CARTE DU RESTAURANT

DE 12H À 22H30

ENTRÉES

Œufs bio mayonnaise ..... 7.
Mayo maison, pickles de moutarde & oignons frits

Coeurs d'artichauts rôtis ..... 11.
Féta fouettée, olives Taggiasche, vinaigrette miel-citron

Poêlée de champignons de saison ..... 13.
Champignons de Paris & Pleurotes grises en persillade, servis avec oeuf bio poché & sauce au vin rouge - **avec ou sans poitrine fumée**

Terrine de campagne ..... 10.
Terrine de cochon & foies de volaille, compotée d'oignons

Croustillant de boudin noir ..... 10.
Boudin noir aux oignons & pommes bien confites au beurre salé

Oeuf bio cocotte au foie gras de canard ..... 14.
Accompagné d'une mouillette au vieux Comté

Truite gravlax ..... 14.
Truite française marinée aux agrumes, accompagnée de crème d'Isigny et d'un tartare de pommes vertes à l'aneth

Carpaccio de poulpe .....”Spécialité”..... 18.
Poulpe confit au bouillon, taillé finement, servi tiède et accompagné d'une émulsion de crème de pommes de terre au piment d'Espelette

SALADES & CROQUE

La Gravlax ..... 19.
Lentilles vertes du Puy, truite française gravlax aux agrumes, pomme verte, oeuf poché & crème d'Isigny citronnée

La Belle d'Automne ..... 18.
Rocamadour AOP rôti sur pain au levain de J.L Poujauran, poire, noix, endives croquantes, vinaigrette au miel

Croque Monlapin ..... 17.
Un pain brioché moelleux revenu au beurre, du jambon cuit à la truffe artisanal, un vieux Comté. Servi avec mesclun.
Supp. oeuf au plat +2.

MENU DU PETIT LAPIN
13.

Sirop à l'eau
Filet de poisson ou Haut de cuisse de poulet ou Steak haché
Garniture au choix
Boule de glace au choix

PLATS

Potimarron rôti ..... 19.
Crémeux de butternut au sésame, yaourt grec citronné, féta graines de courge & coulis d'herbes à l'ail

Ravioles aux cèpes ..... 22.
Crème de parmesan & noisettes torréfiées

Quenelle de brochet aux écrevisses ..... 20.
Véritable quenelle aux oeufs frais accompagnée d'une bisque de crustacés aux queues d'écrevisses, riz safrané - (15 min)

Filet de Dorade Royale rôti ..... 24.
Crème à l'estragon & fondue de poireaux onctueuse

Poulpe grillé en persillade ..... 29.
Tentacule de poulpe confite puis grillée à la plancha. Servie avec une purée de pommes de terre au chorizo fort

Cordon bleu Monlapin ..... 24.
Au poulet français, Serrano gran Reserva & vieux Comté bien coulant, pané au Panko, sur une crème fromagère - **Quantités limitées**

Volaille fermière aux champignons ..... 23.
Volaille française rôtie, sauce crémeuse aux champignons des bois.
Servie avec une purée de pommes de terre bien beurrée

Burger MonLapin ..... 22.
Bœuf français, oignons confits, sauce Monlapin, cheddar anglais.
Servi avec frites maison et mesclun

Boeuf braisé au vin rouge ..... 28.
Bœuf français mijoté 7 heures, carottes fondantes, jus au vin rouge bien corsé.
Servi avec une purée de pommes de terre

Fondant de cochon au sirop d'érable ..... 25.
Poitrine de cochon français marinée au sirop d'érable puis confite 8 heures à basse température

Côte de boeuf 1kg/1,2kgs ..... 84.
La plus belle pièce sélectionnée par notre boucher la Maison Seguin, pour 2 personnes, juste grillée et fumée au thym, accompagnée de sauce au poivre et de 2 garnitures

Garnitures :
Frites maison, purée bien beurrée, fondue de poireaux, riz safrané, haricots verts sautés à l'ail, mesclun (garniture supp. +5,5.)
Purée au chorizo fort (garniture supp. +7. / changement +2.)

FROMAGES

Assiette de fromages ..... 13.
Assortiment de 3 fromages affinés de La Ferme d'Alexandre, accompagnés de noix & meclun

DESSERTS

Tarte tatin ..... 9.
Pommes fondantes longuement caramélisées au beurre, servie tiède avec une généreuse crème d'Isigny

Poire pochée ..... 9.
Poire Comice entière pochée dans un sirop maison à la verveine, crumble croustillant & glace vanille

Riz au lait aux noisettes caramélisées ..... 8.
Riz au lait crémeux à la vanille Bourbon, noisettes enrobées de caramel & caramel au beurre salé

Brioche perdue, glace mascarpone ..... 10.
Brioche moelleuse caramélisée au beurre & généreux caramel laitier

Tarte au chocolat & caramel beurre salé ..... 10.
Pâte sablée pur beurre & ganache fondante au chocolat noir

Belle profiterole au chocolat chaud ..... 12.
Gros chou craquelin garni de glace vanille, chocolat chaud coulant & crème fouettée

Cookie géant au chocolat à partager ..... 15.
Cookie au chocolat cuit minute, croustillant dehors et fondant à coeur, servi chaud avec une glace mascarpone onctueuse - (15 min)

Coupe Colonel ..... 9.
Sorbet plein fruit au citron & Vodka

Boule de glace ou sorbet artisanal ..... 3.
Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Mascarpone, Pistache
Sorbets : Fraise, Framboise, Citron, Mangue

Supp chantilly +1.

