

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

ASSIETTE DE FRITES MAISON 6,00€
HOMEMADE FRIES

ASSIETTE DE FRITES MAISON AU CHEDDAR 6,50€
HOMEMADE CHEDDAR CHEESE FRIES

HOUMOUS AU CITRON MAISON ET FOCACCIA 7,50€
HOMEMADE LEMON HUMMUS AND FOCACCIA

TARAMA MAISON ET BLINIS 8,50€
HOMEMADE TARAMA AND BLINIS

SMASHED POTATOES 8,50€
Pommes de terre au cheddar, guacamole crémeux, cébette
Potatoes with cheddar cheese, creamy guacamole, spring onion

TENDERS DE POULET MAISON 9,50€
HOMEMADE CHICKEN TENDERS
Panure aux oignons frits, sauce cajun, cébette
Fried onion breading, Cajun sauce, spring onion

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

Sauce moutarde et poivre de Java
Mustard and Java pepper sauce

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 DESSERT Mini cookies et chantilly ou coupe 2 boules
+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 and carrots
or Ground beef steak, served with fries and carrots

+1 DESSERT Mini cookies and whipped cream or 2 scoops of ice cream
+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

MON PETIT GLACIER

• 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	3,10€	4,90€
<i>100% ARABICA FAIR TRADE</i>		
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 <i>FAIR TRADE Hot chocolate</i>		5,40€

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

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



APÉRITIFS

• APERITIFS •

KIR AU VIN BLANC	12CL	7,00€		
<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	4CL	9,50€		
RHUM SANTA TERESA 1796	4CL	10,50€		
<i>Supplément soda +1€ Extra soda +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	6,00€
<i>Sprite, jus de pomme et sirop barbe à papa Sprite, apple juice and cotton candy syrup</i>	
COCKTAIL DES PIRATES	6,00€
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine et fraises Tagada Orange juice, pineapple juice, grenadine syrup and Tagada</i>	
EXOTICO	8,50€
<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>	
FRESH ME UP FRAMBOISE	8,50€
<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>	



COCKTAILS ALCOOLISÉS

• COCKTAILS WITH ALCOHOL •

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

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



CHAMPAGNES

• CHAMPAGNES •

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

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