

DE 9H30
À 11H*

PETIT-DÉJEUNER
• BREAKFAST •

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

CROISSANT PUR BEURRE ALL-BUTTER CROISSANT	2,50€	MENU PETIT-DÉJEUNER <i>BREAKFAST SET MENU</i> 1 grande boisson chaude + 1 croissant ou pain au chocolat + 1 jus d'orange pressée 20cl 1 large hot drink + 1 croissant ou pain au chocolat + 1 freshly squeezed orange juice 20cl
PAIN AU CHOCOLAT PUR BEURRE ALL-BUTTER PAIN AU CHOCOLAT	2,60€	
TARTINE, BEURRE ET CONFITURE SLICED BAGUETTE BREAD, BUTTER AND JAM	3,50€	
MENU PETIT-DÉJEUNER COMPLET <i>FULL BREAKFAST SET MENU</i> 1 grande boisson chaude + 1 croissant ou pain au chocolat 1 large hot drink + 1 croissant ou pain au chocolat + 1 sliced baguette bread + 1 freshly squeezed orange juice 20cl		9,90€
MENU PETIT-DÉJEUNER COMPLET <i>FULL BREAKFAST SET MENU</i> 1 grande boisson chaude + 1 croissant ou pain au chocolat 1 large hot drink + 1 croissant ou 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€	TERRINE CHÈVRE FRAIS POIVRON ROUGE ✓	8,50€
ASSIETTES DE FRITES MAISON ✓ AU CHEDDAR HOMEMADE CHEDDAR CHEESE FRIES	6,00€	SOUPÉ GLACÉE D'AVOCAT ET DES DE FETA ✓ CHILLED AVOCADO SOUP WITH FETA CUBES	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€	TARAMA MAISON ET BLINIS HOMEMADE TARAMA AND BLINIS	8,50€
HOUMOUS AU CITRON ET FOCACCIA ✓ LEMON HUMMUS AND FOCACCIA Houmous maison, accompagné de focaccia Homemade hummus served with focaccia	7,50€	CAMEMBERT RÔTI AU LAIT CRU ✓ OVEN-BAKED RAW MILK CAMEMBERT Thym et noix / Thyme and walnuts	12,50€
		SAUMON GRAVLAX MAISON ET QUINOA EN SALADE HOMEMADE GRAVLAX SALMON AND QUINOA SALAD	10,50€

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, GLACE VANILLE ARTISANALE ET SAUCE CARAMEL LIÈGE WAFFLE, ARTISANAL VANILLA ICE CREAM AND CARAMEL SAUCE	7,50€
GAUFRE DE LIÈGE, SAUCE CHOCOLAT ET CHANTILLY MAISON LIÈGE WAFFLE WITH CHOCOLATE SAUCE AND HOMEMADE WHIPPED CREAM	7,00€	GAUFRE DE LIÈGE, FRUITS ROUGES, CHANTILLY MAISON LIÈGE WAFFLE, RED BERRIES AND HOMEMADE WHIPPED CREAM	7,50€

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 DESSERT Coupe 2 boules ou crème au chocolat et smarties +1 BOISSON jus de pomme ou orange ou sirop à l'eau ou diabolo	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 2 scoops of ice cream or chocolate cream and smarties +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.

