

Boissons

Drinks

Softs & Eau / Softs & water

Jus de pomme, nectar d'orange, nectar d'ananas, nectar de cranberry (20cl)	4€
<i>Apple juice, orange nectar, pineapple nectar, cranberry nectar</i>	
Sprite (20cl)	4€
Orangina (20cl)	4€
Ice Tea (20cl)	4€
Coca / Coca Zéro (20cl)	4€
Vittel / San Pellegrino (1L)	6€

Bières / Beers (33cl) 6€

Bière du moment *Featured beer*

Bière blonde ou blanche *Blonde Beer or White Beer*

Apéritifs

Martini (8cl)	5€
Pastis, Ricard (4cl)	5€

Cocktails

Spritz (20cl) Prosecco, Apérol, eau gazeuse.....	10€
<i>Prosecco, Apérol, Sparkling Water</i>	
Edelweiss (16cl) Vin blanc, liqueur de sureau, citron vert.....	10€
<i>White Wine, Elderflower liqueur, Cane Sugar, Lime</i>	
Lagon (16cl) Rhum Blanc, sucre de canne, nectar d'ananas, Curacao)	10€
<i>White Rum, Sugar Cane, Pineapple Nectar, Curacao</i>	
Rosso Berry (16cl) Vodka, Martini rouge, jus de cranberry.....	11€
<i>Vodka, Red Martini, Cranberry Juice</i>	
Tokyo Sunrise (12cl) Cognac, jus de yuzu, sucre de canne.....	11€
<i>Cognac, Yuzu Juice, Cane Sugar</i>	
Cocktail Maison (12cl) Champagne, Cointreau, liqueur fruit de la passion	12€
<i>Champagne, Cointreau, Passion Fruit Liqueur</i>	

Déjeuner

11h30 - 14h30

Entrée + Plat + Dessert 30€

Starter + Main Dish + Dessert

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25€

Starter + main dish or Main dish + dessert

Entrées / Starters

Velouté du moment / *Seasonal velouté soup*

Carpaccio de boeuf, pesto de roquette / *Beef carpaccio, rocket pesto*

Oeuf mollet, crème de cresson / *Soft-boiled egg, watercress cream*

Plats / Main courses

Travers de porc marinés, frites / *Marinated pork ribs, French fries*

Pâtes du moment, crème gorgonzola / *Pasta of the day, gorgonzola cream sauce*

Suggestion de la semaine / *Chef's weekly suggestion*

Desserts

Gâteau au chocolat, chantilly / *Chocolate cake, whipped cream*

Crème brûlée au thym / *Thyme crème brûlée*

Coupe glacée (2 boules) / *Ice cream (2 scoops)*

Menu Enfant - jusqu'à 12 ans

Kids' menu - up to 12 years old

15€

Steak haché ou poisson ou nuggets + frites

Ground beef patty or fish or nuggets

Frites ou légumes de saison ou purée maison

French fries or seasonal vegetables or homemade mashed potatoes

Glace ou moelleux au chocolat ou mini-pannacotta vanille

Ice cream or chocolate fondant or vanilla pannacotta



Dîner

17h30 - 21h00

Menu Pièce du boucher *Butcher's cut menu*

(pour deux personnes, *For 2 people*)

69€

Pièce du boucher du jour et sa sauce / *Butcher's cut of the day with Chef's sauce*
Pommes de terre grenaille / *Baby potatoes*
Salade / *Salad*

À partager (ou pas...) / *To share (or not...)*

Saucisson de campagne..... 8€

Country-style dry sausage

Planche de fromages 18€

Cheese board

Planche de charcuteries 18€

Cold cuts board

Planche mixte (fromages et charcuteries)..... 22€

Mixed board (cold cuts and cheeses)

Assiette campagnarde (fromages, charcuteries et pâté de campagne)..... 25€

Country Platter (cheeses, cold cuts and country-style paté)

Entrées / *Starters*

Cromesquis de chèvre frais et chips de jambon, pesto basilic-miel..... 13€

Fried fresh goat cheese bites with crispy Ham and basil-honey pesto

Salade Caesar (poulet grillé, croûtons, sauce Caesar, œuf mollet) + jambon de pays +3€..... 14€/20€*

Caesar salad (grilled chicken, croutons, soft-boiled egg, Caesar dressing) + Extra Country Ham+3€

Carpaccio de bœuf (sauce du jour, parmesan, câpres, pickles)..... 16€/23€*

Beef carpaccio (Chef's sauce, Parmesan cheese, capers and pickles)

Cheesecake au saumon (herbes fraîches, tuile aux salicornes)..... 18 € / 25 € *

Salmon cheesecake (fresh herbs, sea asparagus crisps)

* entrées servies en plats avec des frites / **starters served as a main dish with French fries.*



Dîner

17h30 - 21h00

Plats / Main courses

Pâtes du moment au gorgonzola (+ jambon de pays ou poulet mariné +3€)	17€
<i>Pasta with Gorgonzola cheese sauce (extra ham or marinated chicken +3€)</i>	
Travers de porc marinés, pomme au four et crème ciboulette	22€
<i>Marinated pork ribs with baked potato and chives cream</i>	
Burger du Chef (salade, frites)	21€
<i>Chef's burger (salad and French fries)</i>	
Poisson du jour, garniture du Chef	25€
<i>Fish of the Day with Chef's garnish</i>	
Pièce du boucher (salade, frites, sauce du jour)	28€
<i>Butcher's cut (salad, French fries and Chef's sauce)</i>	

