

## Les Entrées

**Œufs Mayonnaise au piment d'Espelette 7€**  
*(Œufs, 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 fraîche)*

**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 fouettée et fleur de sel de Guérande)*

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

**Flan pâtissier à la Pistache 9€**

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

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

## Caféterie

Expresso	2,4€
Allongé, Noisette	2,5€
Double Expresso	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

Rouge	12cl	50cl
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'auis</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€

Blanc	12cl	50cl
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€

Rosé	12cl	50cl
Diane – IGP Pays d'Oc 2023	4,5€	15,9€
Auro – VDF 2023	6,0€	22,0€

Orange	12cl	50cl
Pépin – VDF 2023 <i>Grenache Blanc</i>	6,0€	21,0€

Les Bulles	12cl
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 IPA, Galia Weiss, Champ libre, Neipa	7€	19€

25cl Vin (Marie, Pierre, Diane)	7€
Double Cocktails Tous les classiques, Spritz,,,	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 <i>Saucisson, Terrine de campagne, Jambon Serrano, Beurre demi-sel, Piments basque</i>	18€
Planche du Berger <i>Camembert, Chèvre, Bleu d'Auvergne, Cantal, Beurre demi-sel</i>	18€
Saucisson Entier	7,5€