



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 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*

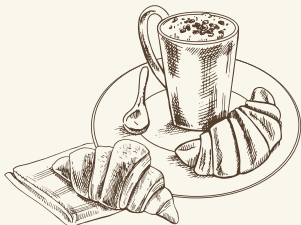
12,50€

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€



TAPAS À PARTAGER

• TAPAS TO SHARE •

LES ŒUFS MAYONNAISE 5,95€

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 6,50€
HOMEMADE FRIES

ASSIETTE DE FRITES MAISON 7,50€
AU CHEDDAR
HOMEMADE CHEDDAR CHEESE FRIES

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

RILLETTES DE THON MAISON 8,50€

ET BLINIS
HOME-MADE TUNA RILLETTES AND BLINIS

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

TENDERS DE POULET MAISON 10,50€
HOMEMADE CHICKEN TENDERS
Panure aux oignons frits, sauce cajun, cibette
Fried onion breading, Cajun sauce, spring onion

COULOMMIERS RÔTI 12,50€
ROASTED COULOMMIERS CHEESE
Romarin, miel, oignons rouges et huile d'olive
Rosemary, honey, red onions, and olive oil

PLANCHES

• PLATTERS •

LA PETITE ASSIETTE DE CHARCUTERIES

LITTLE CHARCUTERIE PLATE
Accompagnée de son beurre aromatisé maison
Served with homemade flavored butter

L'ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES 20,95€
CHARCUTERIES AND CHEESES PLATE
Accompagnée de son beurre aromatisé maison
Served with homemade flavored butter

L'ASSIETTE DE LA MER

THE SEA PLATTER
Rillettes de thon maison, crevettes black tiger, tartare d'avocat aux algues et blinis
Homemade tuna rillettes, black tiger prawns, avocado tartare with seaweed and blinis

GOÛTER

• AFTERNOON SNACKS •

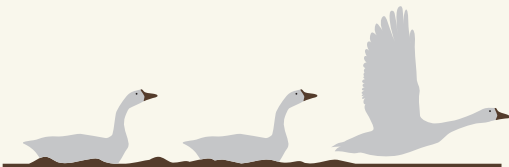
OFFRE DISPONIBLE UNIQUEMENT L'APRÈS-MIDI / OFFER AVAILABLE ONLY IN THE AFTERNOON

GAUFRE CHOCOLAT 7,50€

Sauce chocolat et chantilly maison
Chocolate waffle with chocolate sauce and homemade whipped cream

GAUFRE VANILLE CARAMEL 7,50€

Glace vanille artisanale et sauce caramel
Vanilla and caramel waffle, artisanal vanilla ice cream and caramel sauce



L'EMBARCADÈRE

Restaurant

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 20,95€

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 23,95€

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 16,95€

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
Supplément jambon aux herbes +1€ *Extra ham with herbs chiffonade +1€*

RISONI CRÉMEUSES AUX SHIITAKES ET COMTÉ 16,95€

CREAMY RISONI WITH SHIITAKE MUSHROOMS AND COMTE CHEESE

FILET DE CANETTE LAQUÉ À L'ANIS, SAUCE AU SIROP D'ÉRABLE 21,95€

ANISEED-GLAZED DUCK FILLET, WITH MAPLE SYRUP SAUCE
Purée de carotte au paprika fumé et carottes glacées
Carrot purée with smoked paprika and glazed carrots

THON, PRESSE DE POMME DE TERRE AU BEAUFORT, ARTICHAUT FRIT 21,50€

TUNA, BEAUFORT POTATO PRESS, FRIED ARTICHOKE
Jus de veau corsé au thym
Full-bodied veal stock with thyme

