

PETIT-DÉJEUNER

• BREAKFAST •

CROISSANT PUR BEURRE 2,50€
BUTTER CROISSANT

PAIN AU CHOCOLAT PUR BEURRE 2,60€
BUTTER PAIN AU CHOCOLAT

TARTINE, BEURRE ET CONFITURE 3,50€
SLICED BAGUETTE BREAD, BUTTER AND JAM

MENU PETIT-DÉJEUNER

BREAKFAST SET MENU

1 grande boisson chaude
+ 1 croissant ou pain au chocolat
+ 1 jus d'orange pressée 20cl
1 large hot drink
+ 1 croissant or pain au chocolat
+ 1 freshly squeezed orange juice 20cl

9,90€



MENU PETIT-DÉJEUNER COMPLET

FULL BREAKFAST SET MENU

1 grande boisson chaude
+ 1 croissant ou pain au chocolat
+ 1 tartine
+ 1 jus d'orange pressée 20cl
1 large hot drink + 1 croissant or pain au chocolat
+ 1 sliced baguette bread + 1 freshly squeezed orange juice 20cl

12,50€

TAPAS À PARTAGER

• TAPAS TO SHARE •

LES ŒUFS MAYONNAISE 5,50€ HARD BOILED-EGGS AND MAYONNAISE Œufs durs, mayonnaise maison, brisures de poitrine fumée et croûtons Hard-boiled eggs, homemade mayonnaise, smoked bacon bits and croutons	TARAMA MAISON ET BLINIS 8,50€ HOMEMADE TARAMA AND BLINIS
ASSIETTE DE FRITES MAISON ✓ 6,00€ HOMEMADE FRIES	SMASHED POTATOES ✓ 8,50€ Pommes de terre au cheddar, guacamole crémeux, cébette Potatoes with cheddar cheese, creamy guacamole, spring onion
ASSIETTE DE FRITES MAISON AU CHEDDAR ✓ 6,50€ HOMEMADE CHEDDAR CHEESE FRIES	TENDERS DE POULET MAISON 9,50€ HOMEMADE CHICKEN TENDERS Panure aux oignons frits, sauce cajun, cébette Fried onion breading, Cajun sauce, spring onion
HOUMOUS AU CITRON MAISON ET FOCACCIA ✓ 7,50€ HOMEMADE LEMON HUMMUS AND FOCACCIA	COULOMMIERS RÔTI ✓ 11,95€ ROASTED COULOMMIERS CHEESE Romain, miel, oignons rouges et huile d'olive Rosemary, honey, red onions, and olive oil

PLANCHES

• PLATTERS •

LA PETITE ASSIETTE DE CHARCUTERIES 12,95€ LITTLE CHARCUTERIE PLATE Accompagnée de son beurre aromatisé maison Served with homemade flavored butter	
L'ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES 19,95€ CHARCUTERIES AND CHEESES PLATE Accompagnée de son beurre aromatisé maison Served with homemade flavored butter	
L'ASSIETTE DE LA MER 20,95€ THE SEA PLATTER Rillettes de thon maison, tarama maison, tartare d'avocat aux algues et blinis Homemade tuna rillettes, homemade tarama, avocado tartare with seaweed and blinis	

GOÛTER

• AFTERNOON SNACKS •

OFFRE DISPONIBLE UNIQUEMENT L'APRÈS-MIDI OFFER AVAILABLE ONLY IN THE AFTERNOON

GAUFRE DE LIÈGE 7,50€ Sauce chocolat et chantilly maison Liège waffle with chocolate sauce and homemade whipped cream	
GAUFRE DE LIÈGE 7,50€ Glace vanille artisanale et sauce caramel Liège waffle, artisanal vanilla ice cream and caramel sauce	
GAUFRE DE LIÈGE 7,50€ Fruits rouges, chantilly maison Liège waffle, homemade whipped cream and red berries	



BURGERS

• BURGERS •

POLENTA BURGER, FRITES MAISON ✓ 19,95€ POLENTA BURGER, HOMEMADE FRIES Steak de polenta maison, reblochon, champignons persillés, oignons caramélisés, ketchup de carotte maison Homemade polenta steak, Reblochon cheese, mushrooms with parsley, caramelised onions, homemade carrot ketchup	
CHICKEN BURGER, FRITES MAISON 19,95€ CHICKEN BURGER, HOMEMADE FRIES Filet de poulet pané maison, comté, salade, ketchup de carotte maison Homemade breaded chicken fillet, Comté cheese, salad, homemade carrot ketchup	
DOUBLE CHEESEBURGER, FRITES MAISON 23,50€ DOUBLE CHEESEBURGER, HOMEMADE FRIES 2 steaks hachés VBF**, cheddar, pickles de légumes, oignons caramélisés, sauce maison 2 French beef patties VBF**, cheddar, vegetable pickles, caramelized onions, homemade sauce	