Prix nets en Euros
Service inclus

CARTE BRASSERIE

SERVICE CONTINU

FORMULE PETIT DÉJEUNER

10.

1 boisson chaude*
+
1 nectar de fruit Alain Milliat 25cl
+
1 viennoiserie ou pain, beurre, confiture

FORMULE GOÛTER

9,5.

1 nectar de fruit Alain Milliat 25cl
ou
1 cidre Appie extra brut 33cl (+2.)
+
1 crêpe au choix

VIENNOISERIES

- Croissant 2.
- Pain au chocolat 2,2.
- Belle tranche de pain au levain de J.L Poujauran, beurre, confiture 2,5.

*Hors Matcha-Golden-Pink latte & Cafés frappés
Petit déjeuner et viennoiseries servis jusqu'à 11h
Formule goûter servie de 14h30 à 18h30

À GRIGNOTER

Service continu de 12h à 22h30

Crémeux de butternut au sésame..... 7.
Garni de féta & graines de courge

Frites de panisse croustillantes..... 10.
Mayonnaise fumée à l'ail & paprika, mieux qu'à Marseille !

Tarama à la truffe..... 9.

Calamars frits..... 15.
Sauce tartare maison

Croquettes de jambon de Gascogne..... 12.
Sauce piquillos

Croquettes de fromage..... 12.
Sauce piquillos

Camembert rôti..... 13.
Camembert entier au lait cru rôti au miel et au thym frais - **(15 min)**

Serrano Gran Reserva..... 14.
Accompagné de son beurre demi-sel, evidemment !

Assiette de charcuteries..... 20.
Serrano Gran Reserva, jambon cuit à la truffe, saucisson,
beurre demi-sel et cornichons

Assiette de charcuteries et fromages..... 22.
Serrano Gran Reserva, jambon cuit à la truffe, Rocamadour AOP, Comté
Beurre demi-sel et cornichons

LES DOUCEURS

Servies de 15h à 18h

Crêpe beurre sucre	4,5.
Crêpe à la confiture du moment	5.
Crêpe caramel au beurre salé maison	5.
Crêpe au chocolat maison	5,5.
Crêpe au Nutella	5,5.
Supp. chantilly	1.

Boule de glace et sorbet artisanaux 3.
Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Mascarpone, Pistache
Sorbets : Fraise, Framboise, Citron, Mangue



HAPPY HOUR

Du lundi au vendredi de 17h à 19h30

East Paris Hoppy - Blonde 50 cl.....	5,8.
Arme Blanche 50 cl	7,5.
Barge du Canal - IPA 50 cl	7,9.
Panaché 50 cl	5,9.
Monaco 50 cl	6,8.
Picon bière 50 cl	8.
Cidre Appie extra-brut 33 cl	6,4.
Corona 4,5% 33cl.....	5,6.
Heineken 0.0% 33 cl	4,8.
Vin du moment 14 cl - rouge, blanc ou rosé..	5.
Les cocktails alcoolisés	9.
(sauf Apple Fizz et Pornstar Martini)	
Les mocktails	7.

Prix nets en Euros
Service inclus

CARTE DES BOISSONS

SERVICE CONTINU

BIÈRES

BIÈRES PRESSION

Brasserie PANAME	*25 cl*	*50 cl*
East Paris Hoppy	4,1.	7,4.
Arme Blanche	4,8.	8,5.
Barge du Canal - IPA	5,6.	9.
Django Neipa	5,7.	9,1.

VINS AU VERRE & EN PICHET

VINS ROUGES

	Pichet 50 cl	*Pichet 25 cl*	*Verre 14 cl*
• VAL DE LOIRE - Château de Quinçay (AB)	19.	11.	6.
• VENTOUX - Gabriel Meffre	19.	11.	6.
• CÔTES DE BOURG Château La Gravière	20.	11,7.	6,7.
• BROUILLY - Manoir du Carra	23.	13,6.	7,8.
• CORBIÈRES - Château Peyrepertuse	24.	14.	7,9.
• DUCHÉ D'UZÈS Les Vignes de l'Arque (AB)	30.	17.	9,9.
• BOURGOGNE - Domaine Borgeot	32.	18.	10,5.

VINS BLANCS

	Pichet 50 cl	*Pichet 25 cl*	*Verre 14 cl*
• CÔTES DU RHÔNE Domaine des Lauribert	18.	10.	5,9.
• VALENCAY Château de Quinçay (AB)	21.	12.	7.
• BEAUJOLAIS BLANC Domaine Chermette	25.	14.	8.
• QUINCY - Domaine JM. Sorbe	25.	15.	8,4.
• POUILLY FUMÉ Domaine Blondelet	28.	16.	9.
• PETIT CHABLIS Domaine Seguinot	28.	16.	9,4.

