

ASSIETTES ET SALADES

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ & salade de lentilles aux herbes fraîches 	23,00
<i>Smoked salmon & lentil salad with fresh herbs</i>	
ASSIETTE DE ROSBEEF FROID	22,00
Sauce tartare, pommes de terres sautées, mesclun de salade	
<i>Plate of cold beef, tartar sauce, sautéed potatoes, mixed salad</i>	
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	22,00
<i>Plate of delicatessen</i>	
ASSIETTE DE FROMAGES SÉLECTION LA FERME D’ALEXANDRE	22,00
<i>Cheese platter from "La Ferme d'Alexandre"</i>	
ASSIETTE MIXTE Charcuterie et fromages <i>Plate of delicatessen and cheeses</i>	25,00
SALADE PARISIENNE 	19,00
Sucrine, mesclun, jambon blanc, Comté AOP, œuf dur bio, tomates, champignons de Paris émincés	
<i>Sucrine, mesclun, white ham, Comté AOP, organic hard-boiled egg, tomatoes, chopped mushrooms</i>	
SALADE CÉSAR AU POULET 	19,00
Mesclun de salade, œuf dur BIO, filets de poulet panés, croûtons, parmesan et « sauce César »	
<i>Salad, hard-boiled egg, crispy chicken, croutons, Parmesan cheese and Cesar Sauce</i>	
NIÇOISE DE THON «ORTIZ» 	19,00
Mesclun de salade, thon «Ortiz», anchois, olives, pommes de terre, poivrons, haricots verts, pesto, œuf dur BIO	
<i>Salad «Ortiz» tuna, anchovies, olives, tomatoes, sweet peppers, green beans, pesto, boiled egg</i>	
SALADE VEGGIE  	19,00
Légumes crus et cuits de saison, mesclun de salade, œuf dur BIO, aubergine, segments de pamplemousse	
<i>Seasonal raw and cooked vegetables, mixed salad, boiled egg, eggplant and grapefruit</i>	

SANDWICHES BAGUETTE

JUSQU’À 16H *until 4pm*

AU CHOIX <i>Your choice</i>	6,50	LE NEMOURS 	9,50
Jambon de Paris ou Pâté de Campagne, ou Camembert ou Comté AOP OU Cantal		Bacon grillé, Fourme d’Ambert, salade, tomates, mayonnaise au piment d’Espelette	
<i>Ham or Country Pâté, Camembert or Comté or Cantal</i>		<i>Crispy bacon, french blue cheese, salad, tomatoes, Espelette pepper mayonnaise</i>	
LE MIXTE	7,50	LE BOLLYWOOD 	9,50
Jambon & Comté AOP		Poulet, tomates confites, oignons rouges, mayonnaise au curry	
<i>Ham & Comté AOP</i>		<i>Chicken, tomatoes and red onions, curry mayonnaise</i>	

GRIGNOTAGES SALÉS

POT DE TARAMA À LA TRUFFE D’ÉTÉ	13,00	PETITES SARDINES NATURES	12,00
Maison Kaviari & toasts grillés		à l’huile d’olive du Pays Basque Maison Peita	
<i>Jar of tarama with summer truffle & toasted bread</i>		<i>Small sardines, plain with olive oil</i>	
POT DE TARAMA AU CABILLAUD	12,00	SARDINES À L’HUILE D’ALGUES	13,00
Maison Kaviari & toasts grillés		Groix et Nature & toasts grillés	
<i>Jar of cod tarama & toasted bread</i>		<i>Sardines box with seaweed oil & toasted bread</i>	
POT DE TARAMA AU TOBIKO	13,00	SARDINES AU PIMENT	13,00
(œufs de poisson volant) SAVEUR WASABI		Compagnie bretonne du poisson & toasts grillés	
Maison Kaviari & toasts grillés		<i>Sardines box with chilli, toasted bread</i>	
<i>Jar of tarama with tobiko (flying fish eggs) wasabi flavor</i>		SARDINES À L’HUILE DE HOMARD	13,00
POT DE PÂTÉ DE CAMPAGNE	13,00	Groix & Nature & toasts grillés	
À LA FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE, ou DE RILLETTES DE PORC		<i>Sardines box with lobster oil & toasted bread</i>	
Maison Secrets de Famille & toasts grillés			
<i>Jar of country pâté with fleur de sel from Guérande, or pork rillettes & toasted bread</i>			