Supplément bacon ou cheddar +1,50€
Extra bacon or cheddar

PLATS

• MAIN COURSES •

CROQUE-MONSIEUR, FRITES MAISON 14,95€ CROQUE-MONSIEUR, HOMEMADE FRIES Jambon aux herbes, béchamel à la moutarde à l'ancienne, emmental, cornichons et persil Herb-seasoned ham, wholegrain mustard béchamel sauce, Emmental cheese, gherkins, and parsley	
LE CROQUE-BRIE, FRITES MAISON ✓ 15,95€ THE BRIE CROQUE, HOMEMADE FRIES Brie de Meaux AOP, béchamel au brie, miel et noix Brie de Meaux AOP, brie béchamel sauce, honey and walnuts	
RISOTTO DE COQUILLETES AU CANTAL JEUNE ✓ 15,95€ ELBOW MACARONI RISOTTO WITH CANTAL CHEESE Supplément jambon aux herbes +1€ Extra ham with herbs chiffonade +1€	
SUPRÊME DE POULET, LÉGUMES DE SAISON 18,95€ CHICKEN SUPREME, SEASONAL VEGETABLES Sauce moutarde et poivre de Java Mustard and Java pepper sauce	
THON MI-CUIT SOJA SÉSAME, SALADE FRAÎCHEUR 21,50€ SEARED TUNA WITH SOY AND SESAME, FRESH SALAD Roquette, suprême d'orange, copeaux de grana padano DOP***, mayonnaise maison à l'encre de seiche Arugula, orange segments, Grana Padano DOP*** shavings, homemade squid ink mayonnaise	
FAUX-FILET, FRITES MAISON 21,95€ SIRLOIN STEAK, HOMEMADE FRIES Faux-filet VBF** accompagné d'un beurre maître d'hôtel maison Sirloin steak VBF** with homemade savoury herb butter	
FISH AND CHIPS MAISON 24,50€ HOMEMADE FISH AND CHIPS Fine panure aux herbes et sauce tartare aux herbes Thin herb-crusted batter and herb tartar sauce	

MENU ENFANT

• KIDS MENU •

1 PLAT Coquillettes au fromage ou Filet de poulet à la crème, accompagné de frites et carottes ou Steak haché, accompagné de frites et carottes	1 DISH Macaroni with cheese or Chicken fillet with cream sauce, served with fries and carrots or Ground beef steak, served with fries and carrots
+1 DESSERT Mini cookies et chantilly ou coupe 2 boules	+1 DESSERT Mini cookies and whipped cream or 2 scoops of ice cream
+1 BOISSON Jus de pomme ou orange ou sirop à l'eau ou diabolo	+1 BOISSON Apple or orange juice or water or diabolo syrup

13,60€

MENU - 4 ANS

• 0 TO 3 YO MENU •

Offert sous condition de consommation adulte. Demandez-nous le détail de l'offre.
Offered under condition of adult consumption. Ask us for the detail.

SALADES

• SALADS •

SALADE BOULGOUR, AUBERGINE ET FETA ✓ 18,95€ BULGUR, EGGPLANT AND FETA SALAD Boulgour, crème de fêta, aubergine rôtie au sirop d'érable, tomates cerises, fêta, petits pois, roquette et amandes effilées Bulgur, feta cream, maple-roasted eggplant, cherry tomatoes, feta cheese, peas, arugula, and slivered almonds	
SALADE CÆSAR 19,50€ CÆSAR SALAD Salade, poulet, œuf, poitrine fumée, Grana padano DOP***, anchois, croûtons et sauce Cæsar maison Salad with chicken, egg, smoked bacon, Grana padano PDO***, anchovies, croutons, and homemade caesar sauce	

DESSERTS

• DESSERTS •



MAXI COOKIE MAISON À PARTAGER (OU PASI) 13,50€ GIANT HOMEMADE COOKIE FOR SHARING (OR NOTI) Gros cookie chocolat noir et noix de pécan, beurre de cacahuètes, crème glacée vanille artisanale Dark chocolate and pecan big cookies, peanut butter, artisanal vanilla ice cream	
MAXI PROFITEROLES À PARTAGER (OU PASI) 13,50€ GIANT PROFITEROLES FOR SHARING (OR NOTI) Profiteroles garnies de crème glacée vanille artisanale et nappées de sauce chocolat maison With artisanal vanilla ice cream and topped with homemade chocolate sauce	

