

DE 9H30
À 11H*

PETIT-DÉJEUNER

• BREAKFAST •

FROM 9:30 A.M.
TO 11 A.M.*

CROISSANT PUR BEURRE2,50€ALL-BUTTER CROISSANT PAIN AU CHOCOLAT PUR BEURRE 2,60€ALL-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

• SHARING PLATTERS •

L'ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES CHARCUTERIES AND CHEESES PLATE Accompagnée de son beurre aromatisé maison / Served with homemade flavored butter	19,90€
L'ASSIETTE DE LA MER THE SEA PLATTER Saumon gravlax maison, rillettes de thon maison, tarama maison et blinis Homemade gravlax salmon, homemade tuna rillettes, homemade tarama, and blinis	20,90€

ASSIETTE DE FRITES MAISON✔ HOMEMADE FRIES	5,00€	SOUPE GLACÉE D'AVOCAT ET DÉS DE FETA✔ CHILLED AVOCADO SOUP WITH FETA CUBES	8,50€
ASSIETTES DE FRITES MAISON✔ AU CHEDDAR HOMEMADE CHEDDAR CHEESE FRIES	6,00€	TARAMA MAISON ET BLINIS HOMEMADE TARAMA AND BLINIS	8,50€
LES ŒUFS MAYONNAISE 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	5,50€	TERRINE CHÈVRE FRAIS POIVRON ROUGE✔ FRESH GOAT CHEESE AND RED PEPPER TERRINE	8,50€
HOUMOUS AU CITRON ET FOCACCIA✔ LEMON HUMMUS AND FOCACCIA Houmous maison, accompagné de focaccia Homemade hummus served with focaccia	7,50€	SAUMON GRAVLAX MAISON ET QUINOA EN SALADE HOMEMADE GRAVLAX SALMON AND QUINOA SALAD	10,50€
		CAMEMBERT RÔTI AU LAIT CRU✔ OVEN-BAKED RAW MILK CAMEMBERT Thym et noix / Thyme and walnuts	12,50€

DE 15H
À 18H*

GOÛTER

• AFTERNOON SNACKS •

FROM 3 P.M.
TO 6 P.M.*

PART DE CAKE SLICE OF CAKE Demandez le cake du moment Ask for cake of the moment	6,00€
GAUFRE DE LIÈGE, SAUCE CHOCOLAT ET CHANTILLY MAISON Liège waffle with chocolate sauce and homemade whipped cream	7,00€
GAUFRE DE LIÈGE, GLACE VANILLE ATISANALE ET SAUCE CARAMEL LIÈGE WAFFLE, ARTISANAL VANILLA ICE CREAM AND CARAMEL SAUCE	7,50€
GAUFRE DE LIÈGE, FRUITS ROUGES ET CHANTILLY MAISON LIÈGE WAFFLE, RED BERRIES AND HOMEMADE WHIPPED CREAM	7,50€



PLATS

• MAIN COURSES •

DOUBLE CHEESEBURGER, FRITES MAISON DOUBLE CHEESEBURGER WITH 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	22,90€
CHEESEBURGER VEGGIE, FRITES MAISON✔ VEGGIE CHEESEBURGER, HOMEMADE FRIES Galette végétale, cheddar, pickles de légumes, oignons caramélisés, et sauce maison Veggie patty, cheddar cheese, pickled vegetables, caramelised onions, and homemade sauce	19,90€
SUPPLÉMENT DOUBLE STEAK VEGGIE✔ DOUBLE STEAK VEGGIE EXTRA	5,00€