VINS ROSÉS

	Pichet 50 cl	*Pichet 25 cl*	*Verre 14 cl*
• VAUCLUSE - Domaine des Lauribert	18.	10.	5,8.
• CÔTES DE PROVENCE Ultimate Provence	29.	17.	9,7.

COCKTAILS

Caïpirinha 10.
Cachaça Ypioca 6cl, Citron Vert, sucre de canne

Mojito 11.
Rhum 5cl, citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante

Apple Fizz 13.
Gin 5cl, nectar pomme Alain Milliat, citron jaune, eau pétillante

Le Réconfortant 11.
Rhum arrangé maison 5cl, citron vert, miel, ginger beer

Exotic Lapinou 12.
Rhum Havana 5cl, jus d'ananas, jus de passion, sirop de fraise, citron & zests

Maï Taï au rhum arrangé maison 10.
Rhum 6cl, Cointreau 2cl, citron vert, orgeat

Don Basilico 11.
Tequila 5cl, basilic frais, citron vert, sirop de basilic

Pornstar Martini 14.
Vodka 5cl, fruit de la passion, vanille, citron vert, shot de Prosecco

Apérol Spritz 10.
Apérol 6cl, Prosecco 8cl, eau pétillante, orange

St Germain Spritz 11.
Liqueur St Germain 6cl, Prosecco 8cl, citron vert, eau pétillante

Limoncello Spritz 11.
Limoncello 5cl, Prosecco 8cl, eau pétillante, citron

Les classiques du bar 12.
Sur demande

MOCKTAILS

Virgin Paloma 9.
Pamplemousse frais, sirop d'orgeat, limonade

Soleil blanc 9.
Ananas, coco légère, citron vert, menthe

Secret Garden 9.
Jus d'ananas, jus de cranberry, citron vert,sirop de pêche

Virgin Mojito 9.
Citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante

Passion Basilic 9.
Jus passion, basilic frais, citron vert, sirop de vanille, eau pétillante



Nectars Alain Milliat 25 cl 6.

Tomate
Ananas
Pêche
Pomme
Abricot

Jus pressés 7.

Orange / Pamplemousse / Citron

SODAS

Coca / 0 / Cherry 33cl	5.
Orangina / Fuze Tea 25cl	5.
Limonade Lorina 33cl	5,9.
Tonic Fever Tree 20cl	6.
Ginger beer Fever tree 20cl	6.
Mate El Tony 33cl	7.
Perrier 3cl	5,7.
Supplément Sirop 2 cl	0,5.

APÉRITIFS

Ricard 2cl	4.
Suze 6cl	4,9
Kir vin blanc 12cl	7.
Kir royal 12cl	11.
Martini 6cl	8.
Campari 6cl	8.
Porto Rouge 8cl	8.
Lillet blanc / rosé 10cl	8.
Coupe de Prosecco 12cl	6.
Coupe de Champagne	14.
Besserat de Bellefon brut 12cl	

LIQUEURS 4CL

Menthe Pastille	7.
Limoncello	7.
Baileys	7.
Amaretto Disaronno	8.
Génépi	9.
Chartreuse Jaune	12.
Chartreuse Verte	14.

EAUX DE VIE 4CL

Poire William's	7.
Mirabelle	7.
Vieille Prune de Souillac	12.

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Ristretto, Décaféiné	2,5.
Allongé, Noisette	2,7.
Café crème, Double Expresso	4,5..
Chocolat chaud, Cappuccino	5..
Matcha latte chaud ou frappé	6,9.
Golden latte Curcuma, cannelle, gingembre & épices, 100 % végétal	6,9.
Pink latte Fruits rouges & betterave, naturellement rose, 100 % végétal	6,9.
Café frappé, Latte frappé	5.
Thé / Infusion Kusmi Tea	5.

EAUX MINÉRALES

Evian - Badoit 0,5L / 1L	4,5/6.
Abatilles 75cl	8.
Vittel 25cl	4.

LES INCONTOURNABLES

	25cl	*50 cl*
Panaché	4,1.	7,4.
Monaco	5.	8,5.
Picon bière	6.	10.

BIÈRES & CIDRE BOUTEILLE

Corona 4,5% 33cl	7.
Heineken 0.0% 33 cl	6.
Cidre Appie extra-brut 33 cl	8.

WHISKYS 4CL

Jack Daniels	8.
Monkey shoulder	11.
Bellevoye Bleu	11.
Glenfiddich 12 ans	14.
Lagavulin 16 Ans	24.
Nikka From The Barrel	15.
Hibiki Harmony	21.

SPIRITUEUX 4CL

Calvados	8.
Cognac Martell VSOP	13.
Bas-Armagnac Armin 10 ans	14.

RHUMS 4CL

Bumbu - Caraïbes	11.
Diplomatico R. Exclu - Venezuela	12.
La Hechicera - Colombie	13.
Zacapa XO - Guatemala	22.

Prix nets en Euros
Service inclus