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 minced beef 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 MAISON 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	17,50€	THON MI-CUIT AU SÉSAME DORÉ, SUCRINE CROQUANTE 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	21,50€
CLUB AU SAUMON GRAVLAX FRITES MAISON GRAVLAX CLUB SANDWICH, HOMEMADE FRIES Club sandwich au saumon sauce gravlax, concombre et roquette Salmon club sandwich with gravlax sauce, cucumber and rocket	19,50€	CARPACCIO DE BŒUF CHAROLAIS, FRITES MAISON CAROLAI 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	19,90€
MERLAN FACON FISH AND CHIPS WHITING FISH IN A FISH AND CHIPS STYLE Fine panure aux herbes et sauce tartare aux herbes Herb-Crusted Coating with Herb Tartare Sauce	19,00€	COQUILLETES À LA TRUFFE ✓ ELBOW MACARONI WITH TRUFFLES Sauce crémeuse à la truffe et au cheddar Creamy truffle and cheddar sauce	15,50€
SUPRÊME DE POULET, LÉGUMES DE SAISON CHICKEN SUPRÊME WITH SEASONAL VEGETABLES Sauce moutarde et poivre de Java Mustard Sauce with Java Pepper	18,50€	SUPPLÉMENT CHIFFONNADE DE JAMBON AUX HERBES EXTRA HAM WITH HERBS CHIFFONADE	+1,00€
		FAUX-FILET, FRITES MAISON SIRLOIN STEAK, HOMEMADE FRIES Faux-filet VBF** accompagné d'un beurre maître d'hôtel maison Sirloin steak VBF** with homemade savoury herb butter	21,00€

SALADES
• SALADS •

SALADE CÆSAR 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	18,50€	SALADE BOULGOUR, AUBERGINE, FETA ✓ BULGUR SALAD WITH EGGPLANT AND FETA Boulgour, aubergine grillé, tomates cerises, feta, petits pois, roquette et amandes effilées Bulgur, grilled eggplant, cherry tomatoes, feta, green peas, arugula, and sliced almonds	18,50€
--	---------------	---	---------------

DESSERTS
• DESSERTS •

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

ASSIETTE DE FROMAGES CHEESE PLATTER	9,50€	FRAMBOISES EN TUILÈ LÉGÈRES AUX AMANDES RASPBERRIES IN DELICATE ALMOND TUILLES Chantilly maison et coulis de framboise Homemade whipped cream and raspberry coulis	9,00€
ILE FLOTTANTE, CRÈME PRALINÉE MAISON FLOATING ISLAND WITH HOMEMADE PRALINE CREAM	7,50€	TARTELETTE RENVERSÉE AU FRUIT DE SAISON UPSIDE-DOWN TARTLET WITH SEASONAL FRUIT Glace artisanale au yaourt Artisanal yogurt ice cream	9,00€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE CRÈME BRÛLÉE WITH VANILLA	7,50€	CAFÉ GOURMAND COFFEE AND MINI-DESSERTS Expresso accompagné de 3 douceurs Espresso with 3 mini-desserts	11,50€
COUPE MELBA AU FRUIT DE SAISON MELBA SUNDÆ WITH SEASONAL FRUIT Fruit de saison, chantilly maison et amandes effilées Seasonal fruit, homemade whipped cream, and sliced almonds	8,00€	THÉ GOURMAND TEA AND MINI-DESSERTS Thé au choix accompagné de 3 douceurs Choice of tea with 3 mini-desserts	12,50€
BLANC MANGER COCO MANGUE MAISON HOMEMADE COCONUT AND MANGO DESSERT	8,50€	CHAMPAGNE GOURMAND CHAMPAGNE AND MINI-DESSERTS Coupe de champagne AOP brut Vranken accompagnée de 3 douceurs Glass of Vranken AOP Brut Champagne accompanied by 3 sweets	17,50€
CRÈMEUX AU CHOCOLAT MAISON HOMEMADE CHOCOLATE CREAM	8,50€		
CRÈMEUX CHOCOLAT BLANC, FRAISES CREAMY WHITE CHOCOLATE WITH STRAWBERRIES Spéculoos, crèmeux chocolat blanc, fraises et zeste de citron vert Speculoos, creamy white chocolate, strawberries, and lime zest	9,00€		