CLUB AU POULET, FRITES MAISON17,50€ CHICKEN CLUB SANDWICH, HOMEMADE FRIES Club sandwich au poulet, poitrine fumée, œuf dur, salade et sauce maison Chicken club sandwich with smoked bacon, hard-boiled egg, lettuce and homemade sauce	MERLAN FACON FISH AND CHIPS19,00€ WHITING FISH IN A FISH AND CHIPS STYLE Fine panure aux herbes et sauce tartare aux herbes Herb-Crusted Coating with Herb Tartare Sauce
CARPACCIO DE BŒUF CHAROLAIS, FRITES MAISON19,90€ CHAROLAIS BEEF CARPACCIO, HOMEMADE FRIES Carpaccio de bœuf charolais, grana padano DOP**, noisettes grillées et pickles de légumes Charolais beef carpaccio, Grana Padano PDO**, roasted hazelnuts and vegetable pickles	FAUX-FILET, FRITES MAISON21,00€ SIRLOIN STEAK, HOMEMADE FRIES Faux-filet VBF** accompagné d'un beurre maître d'hôtel maison Sirloin steak VBF** with homemade savoury herb butter
COQUILLETTES À LA TRUFFE✔15,50€ ELBOW MACARONI WITH TRUFFLES Sauce crémeuse à la truffe et au cheddar Creamy truffle and cheddar sauce	THON MI-CUIT AU SÉSAME DORÉ, SUCRINE CROQUANTE21,50€ SEARED SESAME-CRUSTED TUNA WITH CRUNCHY LITTLE GEM LETTUCE Mélange de sucrine, fenouil et radis. Mayonnaise au soja Mix of Little Gem Lettuce, Fennel, and Radishes with Soy Mayonnaise
CLUB AU SAUMON GRAVLAX FRITES MAISON19,50€ GRAVLAX CLUB SANDWICH, HOMEMADE FRIES Club sandwich au saumon sauce gravlax, concombre et roquette Salmon club sandwich with gravlax sauce, cucumber and rocket	DE 4 À 10 ANS
SUPPLÉMENT CHIFFONNADE DE JAMBON AUX HERBES EXTRA HAM WITH HERBS CHIFFONADE	+1,00€
SUPRÊME DE POULET, LÉGUMES DE SAISON18,50€ CHICKEN SUPREME WITH SEASONAL VEGETABLES Sauce moutarde et poivre de Java Mustard Sauce with Java Pepper	

DE 4
À 10 ANS

MENU ENFANT

• KIDS MENU •

FROM 4
TO 10 YEARS OLD

1 PLAT Coquillettes au fromage ou Filet de poulet à la crème, accompagné de frites ou de carottes ou Steak haché, accompagné de frites ou de carottes	1 DISH Macaroni with cheese or Chicken fillet with cream sauce, served with fries or carrots or Ground beef steak, served with fries or carrots
+1 DESSERT Coupe 2 boules ou crème au chocolat et smarties	+1 DESSERT 2 scoops of ice cream or chocolate cream and smarties
+1 BOISSON jus de pomme ou orange ou sirop à l'eau ou diabol	+1 BOISSON Apple or orange juice or water or diabol
13,60€	

MENU - 4 ANS

• 0 TO 3 YO MENU •

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

SALADES

• SALADS •

SALADE CAESAR18,50€ CAESAR SALAD Salade, poulet, œuf, poitrine fumée, Grana padano DOP**, anchois, croûtons et sauce caesar maison Salad with chicken, egg, smoked bacon, Grana padano DOP**, anchovies, croutons, and homemade caesar sauce	SALADE BOULGOUR, AUBERGINE, FETA✔18,50€ BULGUR SALAD WITH EGGPLANT AND FETA Boulgour, aubergine grillé, tomates cerises, fêta, petits pois, roquette et amandes effilées Bulgur, grilled eggplant, cherry tomatoes, feta, green peas, arugula, and sliced almonds
--	---

DESSERTS

• DESSERTS •

	MAXI PROFITEROLES À PARTAGER (OU PAS!)13,50€ GIANT PROFITEROLES FOR SHARING (OR NOT!) Profiteroles garnies de crème glacée vanille artisanale Mon Petit Glacier et nappées de sauce chocolat maison With artisanal vanilla ice cream Mon Petit Glacier and topped with homemade chocolate sauce
--	---