ILE FLOTTANTE, CRÈME PRALINÉE MAISON 7,50€ FLOATING ISLAND WITH HOMEMADE PRALINE CREAM	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE MAISON 7,50€ HOMEMADE CREME BRULEE WITH VANILLA	
DOUCEUR COCO FRUITS ROUGES 8,00€ COCONUT AND RED BERRIES DELIGHT Fruits rouges, sorbet artisanal coco, chantilly maison et amandes effilées Red berries, artisan coconut sorbet, homemade whipped cream, and slivered almonds	
BLANC MANGER COCO MAISON 8,50€ HOMEMADE COCONUT BLANCMANGE Coulis de fruits exotiques Exotic fruit coulis	
CRÈMEUX AU CHOCOLAT MAISON 8,50€ HOMEMADE CHOCOLATE CREAM	
MI-CUIT PRALINE MAISON 9,00€ HOMEMADE PRALINE LAVA CAKE Crème glacée pralinée et noix de pécan Praline ice cream and pecan nuts	
CRÈMEUX CHOCOLAT BLANC, FRAISES 9,00€ WHITE CHOCOLATE CREAM, STRAWBERRIES Spéculoos, crèmeux chocolat blanc, fraises et zeste de citron vert Speculoos cookies, white chocolate cream, strawberries, and lime zest	
CRÈMEUX FRAMBOISES ET TUILES AUX AMANDES 9,00€ CREAMY RASPBERRY AND ALMOND BISCUIT Sirop de framboise maison Homemade raspberry syrup	
ASSIETTE DE FROMAGES 9,50€ CHEESE PLATTER	
CAFÉ GOURMAND 11,95€ GOURMET COFFEE Espresso accompagné de 3 douceurs Espresso with 3 mini-desserts	
THÉ GOURMAND 12,50€ GOURMET TEA Thé au choix accompagné de 3 douceurs Choice of tea with 3 mini-desserts	
CHAMPAGNE GOURMAND 17,50€ GOURMET CHAMPAGNE Coupe de champagne AOP brut Vranken accompagnée de 3 douceurs Glass of Vranken AOP Brut Champagne with 3 mini-desserts	

GLACES ARTISANALES

• ARTISAN ICE CREAM MON PETIT GLACIER •



7,20€



8,50€

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR
LES PARFUMS DU MOMENT
ASK YOUR WAITER
FOR THE FLAVORS OF THE MOMENT

ajoutez de la
chantilly maison
add homemade
whipped cream
+1,50€



BOISSONS FRAÎCHES

• COLD BEVERAGES •

EVIAN	50CL	4,50€	1L	6,50€
BADOIT VERTE <i>Sparkling water</i>	50CL	4,70€	1L	6,70€
BADOIT ROUGE <i>Sparkling water</i>	33CL	4,95€		
NECTAR	25CL	4,95€		
<i>Orange, Abricot ou Ananas Orange, Apricot or Pineapple</i>				
JUS <i>Juice</i>	25CL	4,95€		
<i>Pomme ou tomate Apple or Tomato</i>				
SOFTS				
COCA-COLA SANS SUCRE 33CL, SCHWEPES INDIAN TONIC 25CL, FUZETEA PÊCHE OU MENTHE CITRON VERT 25CL				4,95€
COCA-COLA ORIGINAL 33CL, ORANGINA 25CL, SPRITE 25CL, OASIS 25CL				5,10€
SCHWEPES GINGER BEER	20CL	5,60€		
DIABOLO <i>Lemonade with syrup</i>	33CL	4,95€		
SIROP À L'EAU <i>Water with syrup</i>	25CL	4,10€		

LES SPÉCIALITÉS

	ORANGE PRESSÉE <i>Freshly squeezed orange juice</i>	20CL	5,00€	30CL	6,00€
	CITRON PRESSÉ <i>Freshly squeezed lemon juice</i>			15CL	5,00€
	CITRONNADE MAISON <i>Homemade Lemonade</i>			30CL	5,30€
	THÉ GLACÉ MAISON <i>Homemade Iced tea</i>			30CL	5,30€