FAUX-FILET, FRITES MAISON 22,95€

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 23,95€

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 1 DISH
Coquillettes au fromage Macaroni with cheese
ou Filet de poulet à la crème, accompagné de frites et carottes or Chicken fillet with cream sauce, served with fries and carrots
ou Steak haché, accompagné de frites et carottes or Ground beef steak, served with fries and carrots
+1 DESSERT +1 DESSERT
Mini cookies et chantilly ou coupe 2 boules Mini cookies and whipped cream or 2 scoops of ice cream
+1 BOISSON +1 BOISSON
Jus de pomme ou orange ou sirop à l'eau ou diabololo Apple or orange juice or water or diabololo syrup

13,60€

MENU - 4 ANS

• 0 TO 3 YO MENU •

Menu 0-3 ans offert pour l'achat d'un plat ou d'un menu adulte. Demandez-nous le détail de l'offre.
Free children's menu (0-3 years) with the purchase of an adult main course or set menu. Ask us for the detail.

SALADES

• SALADS •

SALADE CÆSAR 20,50€

CÆSAR SALAD
Salade cœur de romaine, poulet croustillant, œuf, poitrine fumée, grana padano DOP, croutons et sauce caesar maison
Romaine lettuce salad with crispy chicken, egg, smoked bacon, Grana Padano PDO, croutons and homemade Caesar sauce

DESSERTS

• DESSERTS •



MAXI COOKIE MAISON À PARTAGER (OU PASI) 13,50€

GIANT HOMEMADE COOKIE FOR SHARING (OR NOT!)
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 NOT!)
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 CRÈME BRULÉE WITH VANILLA

PAVLOVA AUX AGRUMES MAISON 9,00€

HOME-MADE CITRUS PAVLOVA
Pamplemousse, orange, grenade, miel et pistaches
Grapefruit, orange, pomegranate, honey and pistachios

CROUSTILLANT EN TILES D'AMANDES MAISON 8,50€

CRISPY ALMOND BISCUITS HOMEMADE
Tuiles aux amandes, crémeux vanille et éclats de pralines roses
Almond biscuits, vanilla cream and pink praline pieces

CRÉMEUX AU CHOCOLAT MAISON 8,50€

HOMEMADE CHOCOLATE CREAM

MI-CUIT PISTACHE MAISON 9,50€

HOMEMADE PISTACHIO LAVA CAKE
Crème glacée pistache artisanale
Artisanal pistachio ice cream

BRIOCHE PERDUE MAISON 9,50€

HOME-MADE FRENCH TOAST
Crème glacée pralinée artisanale, sauce caramel salé et noisettes pralinées
Homemade praline ice cream, salted caramel sauce and praline hazelnuts

POIRE POCHÉE SAFRANÉE, CRÈME ANGLAISE CAFÉ MAISON 9,00€

SAFFRON-INFUSED POACHED PEAR, HOMEMADE COFFEE CUSTARD
Tuiles aux amandes
Almond biscuits

ASSIETTE DE FROMAGES 9,50€

CHEESE PLATTER

CAFÉ GOURMAND 12,50€

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

• ARTISAN ICE CREAM MON PETIT GLACIER •



7,50€



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	4,70€	1L	6,50€
BADOIT VERTE <i>Sparkling water</i>	50CL	4,95€	1L	6,70€
BADOIT ROUGE <i>Sparkling water</i>	33CL	4,95€		
NECTAR <i>Orange, Abricot ou Ananas Orange, Apricot or Pineapple</i>	25CL	4,95€		
JUS <i>Juice</i> <i>Pomme ou tomate Apple or Tomato</i>	25CL	4,95€		
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>	33CL	4,10€		

LES SPÉCIALITÉS

ORANGE PRESSÉE <i>Freshly squeezed orange juice</i>	20CL	5,70€	30CL	6,70€
CITRON PRESSÉ <i>Freshly squeezed lemon juice</i>			15CL	5,00€
CITRONNADE <i>Lemonade</i>			30CL	5,50€
THÉ GLACÉ PÊCHE ABRICOT <i>Peach apricot iced tea</i>			30CL	5,50€