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€



BOISSONS FRAÎCHES
• COLD BEVERAGES •

EVIAN	50CL 4,50€	1L 6,50€
BADOIT VERTE (Sparkling water)	50CL 4,65€	1L 6,65€
BADOIT ROUGE (Sparkling water)	33CL 4,95€	
NECTAR D'ORANGE Orange nectar	25CL 4,95€	
JUS DE POMME Apple juice	25CL 4,95€	
NECTAR D'ANANAS Pineapple nectar	25CL 4,95€	
NECTAR D'ABRICOT Apricot nectar	25CL 4,95€	
JUS DE TOMATE Tomato juice	25CL 4,95€	
ORANGE PRESSÉE Freshly squeezed orange juice	20CL 5,00€	30CL 6,00€
CITRON PRESSÉ Freshly squeezed lemon juice	15CL 5,00€	
SOFTS COCA COLA ORIGINAL 33CL, COCA COLA SANS SUCRE 33CL, ORANGINA 25CL, SPRITE 25CL, OASIS TROPICAL 25CL SCHWEPES INDIAN TONIC 25CL, FUZETEA PÊCHE INTENSE 25CL		
DIABOLO Lemonade with syrup	33CL 4,80€	
SIROP À L'EAU Water with syrup	25CL 3,80€	
Supplément sirop / Extra syrup +1€		
CITRONNADE MAISON Homemade Lemonade	30CL 5,10€	
THÉ GLACÉ MAISON Homemade Iced tea	30CL 5,10€	
PÊCHE ABRICOT - PEACH APRICOT		

NOTRE CAFÉ EST
100% ARABICA

BOISSONS CHAUDES
• HOT DRINKS •

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

APÉRITIFS
• APÉRITIFS •

KIR AU VIN BLANC 12CL Vin blanc, crème de cassis ou framboise ou mûre ou pêche White wine and blackcurrant, raspberry, blackberry or peach liquor choice	7,00€	25CL	50CL
KIR AU CHAMPAGNE 12CL Champagne Vranken, crème de cassis ou framboise ou mûre ou pêche Champagne Vranken and blackcurrant, raspberry, blackberry or peach liquor choice	11,00€	4,95€	8,70€
MARTINI BIANCO 5CL	7,00€	4,95€	8,70€
WHISKY JACK DANIEL'S 4CL	8,50€	4,95€	8,70€
RHUM BACARDI DIEZ 10 ANS 4CL	9,00€	5,50€	9,10€
WHISKY ABERLOUR 10 ANS 4CL	9,50€		
RHUM SANTA TERESA 179A 4CL	10,50€		
Supplément soda / Extra soda +1€			

BIÈRES BOUTEILLES
• BOTTLES BEERS •

HEINEKEN 0.0 SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE BEER	33CL 4,90€	4CL
DESPERADOS	7,30€	8,00€
MORT SUBITE KRIEK	7,50€	8,00€
		COGNAC MARTELL VSO 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€

VINS
• WINES •

ROSÉS <i>ROSÉ WINES</i>			
	15cl.	37,5cl.	75cl.
IGP ILE DE BEAUTÉ, Corse, Costa Serena	7,00€		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 <i>WHITE WINES</i>			
	15cl.	37,5cl.	75cl.
AOP BOURGOGNE CHARDONNAY, Bourgogne, LC by La Chablisienne	7,50€		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»			41,00€
AOP POUILLY FUISSE, BOURGOGNE, LES VIEUX MURS			49,00€
AOP CONDRIEU, RHÔNE, GUIGAL			65,00€

ROUGES <i>RED WINES</i>			
	15cl.	37,5cl.	75cl.
AOP SAUMUR CHAMPIGNY, Loire, Les Valengents	7,00€		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€

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€

* Selon ouverture du restaurant / depending on restaurant opening

✓ Plat végétarien / Vegetarian dish

**VBF = Vianle Bovine Française / French beef

***DOP = Dénomination d'Origine Protégée PDO = Protected designation of Origin

IGP : Indication Géographique Protégée - AOP : Appellation d'Origine Protégée - AOC: Appellation d'Origine Contrôlée