APÉRITIFS

Américano préparé maison 12cl ..... 10,00€
Negroni 12cl ..... 14,00€
Campari, Vermouth rouge, Gin Beefeater
Kir Sauvignon 15cl ..... 7,00€
Kir au Chardonnay 15cl ..... 10,00€
Kir royal 12cl ..... 15,50€
(Cassis - Mûre - Pêche - Framboise)
Martini Bianco, Rosso 6cl ..... 7,00€
Campari 6cl, **Suze** 6cl ..... 7,00€
Pastis 51, Ricard ..... 3cl 5,50€ 6cl 10,00€
Porto Rouge 8cl ..... 7,00€

PISCINES 20cl

Piscine de Minuty Prestige AOP
Rosé de Provence ..... 15,00€

Piscine de Saint-Barthélémy IGP
Rosé du Var ..... 12,00€

Piscine de Prosecco ..... 15,00€

Piscine de Champagne Brut
Nicolas Feuillatte ..... 18,00€

HOUSE SPIRITS

BOURBONS / WHISKIES

	4cl	8cl
Johnnie Walker Red Label *(Scotch - Écosse)*	9,00€	17,00€
J&B - Jameson *(Irish)* Four Roses *(Bourbon)*	8,00€	15,00€
Jack Daniel's *(Whiskey - USA)*	10,00€	19,00€
Jack Daniel's Single Barrel *(USA)*	12,00€	23,00€
Bellevoye *(Whisky - France)*	12,00€	23,00€
Nikka From the Barrel *(Japon)*	12,00€	23,00€
Monkey Shoulder *(Écosse)*	13,00€	25,00€
Laphroaig 10 ans *(Islay - Écosse)*	15,00€	29,00€
Lagavulin 16 ans *(Islay - Écosse)*	16,00€	31,00€

TEQUILA & MEZCAL

	4cl	8cl
Tequila Vecindad *(Mexique)*	9,00€	17,00€
Patron Silver *(Mexique)*	20,00€	35,00€
Mezcal Gota de Roca *(Mexique)*	12,00€	23,00€

GINS

	4cl	8cl
Beefeater *(Angleterre)*	8,00€	15,00€
Madlord *(France)*	13,00€	25,00€
Bombay Sapphire *(Angleterre)*	10,00€	19,00€
Hendrick's *(Écosse)*	14,00€	27,00€
Tanqueray *(Angleterre)*	13,00€	25,00€

VODKAS

	4cl	8cl
Smirnoff Red *(Russie)*	8,00€	15,00€
Zubrowka Biala *(Pologne)*	9,00€	17,00€
Stolichnaya *(Russie)*	12,00€	23,00€
Belvédère *(Pologne)*	14,00€	27,00€
Grey Goose *(France)*	14,00€	27,00€

RHUMS

	4cl	8cl
Havana 3 ans *(Cuba)*	8,00€	15,00€
Havana 7 ans *(Cuba)*	10,00€	19,00€
Eminente *(Cuba)*	15,00€	29,00€
Cachaça Thoquino *(Brésil)*	8,00€	15,00€
Don Papa *(Philippines)*	12,00€	23,00€
Diplomático *(Venezuela)*	13,00€	25,00€
Zacapa 23 ans *(Guatemala)*	20,00€	38,00€

Accompagnement soda *Extra soda* ... + 3,50€

ALCOOLS LIQUEURS

	4cl	8cl
Calvados Vieux	10,00€	19,00€
Cognac Bourgoin Verseau	10,00€	19,00€
Vieille Prune de Souillac	12,00€	23,00€
Bas-Armagnac Château de Laubade Signature	12,00€	23,00€
Cognac Hennessy XO	28,00€	49,00€
Alcools blancs (Poire - Mirabelle)	12,00€	23,00€
Chartreuse Verte	14,00€	27,00€
Génépi	12,00€	23,00€
Marc de Gewurztraminer	12,00€	23,00€
Grand Marnier, Cointreau	10,00€	19,00€
Amaretto Disaronno, Baileys	10,00€	19,00€
Limoncello, Manzana verde	10,00€	19,00€
Get 27, Get 31	10,00€	19,00€