Desserts / Desserts

Gateau au chocolat, coeur fruits rouges (Chantilly)	9€
<i>Chocolate Cake with red fruits jelly (Whipped Cream)</i>	
Coupe glacée Demander la sélection à nos serveurs	10€
<i>Ice cream cup - Please ask your server for today's selection</i>	
Profiteroles (sauce chocolat , glace vanille)	9€
<i>Profiteroles (chocolate sauce, vanilla ice cream)</i>	
Pavlova (coulis de fruits maison)	11€
<i>Pavlova (homemade fruit coulis)</i>	
Café gourmand	12€
<i>Coffee with Sweets</i>	

Menu Enfant - jusqu'à 12 ans

Kids' menu - up to 12 years old

15€

Steak haché ou poisson ou nuggets + frites

Ground beef patty or fish or nuggets

Frites ou légumes de saison ou purée maison

French fries or seasonal vegetables or homemade mashed potatoes

Glace ou moelleux au chocolat

ou mini-pannacotta vanille

Ice cream or chocolate fondant or vanilla pannacotta



Digestifs

Baileys (6cl)	8€
Get 27 (6cl)	8€
Proposition du mois <i>Digestif of the month</i> (4cl)	10€
Whisky Japonais <i>Japanese whisky</i> (4cl)	10€
Bas Armagnac (4cl)	12€

Boissons chaudes / Hot drinks

Espresso	3,5€
Double café - Thé <i>Double espresso - Tea</i>	6€
Chocolat - Cappuccino <i>Chocolate - Cappuccino</i>	4€
Irish Coffee	12€



Vins

Wines



La sélection du Bistrot / House selection

Chardonnay (Languedoc-Roussillon – IGP Pays d'Oc, Les Jamelles).....	5€.....	25€
Pinot noir (Languedoc-Roussillon – IGP Pays d'Oc, Les Jamelles).....	5€.....	25€

Les Bulles / Champagne

Chardonnay / Pinot noir / Pinot meunier Champagne 1er Cru Monmarthe.....	12€.....	56€
--	----------	-----

Les Rosés / Rosés

Terrasses de Tamary (Cinsault, Grenache, Syrah – AOP Côtes de Provence)	9€.....	39€
Pink Butterfly (Syrah, Grenache – IGP Var)	9€.....	42€

Les Blancs / Whites

Riesling (Alsace – AOC Alsace, Dom. Ginglinger).....	9€.....	42€
Sauvignon blanc (Loire – AOC Touraine, Dom. Aumonier).....	9€.....	41€
Chenin blanc (Loire – AOC Anjou, Dom. FL – Les Bergères).....	9€.....	41€
Chenin blanc (Loire – AOC Coteaux du Layon, Dom. Cady).....	10€.....	45€
Chardonnay (Bourgogne – AOC Bourgogne, Dom. Milan-Le Goty).....	11€.....	52€
Viognier (Rhône – IGP Collines Rhodaniennes, F. Villard).....	10€.....	46€
Marsanne (Côtes du Rhône – AOP Valréas, La Ferme du Mont)	9€.....	42€

Les Rouges / Reds

Pinot noir (Bourgogne – AOC Hautes Côtes de Beaune, Dom. Montchovet).....	12€.....	56€
Cabernet franc (Loire – AOC Chinon, Dom. de la Noblaie).....	9€.....	42€
Gamay (Loire – AOC Touraine, Dom. Aumonier)	9€.....	41€
Merlot (Bordeaux – AOC Bordeaux, Olivier Cazenave – L'échappée Bel)	10€.....	46€
Syrah (Vallée du Rhône – AOC Côtes du Rhône, Clos Bellane)	10€.....	45€
Mourvèdre (Languedoc – AOC Corbières Boutenac, Château Fabre Gasparet)	11€.....	52€



Les Flights blancs / *White flights*25€

Dégustation de trois de nos vins blancs sélectionnés, servis en verres de 15cl pour découvrir leurs arômes et saveurs

Taste three of our selected white wines in 15cl glasses and explore their aromas and flavors

VIFS *FRESH*

Sauvignon blanc (*Loire-Touraine*)

Riesling (*Alsace-Alsace*)

Chenin Blanc (*Loire-Anjou*)

CHALEUREUX *WARM*

Marsanne (*Rhône-Côtes du Rhône*)

Chardonnay (*Bourgogne-Bourgogne*)

Viognier (*Rhône - Collines Rhodaniennes*)

Les Flights rouges / *Red flights*25€

Dégustation de trois de nos vins rouges sélectionnés, servis en verres de 15cl pour découvrir leurs arômes et saveurs

Taste three of our selected red wines in 15cl glasses and explore their aromas and flavors

LEGERS *LIGHT*

Pinot noir (*Bourgogne-Bourgogne*)

Gamay (*Loire-Touraine*)

Syrah (*Rhône-Côtes du Rhône*)

BIG BOYS

Cabernet franc (*Loire-Chinon*)

Mourvèdre (*Corbière - Boutenac*)

Merlot (*Bordeaux*)

AOC – Appellation d'Origine Contrôlée

IGP – Indication Géographique Protégée

AOP – Appellation d'Origine Protégée

VIN DE FRANCE