ILE FLOTTANTE, CRÈME PRALINÉE MAISON7,50€ FLOATING ISLAND WITH HOMEMADE PRALINE CREAM	TARTELETTE RENVERSÉE AU FRUIT DE SAISON9,00€ UPSIDE-DOWN TARTLET WITH SEASONAL FRUIT Glace artisanale au yaourt Artisanal yogurt ice cream
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE7,50€ CREME BRULEE WITH VANILLA	ASSIETTE DE FROMAGES9,50€ CHEESE PLATTER
COUPE MELBA AU FRUIT DE SAISON8,00€ MELBA SUNDAY WITH SEASONAL FRUIT Fruit de saison, chantilly maison et amandes effilées Seasonal fruit, homemade whipped cream, and sliced almonds	CAFÉ GOURMAND11,50€ COFFEE AND MINI-DESSERTS Espresso accompagné de 3 douceurs Espresso with 3 mini-desserts
CRÈMEUX AU CHOCOLAT MAISON8,50€ HOMEMADE CHOCOLATE CREAM	THÉ GOURMAND12,50€ TEA AND MINI-DESSERTS Thé au choix accompagné de 3 douceurs Choice of tea with 3 mini-desserts
BLANC MANGER COCO MANGUE MAISON8,50€ HOMEMADE COCONUT AND MANGO DESSERT	CHAMPAGNE GOURMAND17,50€ CHAMPAGNE AND MINI-DESSERTS Coupe de champagne AOP brut Vranken accompagnée de 3 douceurs Glass of Vranken AOP Brut Champagne accompanied by 3 sweets
FRAMBOISES EN TUILE LÉGÈRES AUX AMANDES9,00€ RASPBERRIES IN DELICATE ALMOND TILES Chantilly maison et coulis de framboise Homemade whipped cream and raspberry coulis	
CRÈMEUX CHOCOLAT BLANC, FRAISES9,00€ CREAMY WHITE CHOCOLATE WITH STRAWBERRIES Spéculoos, crèmeux chocolat blanc, fraises et zeste de citron vert Speculoos, creamy white chocolate, strawberries, and lime zest	

GLACE ARTISANALE
MON PETIT GLACIER

• HOMEMADE ICE CREAM MON PETIT GLACIER •



7,20€



8,50€

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



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

* Selon ouverture du restaurant / depending on restaurant opening

✔ Plat végétarien / Vegetarian dish

**VBF = Viande Bovine Française / French beef

***DOP = Dénomination d'Origine Protégée

PDO = Protected designation of Origin

BOISSONS FRAÎCHES

• COLD BEVERAGES •

EVIAN	50CL	4,50€	1L	6,50€
BADOIT VERTE <i>(Sparkling water)</i>	50CL	4,65€	1L	6,65€
BADOIT ROUGE <i>(Sparkling water)</i>	33CL	4,95€		
NECTAR D'ORANGE <i>Orange nectar</i>	25CL	4,95€		
JUS DE POMME <i>Apple juice</i>	25CL	4,95€		
NECTAR D'ANANAS <i>Pineapple nectar</i>	25CL	4,95€		
NECTAR D'ABRICOT <i>Apricot nectar</i>	25CL	4,95€		
JUS DE TOMATE <i>Tomato juice</i>	25CL	4,95€		
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€		
SOFTS		4,95€		
COCA COLA ORIGINAL 33CL, COCA COLA SANS SUCRE 33CL, ORANGINA 25CL, SPRITE 25CL , OASIS TROPICAL 25CL				
SCHWEPPES INDIAN TONIC 25CL, FUZETEA PÊCHE INTENSE 25CL				
DIABOLO <i>Lemonade with syrup</i>	33CL	4,80€		
SIROP À L'EAU <i>Water with syrup</i>	25CL	3,80€		
Supplément sirop / Extra syrup +1€				