BOISSONS CHAUDES

• HOT DRINKS •

	SIMPLE	DOUBLE
ESPRESSO <i>Espresso</i>	2,90€	4,60€
DÉCAFEINÉ <i>Decaffeinated coffee</i>	2,90€	4,60€
CAFÉ ESPRESSO 100% ARABICA FAIR TRADE	3,10€	4,90€
CAFÉ NOISETTE <i>Coffee with a dash of milk</i>		3,10€
AMERICANO		3,95€
GRAND CRÈME <i>Coffee with milk</i>		4,70€
THÉS ET INFUSIONS BIO <i>Teas and herbal teas</i>		4,60€
<i>COMPTOIR RICHARD - Demandez notre sélection Ask for our selection</i>		
THÉ PARNEY <i>fair trade teas</i>		4,80€
<i>FAIR TRADE - Demandez notre sélection Ask for our selection</i>		
CAFÉ VIENNOIS <i>Viennese coffee</i>		4,95€
LATTE		4,95€
CHOCOLAT CHAUD <i>Hot chocolate</i>		4,95€
CAPPUCCINO		5,10€
CHOCOLAT CHAUD FAIR TRADE <i>Hot chocolate</i>		5,40€

LATTE GLACÉ <i>Iced latte</i>	5,30€
CHOCOLAT VIENNOIS <i>Viennese chocolate</i>	5,95€
CHOCOLAT GOURMAND <i>Chocolat chaud, chantilly maison, sauce chocolat et brisures de cookie Hot Chocolate, whipped cream, chocolate sauce and cookie bits</i>	6,70€
LATTE VIENNOIS SAVEUR COOKIE <i>Latte 100% arabica, sirop saveur cookie, chantilly maison et brisures de cookie 100% arabica latte, cookie flavored syrup, whipped cream and cookie chips</i>	6,70€
LATTE VIENNOIS AU CARAMEL <i>Latte 100% arabica, sirop caramel, chantilly maison et sauce caramel 100% arabica latte, caramel syrup, whipped cream and caramel sauce</i>	6,70€
IRISH COFFEE	8,95€

 ajoutez de la chantilly maison add homemade whipped cream +1,50€

APÉRITIFS

• APERITIFS •

KIR AU VIN BLANC 12CL	7,00€	8,50€
<i>Vin blanc, crème de cassis ou framboise ou mûre ou pêche White wine and blackcurrant, raspberry, blackberry or peach liquor</i>		
KIR AU CHAMPAGNE 12CL	11,50€	
<i>Champagne Vranken, crème de cassis ou framboise ou mûre ou pêche Champagne Vranken and blackcurrant, raspberry, blackberry or peach liquor</i>		
MARTINI BIANCO 5CL	7,00€	
WHISKY JACK DANIEL'S 4CL	8,50€	
RHUM BACARDI DIEZ 10 ANS 4CL	9,00€	
WHISKY ABERLOUR 10 ANS 4CL	9,50€	
RHUM SANTA TERESA 1796 4CL	10,50€	
<i>Supplément soda +1€ Extra syrup +1€</i>		

DIGESTIFS


• DIGESTIVES •

GET 27 4CL	8,50€
CALVADOS 8,50€	
COGNAC MARTELL VSOP 10,50€	



COCKTAILS SANS ALCOOL

• ALCOHOL FREE COCKTAILS •

COCKTAIL FUN HOUSE <i>Sprite, jus de pomme et sirop barbe à papa Sprite, apple juice and cotton candy syrup</i>	6,00€	
COCKTAIL DES PIRATES <i>Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine et fraises Tagada Orange juice, pineapple juice, grenadine syrup and Tagada</i>	6,00€	
EXOTICO <i>Jus d'ananas, nectar de mangue, purée de fruit de la passion et jus de citron vert Pineapple juice, mango nectar, passion fruit puree and lime juice</i>	8,50€	
FRESH ME UP FRAMBOISE <i>Sirop de fleur de sureau, sirop de framboise, feuille de menthe, eau pétillante, fruits rouges et citron vert Elder flower syrup, raspberry syrup, mint leaves, sparkling water, red berries, lime juice</i>	8,50€	

