

## LES ENTRÉES - STARTERS

Velouté de champignons, œuf parfait, huile de cresson  
*Mushroom velouté, "Parfait" egg, watercress oil*  
**15€**

Œufs mimosas « comme une gribiche », roquette, radis croquants et parmesan  
*Mimosa eggs "like a gribiche", arugula, crunchy radishes and parmesan cheese*  
**14€**

Saint jacques dorées, crème de céleri, condiment noisette, granny Smith  
*Golden scallops, cream of celery, hazelnut condiment, granny smith*  
**24€**

Courges et carottes rôties au sésame, sumac et fines herbes  
*Roasted squash and carrots with sesame, sumac and herbs*  
**14€**

## LES INTEMPORELS - CLASSICS

Croque-monsieur gratiné, frites, salade  
*Croque-monsieur, French fries, salad*  
**23€**

Croque-monsieur aux champignons et béchamel truffée, frites, salade  
*Croque monsieur with mushrooms and truffled "béchamel sauce", French fries, salad*  
**26€**

Salade César poulet ou saumon  
*Chicken or salmon Caesar salad*  
**25€**



Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, pour votre confort des éthylotests sont à votre disposition. Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'accueil de notre restaurant . Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %. In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011, for your comfort breathalysers available upon request. Information on allergens present in our dishes is available at the restaurant desk. Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

## LES PLATS - MAIN COURSES

Quinoa cuisiné aux petits légumes fondants et croquants  
*Quinoa with crisp, melting vegetables*  
**25€**

T-bone de veau, purée de pomme de terre, échalote rôtie, jus corsé  
*T bone of veal, mashed potatoes, roasted shallots, jus*  
**36€**

Dos de saumon, fenouil rôti, polenta crémeuse et vierge aux agrumes  
*Salmon fillet, roasted fennel, creamy polenta and citrus virgin olive oil*  
**31€**

Suprême de poulet, topinambours et champignons, jus de volaille  
*Chicken supreme, Jerusalem artichokes and mushrooms, poultry jus*  
**29€**

Cordon bleu à la tomme de Savoie, crème d'oignons confits, cassolette de légumes  
*Cordon bleu with "tomme de Savoie", onion confit cream, vegetable cassolette*  
**33€**

## LES DESSERTS - DESSERTS

Crumble Poire et pommes au chocolat, sorbet chocolat noir  
*Pear and apple crumble with chocolate, dark chocolate sorbet*  
**15€**

Crêpes à l'orange flambées au grand marnier  
*Orange crepes flambeed with Grand Marnier*  
**13€**

Sablé amande, crème citron, confit de kumquat, meringues craquantes  
*Almond shortbread, lemon cream, kumquat confit, crunchy meringues*  
**14€**

Riz au lait de coco, ananas confits, fruits de la passion et sorbet passion  
*Rice with coconut milk, candied pineapple, passion fruit and passion sorbet*  
**12€**

## LES VINS - WINE

	12 cl	75 cl
<i>Rouge - Red</i>		
Bourgogne : Mercurey, Domaine Meix Foulot, 2021	18€	82€
Vallée de la Loire : Sancerre, Domaine Vacheron, 2022 	16€	72€
Bordeaux : Château La Papeterie, Saint-Emilion, C. Estager et fils, 2020	12€	59€
Beaujolais : Côte de Brouilly AOP, Mommessin, 2021	14€	64€
<i>Blanc - White</i>		
Bourgogne : Chablis, Jean Marc Brocard, 2022	15€	67€
Bourgogne : Hautes Côtes de Nuits, Pierre Laurent Vigneron, 2021	14€	63€
Vallée de la Loire : Sancerre, Domaine Vacheron, 2022 	16€	72€
Vallée de la Loire : Pouilly-Fumé Vieilles Vignes, Domaine Regis Minet, 2022	12€	57€
<i>Rosé</i>		
Côte de Provence Peyrassol "Lou", 2022 	11€	49€
Côte de Provence Peyrassol " Cuvée des Commandeurs", 2022 	13€	65€
Côtes de Provence Minuty, Prestige, 2022	16€	75€
Côtes de Provence La Grande Bauquière, 2022	9€	45€

## CHAMPAGNE

Charles Heidsieck brut	19€	97€
Charles Heidsieck rosé	22€	127€

## LES BIÈRES - BEER

Pils Josef - 5° - 33 cl		13€
Corona - 4,5° - 33 cl		13€
La Parisienne IPA - 5,5° - 33 cl 		12€
La Parisienne Blanche - 5,5° - 33 cl 		11€

## LES BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

Jus de fruits et nectars : Fruit de la Passion, Ananas, Cranberry, Tomate, Fraise		8€
Juices : Maracuja, Pineapple, Cranberry, Tomato, Strawberry		
Jus de fruits frais : Orange, Pamplemousse, Citron		9.50€
Fresh pressed juices : Orange, Grapefruit, Lemon		
Coca- Cola, Coca-Cola Zéro, Seven-Up (33 cl)		8€
La French Tonic, La French Ginger Beer (25 cl)		8€
Perrier 33 cl		7€
San Pellegrino, Chateldon 75 cl		12€
Vittel & Perrier fines bulles 50cl		7€
Vittel, Evian & Perrier fines bulles 1L		10€

## LES BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Expresso		6€
Café allongé - American Coffee		8€
Café crème		8€
Cappuccino		11€
Chocolat chaud Grand Cru - Grand Cru Hot Chocolate		13€
Thé - Tea		11€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, pour votre confort des éthylotests sont à votre disposition. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %. Excessive drinking is dangerous for the health; alcoholic beverages should be consumed with moderation. In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011, for your comfort breathalysers available upon request. Prices are in Euros, VAT included and excluding a 5% employee benefit charge.