 NOS SPÉCIALITÉS  PLATS VEGGIES  OEUFS BIO *Organics eggs*

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

LASAGNES  	TARTARE CRU DE BŒUF À L'HUILE D'OLIVE (180 gr)	QUICHE LORRAINE 
Ricotta, chèvre & pistou	Pommes de terres sautées, mesclun de salade	Mesclun de salade
Mesclun de salade	& Pecorino au poivre	<i>Lorraine style quiche with salad</i>
<i>Vegetables lasagnes ricotta goat cheese & pistou with salad</i>	<i>Beef tartar with olive oil, sautéed potatoes salad & Pecorino cheese with pepper</i>	16,00
19,00	21,00	
BURRATA,	CHICKEN BOWL 	QUICHE CHÈVRE, COURGETTE & MENTHE FRAÎCHE  
TOMATES COCKTAILS ACIDULÉES	Poulet au citron confit, fruits secs, carottes au cumin, pois chiche, patate douce, quinoa & herbes fraîches, vinaigrette à l’huile de sésame	<i>Quiche goat cheese, zucchini & fresh mint</i>
<i>Burrata and cocktail tomatoes</i>	<i>Chicken with candied lemons, dried fruits, cumin carrots, chic peas, sweet potato, quinoa, fresh herbs, sesame oil dressing</i>	17,00
19,00	19,00	

CROQUES

PAIN DE MIE « GRAINES DE CRÉATEUR »

CROQUE - MONSIEUR Jambon de Paris, Emmental & salade verte	13,00
<i>Toasted bread sandwich with ham, Emmental cheese & salad</i>	
CROQUE - MADAME Jambon de Paris, Emmental, œuf & salade verte 	14,00
<i>Toasted bread sandwich with ham, Emmental cheese, fried egg & salad</i>	
CROQUE VÉGÉTARIEN  	14,00
Pain de mie, pesto, courgettes, tomates, épinards, cheddar maturé, mesclun	
<i>Toasted bread sandwich with pesto, zucchini, tomatoes, spinach, matured cheddar & salad</i>	

DESSERTS

PÂTISSERIE MAISON MATTHIEU & PAULINE	8,50
<i>Individual pastry</i>	
LA MERINGAIE POUR LE NEMOURS 	8,50
<i>La Meringaie for Le Nemours</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT ET PRALIN CROUSTILLANT	8,00
<i>Chocolate Mousse and crunchy praline</i>	
CRÊPES AU SUCRE	8,00
<i>French pancakes with sugar</i>	
CRÊPES Confiture ou chocolat ou miel ou nutella (suppl. Noix de coco 0,5ct)	9,00
<i>French pancakes with jam or chocolate or honey or nutella (suppl coconut 0,5ct)</i>	
CRÊPES AU GRAND MARNIER	10,00
<i>French pancakes with Grand Marnier liquor</i>	

GLACES ET SORBETS		
MAISON PEDONE		
Vanille, chocolat , café, caramel beurre salé,	1 BOULE <i>1 scoop</i>	3,50
citron basilic, mangue, fraise	3 BOULES <i>3 scoops</i>	10,00
<i>Ice Cream : Vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel,</i>		
<i>lemon basil, mango, strawberry</i>		

Prix nets en euros - Taxes & Service compris. CB Mini 10€. La maison n'accepte pas les chèques.
De 12h à 14h la terrasse est réservée à la restauration. From 12am to 2pm terrace is reserved for restauration.

SOFTS

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO 33cl	6,00	ORANGE ou CITRON PRESSÉ 14cl	7,00
PERRIER 33cl, ORANGINA 25cl	6,00	JUS DE FRUITS « ALAIN MILLIAT » 33cl	7,00
TONIC FEVER TREE ou GINGER FEVER TREE 20cl	5,00	Tomate, Pomme, Poire, Pamplemousse rose	
THÉ GLACÉ « CHARITEA » 33cl	7,00	NECTAR « ALAIN MILLIAT » 33cl	7,00
LIMONADE PRESSION 33cl	5,50	Abricot, Pêche	
DIABOLO 33cl	6,00	CITRONNADE BIO « ALAIN MILLIAT » 25cl	6,50
CAFÉ GLACÉ	7,00	Citron-gingembre	
LAIT FROID 30cl	4,50	EAU MINÉRALE plate ou gazeuse 33cl	4,50
LAIT FROID AROMATISÉ 30cl	5,00	EAU MINÉRALE plate ou gazeuse 75cl	6,50
Supplément Sirop	0,50	uniquement servie au cours d'un repas	