COCKTAILS ALCOOLISÉS

• COCKTAILS WITH ALCOHOL •

SPRITZ À LA FRANÇAISE <i>Lillet, tonic et sirop de pamplemousse Lillet, tonic and grapefruit syrup</i>	11,50€
GIN TONIC <i>Gin Bombay Sapphire, tonic, framboises et basilic Bombay Sapphire gin, tonic, raspberries and basil</i>	11,50€
DAIQUIRI FRAMBOISE <i>Rhum Bacardi, framboises, jus de citron vert et sucre de canne Bacardi rum, raspberries, lime juice and cane sugar</i>	11,50€
MOSCOW MULE <i>Vodka, ginger beer et citron vert Vodka, ginger beer and fresh lemon</i>	11,50€
SPRITZ SAINT GERMAIN <i>Prosecco, liqueur de fleurs de sureau Saint-Germain, eau pétillante et citron Prosecco, Saint-Germain elderflower liqueur, sparkling water and lemon</i>	12,50€
ÉCLAT SAINT GERMAIN <i>Liqueurs de fleurs de sureau Saint-Germain, sirop de rhubarbe, jus de citron jaune et Schweppes agrumes Saint-Germain elderflower liqueur, rhubarb syrup, lemon juice, and Schweppes citrus soda</i>	12,50€

BIÈRE PRESSION

• DRAUGHT BEERS •

	25CL	33CL	50CL
HEINEKEN / PANACHÉ / MONACO	4,95€	6,50€	8,70€
AFFLIGEM / AFFLIGEM BLANCHE	5,50€	6,90€	9,10€
PICON	5,50€	6,90€	9,10€
IPA LAGUNITAS	5,95€	7,40€	9,50€

BIÈRE BOUTEILLES

• BOTTLED BEERS •

HEINEKEN 0.0 SANS ALCOOL 33CL	4,95€
DESPERADOS 7,40€	
MORT SUBITE KRIEK 7,60€	

VINS

• WINES •

	15CL	75CL
ROSÉS ROSES		
IGP ILE DE BEAUTÉ <i>Corse, Costa Serena</i>	7,00€	32,00€
IGP MEDITERRANEE, BIO <i>Oé, Agriculture Bio Régénérative</i>	7,50€	34,00€
AOP CÔTES DE PROVENCE <i>Provence, M de Minuty</i>		42,00€
BLANCS WHITES		
SAUVIGNON BIO <i>Vin de France, Oé, Agriculture Bio Régénérative</i>	7,50€	34,00€
AOP BOURGOGNE CHARDONNAY <i>Bourgogne, LC by La Chablisienne</i>	8,00€	36,00€
AOP ALSACE PINOT GRIS <i>Alsace, Le pinot de Jo H., BIO</i>	7,00€	32,00€
AOP SANCERRE <i>Loire, La Vivandière</i>	8,50€	38,00€
AOP CHABLIS <i>Bourgogne, J. Moreau «Gloire de mon Père»</i>		41,00€
AOP POUILLY FUISSÉ <i>Bourgogne, Les Vieux Murs</i>		49,00€
AOP CONDRIEU <i>Rhône, Guigal</i>		65,00€
ROUGES REDS		
AOP SAUMUR CHAMPIGNY <i>Loire, Les Valengets</i>	7,00€	32,00€
MERLOT BIO <i>Vin de France, Oé, Agriculture Bio Régénérative</i>	7,50€	34,00€
AOP BEAUMES DE VENISE <i>Rhône, Domaine de la Brune</i>	8,50€	38,00€
AOP SAINT JOSEPH <i>Rhône, Guigal</i>		49,00€
AOP SAINT EMILION GRAND CRU <i>Bordeaux, Baron de Boutisse</i>		42,00€
AOP SAINT JULIEN <i>Bordeaux, Connetable de Talbot</i>		57,00€
AOP BEAUNE DU CHÂTEAU 1ER CRU <i>Bourgogne, Domaine Bouchard Père et Fils</i>		62,00€
AOP POMMARD <i>Bourgogne, Domaine Bouchard Père et Fils</i>		79,00€



CHAMPAGNES

• CHAMPAGNES •

	12CL	75CL	150CL
AOP BRUT <i>Vranken</i>	11,50€	55,00€	
BRUT ROSÉ <i>Pommery</i>	14,00€	79,00€	
BRUT EO <i>Tête de Cuvée Demoiselle Vranken</i>		67,00€	99,00€
DIAMANT BLANC DE BLANC <i>Vranken</i>		92,00€	
BLANC DE BLANC <i>Pommery</i>			140,00€

IGP : Indication Géographique Protégée - AOP : Appellation d'Origine Protégée - AOC : Appellation d'Origine Contrôlée
IGP : Protected Geographical Indication; AOP : Protected Designation of Origin; AOC : Controlled Designation of Origin