)

**Le Thon mi-cuit snacké 21,5€**  
(*Sauce vierge, fondue de poireaux et patates douces*)

**Tomahawk de Bœuf ≈ 1,1kg 84€**  
(*A partager, servi avec frites, salade et légumes vapeur*)

## Les Desserts

**Notre Tarte au Citron 8€**  
(*Crème aux deux citrons, sablé maison, crème fouettée au citron*)

**La Mousse au Chocolat 6,5€**  
(*Crème fouetté et fleur de sel de Guérande*)

**Crème Brûlée à la Fève de Tonka 8,5€**

**Flan pâtissier à la Pistache 9€**

**Baba Au Rhum 10€**  
(*Crème fouetté, Rhum infusé à la vanille*)

**Assiette de 3 Fromages 13€**  
(*Cantal, Saint Nectaire et Bleu*)

*Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts et sont maison  
Tout changement d'accompagnement, ou accompagnement supplémentaire est facturé 2€, Aligot +3€*

**Prix TTC – Service Compris – CB à partir de 10€**

## Caféterie

Expresso	2,4€
Allongé, Noisette	2,5€
Double Espresso	4,8€
Crème, Chocolat chaud	4,3€
Cappuccino, Viennois	5,3€
Latte au caramel beurre salé	5,3€
Lait chaud, Sirop	5€
Thé, Infusions	4,6€

## Les Bières

Les Pressions	25CL	50CL	1,5L
Pelforth <i>Blonde légère</i>	3,8€	6,8€	16€
Record <i>Alsacienne avec du caractère</i>	4,8€	8,8€	23€
Gallia West IPA <i>IPA sur les Agrumes</i>	4,8€	8,8€	23€
Gallia Weiss <i>Blanche légère et acidulée</i>	4,8€	8,8€	23€
Pélican Rouge <i>Bière au fruits rouge</i>	4,8€	8,8€	23€
Gallia NEPA <i>Trouble, Amer, Fruits Exotiques</i>	4,8€	8,8€	23€

## Boissonnerie

Sodas <i>Coca, Orangina, Tonic, Eaux, Limonade,,</i>	4,5€
Sodas maison <i>Ice tea, Citronnade</i>	4,6€
Jus de Fruit <i>Pomme, Orange, Cramberry, Ananas, Fraise</i>	4,3€
Fruit pressé <i>Orange, Citron</i>	4,9€

## Les Vins au verre

	12cl	50cl
<b>Rouge</b>		
Pierre – IGP Pays d'Oc 2024 <i>Cabernet Franc, Cabernet sauvignon</i>	4,5€	15,9€
Paria – VDF 2023 <i>Grenache</i>	5,0€	19,6€
Pineau d'Aunis – VDF 2023 <i>Pineau D'aunis</i>	5,6€	20,6€
La Muse – VDF 2023 <i>Syrah</i>	5,6€	20,6€
Auro – Cote de Provence 2022 <i>Cinsault, syrah, grenache</i>	6,1€	22,6€
<b>Blanc</b>		
Marie – IGP Pays d'Oc 2023 <i>Colombard</i>	4,5€	15,9€
Préjugés – VDF 2023 <i>Chardonnay</i>	5,0€	19,6€
Mar – VDF 2023 <i>Grenache, Macabeu</i>	5,6€	20,5€
Chenin – VDF 2024 <i>Chenin</i>	5,7€	20,8€
Auro – Cote de Provence – 2023 <i>Grenache</i>	6,1€	22,6€
<b>Rosé</b>		
Diane – IGP Pays d'Oc 2023	4,5€	15,9€
Auro – VDF 2023	6,0€	22,0€
<b>Orange</b>		
Pépin – VDF 2023 <i>Grenache Blanc</i>	6,0€	21,0€
<b>Les Bulles</b>		
Gardien Des Bulles <i>AOP Touraine</i>	6€	
Veuve Pelletier <i>Champagne</i>	9€	

## Les Cocktails

### Les Classiques 8€

#### Negroni

*Gin, Campari, Vermouth*

#### Mai Tai

*Rhum, Orgeat, Cointreau, Citron*

#### White Russian

*Liqueur de café maison, Vodka, Crème au café*

#### Pina Colada

*Rhum, Ananas, Coco*

#### Amaretto Sour

*Amaretto, Citron, Sucre*

#### Clover Club

*Gin, Framboise, Citron*

#### Old Fashioned

*Whisky, Orange, Angostura, Sucre*

### Les Sans-Alcools 7€

#### Fraiseux

*Citron, Jus de Fraise, Jus d'ananas*

#### Virgin Pina Colada

*Ananas, Coco*

### Création 10€

#### La French

*Salers, Gin, Martini blanc*

#### Le Parrain

*Liqueur de café maison, Vodka infusée à la vanille, Espresso, Sucre*

#### Léon

*Porto Rouge, Rhum ambré, Vanille, Passion, Citron vert*

#### Pinky Cosmo

*Vodka infusée à la Violette, Cranberry, Cointreau, Citron*

### Spritz 8€

#### Aperol

*Aperol, Prosecco, Eau pétillante*

#### Hugo

*Hugo, Prosecco, Eau pétillante*

#### Campari

*Campari, Prosecco, Eau pétillante*

#### Violette

*Violette, Prosecco, Eau pétillante*

## L'Happy Hour

*Mardi – Samedi 16h-21h*

*Dimanche & Lundi 16h-00h*

Bières	Pinte	Pichet (1,5L)
Pelforth	5€	12€
Record	7€	19€
Gallia <i>IPA, Galia</i> Weiss, Champ libre, Neipa	7€	19€

25cl Vin <i>(Marie, Pierre, Diane)</i>	7€
Double Cocktails <i>Tous les classiques, Spritz,,,</i>	7€
Heineken oo	5€
Virgin Spritz	5€
Saucisson Entier	7,5€

## Les petits déjeuners

*Tous les jours de 7h à 11H*

**Le Parisien 8,5€**

Boisson Chaude (Cappuccino +1€)

Jus d'Orange pressé ou Pomme

Tartine Beurre confiture ou Croissant

**Le Continental 12€**

Boisson Chaude (Cappuccino +1€)

Jus d'Orange pressé ou Pomme

Tartine Beurre confiture ou Croissant

2 Œufs au Jambon

## Les snacks

*Toute la journée*

Omelette Fromage, Salade 12€

Omelette Jambon Fromage, Salade 14€

Croque Monsieur, Salade 13€

Croque Madame, Salade 14€

Salade Chèvre Chaud et Noix 14€

Salade César 17€

## L'Apéritif

*« Qui ouvre l'appétit »*

Planche de Charcuterie  
*Saucisson, Terrine de campagne, Jambon Serrano, Beurre demi-sel, Piments basque* 18€

Planche du Berger  
*Camembert, Chèvre, Bleu d'Auvergne, Cantal, Beurre demi-sel* 18€

Saucisson Entier 7,5€