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO, CAFÉ EXPRESSO DÉCAFÉINÉ	3,00	LAIT CHAUD	4,50
CAFÉ ALLONGÉ	3,20	LAIT CHAUD À LA VANILLE	5,00
DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ AMÉRICAIN	6,00	CHOCOLAT avec Cointreau	8,50
GRAND CAFÉ CRÈME, GRAND CHOCOLAT	6,00	CHOCOLAT avec Grand Marnier	8,50
MOKACCINO	7,00	THÉS NOIRS Ceylan, Darjeeling,	6,00
(chocolat chaud et expresso)		Earl Grey, Jardin fumé	
CAFÉ LATTE CARAMEL	7,00	THÉS VERTS	6,00
(grand crème, lait chaud,		Sencha, Jasmin, thé vert et menthe fraîche	
caramel, poudre de chocolat)		THÉ ROUGE Rooibos	6,00
CAFÉ ou CHOCOLAT VIENNOIS	7,00	TISANES BIO Camomille, Verveine,	6,00
CAPPUCCINO	7,00	Menthe poivrée, Tisane des Comptoirs	
L'INFUSEUR, PARIS (1 LIGNE / 2 CALME / 3 DIGESTIF / 4 TONIQUE / 5 DÉLICE / 6 DÉTOX)			6,00

BOISSONS CHAUDES ALCOOLISÉES

IRISH COFFEE Espresso, whisky, crème chantilly	11,00
--	-------

DIGESTIFS

AMARETTO, COINTREAU	12,00	COGNAC CAMUS, BAILEYS, ARMAGNAC 4cl	13,00
GRAND MARNIER Cordon Rouge	12,00	COGNAC XO 4cl	20,00
MANDARINE IMPÉRIALE Napoléon	12,00	VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	13,00
SAINT GERMAIN (Sureau)	12,00	ALCOOLS BLANCS	13,00
CALVADOS VSOP 4cl	13,00	Poire, Mirabelle, Framboise 4cl	
CHARTREUSE VERTE 4cl	12,00		

ALCOOLS

J&B 4cl	11,00	GIN Tanqueray 4cl	12,00
TALISKER Single Malt 4cl	12,00	GIN Hendrick's 4cl	13,00
GLENFIDDICH Pur Malt 4cl	12,00	RHUMS Bacardi Carta Bianca 4cl	11,00
NIKKA Coffey Grain Whisky 4cl	12,00	Ron Del Papa, Havana Club 4cl	11,00
JACK DANIEL'S 4cl	12,00	RHUM DIPLOMATICO Reserva Exclusiva 4cl	12,00
VODKA Absolut 4cl	12,00	TEQUILA Sauza 4cl	11,00
VODKA Grey Goose 4cl	14,00	GET 27, GET 31 4cl	11,00

PETIT DÉJEUNER

«LE GOURMAND»
19,00

1 Boisson Chaude *Hot beverage*
Expresso, café crème, café américain,
double expresso, chocolat chaud ou thé
+1 Jus d'Orange Pressée
Fresh orange juice
+1 Tartine beurrée & confiture
« Baguette » bread with Butter & Jam
+1 Yaourt nature *Plain yogurt*
+1 Pain au lait jambon & fromage
Milk bread with ham and cheese

8H30 - 11H30

«LE NEMOURS»
13,00

1 Boisson Chaude *Hot beverage*
Expresso, café crème, café américain,
double expresso, chocolat chaud ou thé
+1 Croissant
+1 Tartine beurrée & confiture
« Baguette » bread with Butter & Jam
+1 Jus d'Orange Pressée
Fresh orange juice

A LA CARTE

1 Croissant
3,00

Tartine beurre & confiture
« Baguette » bread
with Butter & Jam
3,00

Yaourt nature *Plain yogurt*
4,50

Prix nets en euros - Taxes & Service compris. CB Mini 10€. La maison n'accepte pas les chèques.
De 12h à 14h la terrasse est réservée à la restauration. From 12am to 2pm terrace is reserved for restauration.