BOISSONS CHAUDES

• HOT DRINKS •

ESPRESSO <i>Espresso</i>	SIMPLE	DOUBLE
DÉCAFEINÉ <i>Decaffeinated coffee</i>	3,10€	4,80€
CAFÉ ESPRESSO 100% ARABICA FAIR TRADE	3,10€	4,80€
CAFÉ NOISETTE <i>Coffee with a dash of milk</i>		3,20€
AMERICANO		3,95€
GRAND CRÈME <i>Coffee with milk</i>		4,80€
THÉS ET INFUSIONS BIO <i>Teas and herbal teas</i>		4,70€
COMPTOIR RICHARD - Demandez notre sélection <i>Ask for our selection</i>		
THÉ PARNEY <i>fair trade teas</i>		4,80€
FAIR TRADE - Demandez notre sélection <i>Ask for our selection</i>		
CAFÉ VIENNOIS <i>Viennese coffee</i>		4,95€
LATTE		4,95€
CHOCOLAT CHAUD <i>Hot chocolate</i>		5,20€
CAPPUCCINO		5,10€
CHOCOLAT CHAUD FAIR TRADE <i>Hot chocolate</i>		5,40€

LATTE GLACÉ <i>Iced latte</i>	5,50€
CHOCOLAT VIENNOIS <i>Viennese chocolate</i>	5,95€
CHOCOLAT GOURMAND <i>Chocolat chaud, chantilly maison, sauce chocolat et brisures de cookie Hot Chocolate, whipped cream, chocolate sauce and cookie bits</i>	6,70€
LATTE VIENNOIS SAVEUR COOKIE <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>	6,70€
LATTE VIENNOIS AU CARAMEL <i>Latte 100% arabica, sirop caramel, chantilly maison et sauce caramel 100% arabica latte, caramel syrup, whipped cream and caramel sauce</i>	6,70€
IRISH COFFEE	8,95€

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



APÉRITIFS

• APERITIFS •

MARTINI BIANCO	5CL	7,00€	RICARD	2CL	5,95€
KIR AU VIN BLANC	14CL	7,50€	PORTO	5CL	5,95€
<i>Vin blanc, crème de cassis ou framboise ou mûre ou pêche White wine and blackcurrant, raspberry, blackberry or peach liquor</i>				4CL	
WHISKY JACK DANIEL'S	4CL	8,50€	GET 27		8,50€
RHUM BACARDI DIEZ 10 ANS	4CL	9,00€	CALVADOS		8,50€
WHISKY ABERLOUR 10 ANS 4CL	4CL	9,50€	COGNAC MARTELL VSOP		10,50€
RHUM SANTA TERESA 1796	4CL	10,50€			
KIR AU CHAMPAGNE	14CL	12,50€			
<i>Champagne Vranken, crème de cassis ou framboise ou mûre ou pêche Champagne Vranken and blackcurrant, raspberry, blackberry or peach liquor Supplément soda +1€ Extra soda +1€</i>					

DIGESTIFS

• DIGESTIFS •

COCKTAILS SANS ALCOOL

• MOCKTAILS •

COCKTAIL FUN HOUSE 20CL <i>Sprite, jus de pomme et sirop barbe à papa Sprite, apple juice and cotton candy syrup</i>	6,50€
COCKTAIL DES PIRATES 20CL <i>Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine et fraises Tagada Orange juice, pineapple juice, grenadine syrup and Tagada</i>	6,50€
EXOTICO 22CL <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>	8,90€
FRESH ME UP FRAMBOISE 14CL <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>	8,90€