CITRONNADE MAISON <i>Homemade Lemonade</i>	30CL	5,10€
THÉ GLACÉ MAISON <i>Homemade Iced tea</i>	30CL	5,10€
PÊCHE ABRICOT - PEACH APRICOT		

BOISSONS CHAUDES

• HOT DRINKS •

NOTRE CAFÉ EST
100% ARABICA

OUR COFFEE IS
100% ARABICA

LATTE VIENNOIS SAVEUR COOKIE

Latte 100% arabica, sirop saveur cookie, crème fouettée et brisures de cookie
100% arabica latte, cookie flavor syrup, whipped cream and cookie chips

6,50€



LATTE VIENNOIS AU CARAMEL

Latte 100% arabica, sirop caramel, crème fouettée et sauce caramel
100% arabica latte, caramel syrup, whipped cream and caramel sauce

6,50€

ESPRESSO <i>Espresso</i>	2,90€	4,50€
DÉCAFÉINÉ <i>Decaffeinated coffee</i>	2,90€	4,50€
CAFÉ ESPRESSO 100% ARABICA FAIR TRADE <i>Espresso coffee 100% fair trade arabica</i>	3,10€	4,90€
CAFÉ NOISETTE <i>Espresso with a dash of milk</i>	3,10€	
AMÉRICANO	3,80€	
CAFÉ GRAND CRÈME <i>Coffee with milk</i>	4,60€	
CAFÉ LATTE	4,95€	
CAPPUCCINO <i>Cappuccino</i>	4,95€	
CAFÉ VIENNOIS <i>Viennese coffee</i>	4,95€	
CHOCOLAT CHAUD <i>Hot chocolate</i>	4,95€	
THÉS ET INFUSIONS COMPTOIR RICHARD	4,50€	
THÉS PARNEY FAIR TRADE	4,70€	
TEA & HERBAL TEA		
Demandez notre sélection - Ask for our selection		
CHOCOLAT CHAUD FAIR TRADE <i>Fair trade hot chocolate</i>	5,40€	
CHOCOLAT VIENNOIS <i>Viennese chocolate</i>	5,95€	
IRISH COFFEE	8,90€	

APÉRITIFS

• APÉRITIFS •

KIR AU VIN BLANC 12CL

7,00€

Vin blanc, crème de cassis ou framboise ou mûre ou pêche
White wine and blackcurrant, raspberry, blackberry or peach liquor choice

KIR AU CHAMPAGNE 12CL

11,00€

Champagne Vranken, crème de cassis ou framboise ou mûre ou pêche
Champagne Vranken and blackcurrant, raspberry, blackberry or peach liquor choice

MARTINI BIANCO 5CL

7,00€

WHISKY JACK DANIEL'S 4CL

8,50€

RHUM BACARDI DIEZ 10 ANS 4 CL

9,00€

WHISKY ABERLOUR 10 ANS 4CL

9,50€

RHUM SANTA TERESA 1796 4CL

10,50€

Supplément soda / Extra soda +1€

DIGESTIFS

• DIGESTIVES •

GET 27

4CL

CALVADOS

8,00€

COGNAC MARTELL VSOP

10,50€



COCKTAILS SANS ALCOOL

• ALCOHOL FREE COCKTAILS •

COCKTAIL FUN HOUSE

Sprite, jus de pomme et sirop barbe à papa
Sprite, apple juice and cotton candy syrup

5,95€

COCKTAIL DES PIRATES

Jus d'orange, jus d'ananas et sirop de grenadine et fraises Tagada
Orange juice, pineapple juice and grenadine syrup and Tagada

5,95€



EXOTICO

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

8,50€

FRESH ME UP FRAMBOISE

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

8,50€

COCKTAILS ALCOOLISÉS

• COCKTAILS WITH ALCOHOL •

SPRITZ À LA FRANÇAISE

Lillet, tonic et sirop de pamplemousse
Lillet, tonic and grapefruit syrup

11,00€

GIN TONIC

Gin Bombay Sapphire, tonic, framboises et basilic
Bombay Sapphire gin, tonic, raspberries and basil