APÉRITIFS

PRENEZ L'APÉRITIF MAIS PENDANT CE TEMPS LÀ QUI PROMÈNE LE CHIEN ?

KIR au Chardonnay	7,50	CAMPARI 4cl	7,00
Cassis, pêche, mûre 14cl		BITTER SAN PELLEGRINO 10cl	7,00
APÉRITIFS DE MARQUES 5cl	6,00	CIDRE BIO FILS DE POMME,	7,00
LILLET l'apéritif Bordelais, blanc ou rouge 5cl	6,00	« LE SAUVAGE » 33cl - 5,5% alcool	
MARTINI rosso, bianco ou dry 5cl	6,00	POIRET BIO FILS DE POMME,	7,00
APÉRITIFS ANISÉS 2cl	6,00	« L'ÉPATANT » 33cl - 4,5% alcool	
PORTO SAGRÈS blanc ou rouge 5cl	7,00		

BIÈRES

A LA PRESSION	25 CL	50 CL	BOUTEILLES	
1664	6,00	11,00	LA PARISIENNE Blonde, Rousse 33cl	8,50
GRIMBERGEN Blonde, Blanche	7,00	13,00	DESPERADOS 33cl	8,50
LA PARISIENNE, TITI PARISIEN IPA BIO	7,00	13,00	CORONA 35,5cl	8,50
PICON BIÈRE	7,50	13,00		

VINS

	VERRE 14 CL	VERRE 28 CL	BOUTEILLE 75 CL
ROUGES			
IGP d'OC Pinot Noir Le Versant	7,00	12,50	34,00
BROUILLY AOC Château des Tours	7,50	13,00	36,00
CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons BIO	6,50	11,50	32,00
HAUT-MÉDOC AOC Victoria II	7,00	12,50	34,00
BOURGUEIL AOP François Xavier Barc - La Grande Pièce BIO	7,50	13,00	36,00
BOURGOGNE CÔTE CHÂLONNAISE AOC Pinot Noir Millebuis	8,00	14,00	39,00
BLANCS			
IGP CÔTE DE GASCogne Les Fumées Blanches Sauvignon	7,00	12,50	34,00
IGP PAYS D'OC Ecoterra Chardonnay BIO	7,00	12,50	34,00
SANCERRE AOC Francine Lemain-Pouillot	8,00	14,00	39,00
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOC Chardonnay	8,00	14,00	39,00
MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE SUR LIE AOP	8,00	14,00	36,00
Château du Cléray			
ROSÉS			
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOC	7,00	12,50	34,00
Domaine de St-Julien-les-Vignes BIO			
CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty Côté Presqu'île			40,00

CHAMPAGNES

DRINK CHAMPAGNE SAVE WATER

	COUPE 10 CL	BOUTEILLE 75 CL
NICOLAS FEUILLATTE Brut réserve	12,00	75,00
TAITTINGER Brut Réserve	13,00	85,00

COCKTAILS

4 CL D'ALCOOL - 25 CL DE SOFT

LES CLASSIQUES		L'ESPRIT SPRITZ	
CUBA LIBRE, GIN TONIC à l'Indian Tonic water	12,00	APÉROL 12,00	
GIN TONIC Hendrick's	13,00	ou	
MOJITO Rhum blanc, menthe fraîche,	12,00	CAMPARI 12,00	
citron vert, sucre de canne, soda 30cl		ou	
CAMPARI Orange, CAMPARI Tonic	10,00	SUZE 12,00	
CAÏPIRINHA Cachaça, citron vert, sucre de canne	12,00	ou	
AMERICANO « Maison »	12,00	LIQUEUR DE S ^T GERMAIN 14,00	
NEGRONI Campari, Gin, Martini Rosso	12,00	+	
MOSCOW MULE Vodka, Ginger beer, citron vert	12,00	Prosecco, eau gazeuse	
LONDON MULE Gin, Ginger beer, citron vert	12,00		
VIRGIN MOJITO (<i>sans alcool</i>)	9,00		
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, soda 30cl			

Prix nets en euros - Taxes & Service compris. CB Mini 10€. La maison n'accepte pas les chèques.
De 12h à 14h la terrasse est réservée à la restauration. From 12am to 2pm terrace is reserved for restauration.