

ENTREES

Foie gras et ses toasts briochés 15 €
Foie gras and its brioche toasts

Tartare saumon mangue et citron 12 €
Salmon mango and lemon tartar

Œuf dur bio à la mayonnaise 8 €
Organic hard-boiled egg and mayo

Burratina et ses tomates du jardin 11 €
Burratina and its garden tomatoes

12 Escargots de Bourgogne 18 €
12 Burgundy snails

PLATS

Tartare bœuf (au couteau) 20 €
Knife-cut beef tartar

French Burger 19 €

Rigatoni à la crème de truffe 22 €
et copeaux de parmesan (sup jambon + 2 €)
Rigatoni with truffle cream and parmesan shavings
(Extra ham + 2 €)

Tartare de saumon mangue et citron 20 €
Salmon mango and lemon tartar

Fish and chips 19 €

Pièce du boucher 26 €
The butcher's cut

SALADES

Salade Halloumi 17 €
(légumes grillés, pignons de pin et vinaigre balsamique)
Halloumi salad: grilled vegetables, pine nuts, balsamic vinegar

Salade César 17 €
(poulet grillé, anchois marinés, œufs durs, copeaux de parmesan et croûtons)
Caesar salad: grilled chicken, marinated anchovies, hard-boiled egg, parmesan shavings, croutons

Salade fraîcheur 18 €
(Saumon mariné, avocat et agrumes)
Fresh salad: marinated salmon, avocado, citrus fruit

MENU ENFANTS

Pâtes jambon ou nature / steak à cheval
Pasta and ham or plain / minced steak with a fried egg on top

+ une boule de glace au choix
+ one ice cream scoop to choose from

12 € (-12 ans)

SNACKS

Croque Georgette (frites maison, salade) 18 €
(œuf + 2 €)
Georgette croque (homemade french fries, salad) (egg + 2 €)

Croque Georgette à la crème de truffe 20 €
(frites maison, salade)
Georgette croque with truffle cream (homemade french fries, salad)

Assiette garniture 6 €
Side dish

TAPAS

Toast Avocado burrata 14 €
sur fond de toast beurré ail et ciboulette

Toast Houmous mollet 14 €
sur fond de toast beurré ail, sésame et ciboulette

Egg toast saumon ou bacon 14 €
sur fond de toast beurré ail et ciboulette

Onion rings 6 €

Beignets calamars 6 €

Mozza sticks 6 €

Les wings 6 €

LES PLANCHES

Planche fromages 17 €
Cheeses board

Planche charcuterie 17 €
Cold cuts board

Planche mixte 20 €
Mixed board

Assortiment de tapas 18 €
Tapas selection

HAPPY HOUR 16H-22H

Blonde premium 50 cl 6 €

Aperol Spritz 7 €

Moscow Mule 8 €

Toast Avocado burrata (à partager) 10 €

Toast Houmous mollet (à partager) 10 €

PLAT DU JOUR

Du lundi au vendredi
From Monday to Friday

(12H -15H00)

PETIT DEJEUNER

MENU PARISIEN 9 €

Boisson chaude, tartine, viennoiserie, fruit
pressé
Hot drinks, bread, pastrie, pressed fruit

MENU AMERICAIN 14 €

Boisson chaude, tartine, viennoiserie, omelette
nature ou fromage, fruit pressé,
(Sup jambon + 2 €)
Hot drinks, bread, pastrie, plain or cheese omelette, pressed
fruit (ham supplement +2 €)

LES DESSERTS

Assortiment fromages 10 €
Cheeses selection

Crème brûlée à la vanille 8 €
Vanilla-flavoured creme brulee

Moelleux au chocolat 8 €
Chocolate lava cake

Salade de fruits 8 €
Fruits salad

Coupe de glace 8 €
Ice cream cup

Soufflé gourmet au grand marnier 9 €
Gourmet Soufflé with Grand Marnier

Tarte citron meringuée 9 €
Lemon meringue pie

Café gourmand 9 €
Gourmet coffee
(thé + 2 €) (tea + 2 €)

LE BRUNCH

Uniquement week-ends et jour férié

24 €

Boisson chaude et soft (crème, choco, thé +2 €)
Hot drink and soft (coffee cream, choco, tea +2 €)

Tartine, viennoiserie, œuf brouillé saumon ou bacon,
Bread, pastrie, scrambled egg salmon or bacon

Salade de fruit et yaourt granola
Fruits salad and Granola Yogurt

Avocado Burrata 14 €

Toast Egg toast 14 €
sur fond de toast beurré ail et ciboulette
on buttered garlic and chive toast

Toast Houmous Mollet 14€
sur fond de toast beurré ail, sésame et ciboulette
on buttered garlic, sesame and chive toast