

DE 9H30 À 11H* FROM 9:30 A.M. TO 11 A.M.*

PETIT-DÉJEUNER

• BREAKFAST •

CROISSANT PUR BEURRE 2,50€
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 19,90€
CHARCUTERIES AND CHEESES PLATE

Accompagnée de son beurre aromatisé maison / Served with homemade flavored butter

L'ASSIETTE DE LA MER 20,90€
THE SEA PLATTER

Saumon gravlax maison, rillettes de thon maison, tarama maison et blinis

Homemade gravlax salmon, homemade tuna rillettes, homemade tarama, and blinis

ASSIETTE DE FRITES MAISON ✓
HOMEMADE FRIES

5,00€

ASSIETTES DE FRITES MAISON ✓
AU CHEDDAR

HOMEMADE CHEDDAR CHEESE FRIES

6,00€

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€

HOUMOUS AU CITRON
ET FOCACCIA ✓

LEMON HUMMUS AND FOCACCIA

Houmous maison, accompagné de focaccia
Homemade hummus served with focaccia

7,50€

SOUPE GLACÉE D'AVOCAT
ET DÉS DE FETA ✓

CHILLED AVOCADO SOUP WITH FETA CUBES

8,50€

TARAMA MAISON ET BLINIS
HOMEMADE TARAMA AND BLINIS

8,50€

TERRINE CHÈVRE FRAIS
POIVRON ROUGE ✓

FRESH GOAT CHEESE AND RED PEPPER TERRINE

8,50€

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€

CLUB AU POULET, FRITES MAISON 17,50€

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

CLUB AU SAUMON GRAVLAX
FRITES MAISON 19,50€

GRAVLAX CLUB SANDWICH, HOMEMADE FRIES

Club sandwich au saumon sauce gravlax,

concombre et roquette

Salmon club sandwich with gravlax sauce,
cucumber and rocket

COQUILLETTES À LA TRUFFE ✓ 15,50€

ELBOW MACARONI WITH TRUFFLES

Sauce crémeuse à la truffe et au cheddar
Creamy truffle and cheddar sauce

SUPPLÉMENT CHIFFONNADE +1,00€

DE JAMBON AUX HERBES

EXTRA HAM WITH HERBS CHIFFONADE

SUPRÊME DE POULET, 18,50€

LÉGUMES DE SAISON

CHICKEN SUPREME WITH SEASONAL VEGETABLES

Sauce moutarde et poivre de Java

Mustard Sauce with Java Pepper

MENU ENFANT

• KIDS MENU •

DE 4
À 10 ANS

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 diabololo

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 diabololo syrup

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.



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€

MERLAN FACON FISH AND CHIPS 19,00€

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, 19,90€

FRITES MAISON

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 MAISON 21,00€

SIRLOIN STEAK, HOMEMADE FRIES

Faux-filet VBF** accompagné d'un beurre

maître d'hôtel maison

Sirloin steak VBF** with homemade savoury herb butter

THON MI-CUIT AU SÉSAME DORÉ, 21,50€

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

SALADES

• SALADS •

SALADE CAESAR

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 grillée, tomates cerises, fêta,

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 PAS!)

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

13,50€

ILE FLOTTANTE, CRÈME PRALINÉE MAISON 7,50€

FLOATING ISLAND WITH HOMEMADE PRALINE CREAM

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 7,50€

CREME BRULEE WITH VANILLA

COUPE MELBA AU FRUIT DE SAISON 8,00€

MELBA SUNDAY WITH SEASONAL FRUIT

Fruit de saison, chantilly maison et amandes effilées

Seasonal fruit, homemade whipped cream, and sliced almonds

CRÈMEUX AU CHOCOLAT MAISON 8,50€

HOMEMADE CHOCOLATE CREAM

BLANC MANGER COCO MANGUE MAISON 8,50€

HOMEMADE COCONUT AND MANGO DESSERT

FRAMBOISES EN TUILE LÉGÈRES AUX AMANDES 9,00€

RASPBERRIES IN DELICATE ALMOND TUILES

Chantilly maison et coulis de framboise

Homemade whipped cream and raspberry coulis

CREMEUX CHOCOLAT BLANC, FRAISES 9,00€

CREAMY WHITE CHOCOLATE WITH STRAWBERRIES

Spéculoos, crèmeux chocolat blanc, fraises et zeste de citron vert

Speculoos, creamy white chocolate, strawberries, and lime zest

TARTELETTE RENVERSÉE AU FRUIT DE SAISON 9,00€

UPSIDE-DOWN TARTLET WITH SEASONAL FRUIT

Glace artisanale au yaourt

Artisanal yogurt ice cream

ASSIETTE DE FROMAGES 9,50€

CHEESE PLATTER

CAFÉ GOURMAND 11,50€

COFFEE AND MINI-DESSERTS

Expresso accompagné de 3 douceurs

Espresso with 3 mini-desserts

THÉ GOURMAND 12,50€

TEA AND MINI-DESSERTS

Thé au choix accompagné de 3 douceurs

Choice of tea with 3 mini-desserts

CHAMPAGNE GOURMAND 17,50€

CHAMPAGNE AND MINI-DESSERTS

Coupe de champagne AOP brut Vranken

accompagnée de 3 douceurs

Glass of Vranken AOP Brut Champagne

accompanied by 3 sweets

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		

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€

	SIMPLE	DOUBLE
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 <i>White wine and blackcurrant, raspberry, blackberry or peach liquor choice</i>	
KIR AU CHAMPAGNE 12CL	11,00€
Champagne Vranken, crème de cassis ou framboise ou mûre ou pêche <i>Champagne Vranken and blackcurrant, raspberry, blackberry or peach liquor choice</i>	
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	8,00€
CALVADOS		8,00€
COGNAC MARTELL VSOP		10,50€

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€



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€

VINS

• WINES •

ROSÉS *ROSÉ WINES*

	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 *WHITE WINES*

	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 FUISSÉ, BOURGOGNE, LES VIEUX MURS			49,00€
AOP CONDRIEU, RHÔNE, GUIGAL			65,00€

ROUGES *RED WINES*

	15cl.	37,5cl.	75cl.
AOP SAUMUR CHAMPIGNY, Loire, Les Valenginets	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€