11,00€

DAIQUIRI FRAMBOISE

Rhum Bacardi, framboises, jus de citron vert et sucre de canne
Bacardi rum, raspberries, lime juice and cane sugar

11,00€

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer et citron frais
Vodka, ginger beer and fresh lemon

11,00€

SPRITZ SAINT GERMAIN

Prosecco, liqueur de fleurs de sureau Saint-Germain, eau pétillante et citron
Prosecco, Saint-Germain elderflower liqueur, sparkling water and lemon

12,50€

BIÈRES PRESSIONS

• DRAUGHT BEERS •

	25CL	50CL
HEINEKEN	4,95€	8,70€
PANACHÉ	4,95€	8,70€
MONACO	4,95€	8,70€
AFFLIGEM /	5,50€	9,10€
AFFLIGEM BLANCHE		
IPA LAGUNITAS	5,95€	9,50€
PICON	5,20€	8,90€

BIÈRES BOUTEILLES

• BOTTLES BEERS •

HEINEKEN 0.0	33CL	4,90€
SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE BEER		
DESPERADOS		7,30€
MORT SUBITE KRIEK		7,50€

VINS

• WINES •

ROSÉS *ROSÉ WINES*

IGP ILE DE BEAUTÉ,
Corse, Costa Serena

15cl.

7,00€

37,5cl.

32,00€

75cl.

32,00€

AOP CÔTES DE PROVENCE,
Provence, Lou by Peyrassol, BIO

7,50€

34,00€

AOP CÔTES DE PROVENCE,
Provence, M de Minuty

42,00€

BLANCS *WHITE WINES*

AOP BOURGOGNE CHARDONNAY,
Bourgogne, LC by La Chablisienne

15cl.

7,50€

37,5cl.

34,00€

75cl.

34,00€

AOP ALSACE PINOT GRIS,
Alsace , Le pinot de Jo H., BIO

7,00€

32,00€

AOP SANCERRE,
Loire, La Vivandière

8,50€

38,00€

AOP CHABLIS

Bourgogne, J. Moreau «Gloire de mon Père»

15cl.

41,00€

37,5cl.

49,00€

75cl.

49,00€

AOP POUILLY FUISSÉ,
BOURGOGNE, LES VIEUX MURS

65,00€

AOP CONDRIEU,
RHÔNE, GUIGAL

ROUGES *RED WINES*

AOP SAUMUR CHAMPIGNY,
Loire, Les Valengnets

15cl.

7,00€

37,5cl.

32,00€

75cl.

32,00€

AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL,
Loire, Les Javeaux

7,50€

17,00€

34,00€

AOP BEAUMES DE VENISE,
Rhône, Domaine de la Brune

8,50€

38,00€

AOP SAINT JOSEPH,
Rhône, Guigal

49,00€

AOP SAINT EMILION GRAND CRU,
Bordeaux, Barron de Boutisse

42,00€

AOP SAINT JULIEN,
Bordeaux, Connetable de Talbot

57,00€

AOP BEAUNE DU CHÂTEAU 1^{ER} CRU,
Bourgogne, Domaine Bouchard Père et Fils

62,00€

AOP POMMARD,
Bourgogne, Domaine Bouchard Père et Fils

79,00€

CHAMPAGNES

• CHAMPAGNES •

	12cl.	75cl.	150cl.
AOP BRUT, Vranken	11,00€	55,00€	
BRUT ROSÉ, Pommery	14,00€	79,00€	
BRUT EO, Tête de Cuvée Demoiselle Vranken		67,00€	99,00€
DIAMANT BLANC DE BLANC, Vranken		92,00€	
BLANC DE BLANC, Pommery			140,00€