COCKTAILS ALCOOLISÉS

• COCKTAILS WITH ALCOHOL •

SPRITZ À LA FRANÇAISE 16CL <i>Lillet, tonic et sirop de pamplemousse Lillet, tonic and grapefruit syrup</i>	11,50€
GIN TONIC 20CL <i>Gin Bombay Sapphire, tonic, framboises et basilic Bombay Sapphire gin, tonic, raspberries and basil</i>	12,50€
DAIQUIRI FRAMBOISE 7CL <i>Rhum Bacardi, framboises, jus de citron vert et sucre de canne Bacardi rum, raspberries, lime juice and cane sugar</i>	12,50€
MOSCOW MULE 20CL <i>Vodka, ginger beer et citron vert Vodka, ginger beer and lime</i>	11,50€
SPRITZ SAINT GERMAIN 16CL <i>Prosecco, liqueur de fleurs de sureau Saint-Germain, eau pétillante et citron Prosecco, Saint-Germain elderflower liqueur, sparkling water and lemon</i>	12,50€
ÉCLAT SAINT GERMAIN 20CL <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>	12,50€

BIÈRE PRESSION

• DRAUGHT BEERS •



	25CL	33CL	50CL
HEINEKEN / PANACHÉ / MONACO	5,10€	6,70€	8,95€
AFFLIGEM / AFFLIGEM BLANCHE	5,60€	7,10€	9,50€
PICON	5,60€	7,10€	9,50€
IPA LAGUNITAS	5,95€	7,50€	9,80€

BIÈRE BOUTEILLES

• BOTTLED BEERS •

HEINEKEN 0.0 SANS ALCOOL	33CL
DESPERADOS	5,10€
MORT SUBITE KRIEK	7,50€
	7,60€

VINS

• WINES •

	15CL	75CL
ROSÉS ROSES		
IGP ILE DE BEAUTÉ <i>Corse, Costa Serena</i>	7,00€	32,00€
IGP MEDITERRANEE, BIO <i>Oé, Agriculture Bio Régénérative</i>	7,50€	34,00€
AOP CÔTES DE PROVENCE <i>Provence, M de Minuty</i>		42,00€
BLANCS WHITES		
SAUVIGNON BIO <i>Vin de France, Oé, Agriculture Bio Régénérative</i>	7,50€	34,00€
AOP BOURGOGNE CHARDONNAY <i>Bourgogne, LC by La Chablisienne</i>	8,00€	36,00€
AOP ALSACE PINOT GRIS <i>Alsace, Le pinot de Jo H., BIO</i>	7,00€	32,00€
AOP SANCERRE <i>Loire, La Vivandière</i>	8,50€	38,00€
AOP CHABLIS <i>Bourgogne, J. Moreau «Gloire de mon Père»</i>		41,00€
AOP POUILLY FUISSÉ <i>Bourgogne, Les Vieux Murs</i>		49,00€
AOP CONDRIEU <i>Rhône, Guigal</i>		65,00€
ROUGES REDS		
AOP SAUMUR CHAMPIGNY <i>Loire, Les Valengets</i>	7,00€	32,00€
MERLOT BIO <i>Vin de France, Oé, Agriculture Bio Régénérative</i>	7,50€	34,00€
AOP BEAUMES DE VENISE <i>Rhône, Domaine de la Brune</i>	8,50€	38,00€
AOP SAINT JOSEPH <i>Rhône, Guigal</i>		49,00€
AOP SAINT EMILION GRAND CRU <i>Bordeaux, Baron de Boutisse</i>		42,00€
AOP SAINT JULIEN <i>Bordeaux, Connetable de Talbot</i>		57,00€
AOP BEAUNE DU CHÂTEAU 1ER CRU <i>Bourgogne, Domaine Bouchard Père et Fils</i>		62,00€
AOP POMMARD <i>Bourgogne, Domaine Bouchard Père et Fils</i>		79,00€



CHAMPAGNES

• CHAMPAGNES •

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

Le document récapitulatif des allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes
The allergen summary document is freely available and can be viewed by asking our teams

IGP : Indication Géographique Protégée - AOP : Appellation d'Origine Protégée - AOC: Appellation d'Origine Controlée
IGP : Protected Geographical Indication; AOP: Protected Designation of Origin; AOC: Controlled Designation of Origin