COCKTAILS

CLASSIQUES

Mojito 15cl ..... 14,00€
Rhum havana, citron vert, angostura, menthe fraîche, soda, sucre de canne
Havana rum, lime, Angostura bitters, fresh mint, soda water, cane sugar

Mojito Love 15cl ..... 14,00€
Rhum Havana, citron vert, angostura, menthe fraîche, Soda, purée de fruits rouges, sucre de canne
Havana rum, lime, angostura, fresh mint, soda, red fruits purée, cane sugar

Bloody Mary 23cl ..... 14,00€
Vodka, jus de tomate, citron, tabasco, Worcestershire sauce, sel de céleri
Vodka, tomato juice, lemon, tabasco, Worcestershire sauce, celery salt

Pornstar Martini 10cl ..... 18,00€
Vodka, liqueur Fair passion, sirop de vanille, jus de citron vert, fruit de la passion & shot de prosecco
Vodka, Fair Passion liqueur, vanilla syrup, lime juice, passion fruit & a shot of Prosecco

Caïpirinha 9cl ..... 14,00€
Cachaça, citron vert, sucre de canne
Cachaça, lime, cane sugar

Long Island Ice-Tea 23cl ..... 20,00€
Vodka, gin, rhum havana, tequila, Cointreau, jus de citron jaune, sirop de sucre de canne, Coca-Cola
Vodka, gin, Havana rum, tequila, Cointreau, lemon juice, cane sugar, Coca-Cola

Cosmopolitan 10cl ..... 16,00€
Vodka, cointreau, cranberry, jus de citron
Vodka, cointreau, cranberry, lemon juice

Espresso Martini 10cl ..... 16,00€
Vodka, kahlua, espresso, sirop de sucre de canne
Vodka, Kahlua, espresso, cane sugar syrup

Moscow Mule 18cl ..... 15,00€
Vodka, ginger beer, citron vert
Vodka, ginger beer, lime

Old Fashioned 9cl ..... 15,00€
Bourbon Four roses, sucre de canne, Angostura, orange
Bourbon, Four Roses, cane sugar, Angostura, orange

Dry Martini 10cl ..... 14,00€
Gin, vermouth blanc, olive verte
Gin, white vermouth, green olive

SIGNATURES

Patrón Margarita 10cl ..... 18,00€
Tequila Patrón Silver, Cointreau, citron vert
Patron Silver, Tequila, Cointreau, lime

Maï Taï 12cl ..... 18,00€
Rhum blanc et ambré, jus de citron jaune, sirop d'orgeat, angostura bitters
White and amber rum, lemon juice, orgeat syrup, Angostura bitters

Caribbean Mule 18cl ..... 18,00€
Rhum Eminente, ginger beer, citron vert
Eminente rum, ginger beer, lime

Amaretto Sour 12cl ..... 18,00€
Amaretto, bourbon, jus de citron, sirop de sucre de canne, blanc d'œuf, angostura
Amaretto, bourbon, lemon juice, cane sugar syrup, egg white, Angostura bitters

SPRITZ

Aperol ou Campari Spritz 17cl ..... 14,00€
Aperol ou Campari, prosecco, soda, orange
Aperol or Campari, prosecco, soda, orange

Limoncello Spritz 17cl ..... 15,00€
Limoncello Walcher, prosecco, tonic, soda
Walcher Limoncello, Prosecco, tonic water, soda

Hugo Spritz 17cl ..... 15,00€
Liqueur de sureau, prosecco, soda
Elderflower liqueur, prosecco, soda water

NO RISQUE

Virgin Mojito 15cl ..... 11,00€
Citron vert, menthe fraîche, soda, sirop saveur Rhum
Lime, fresh mint, soda, rum-flavoured syrup

Virgin Spritz 17cl ..... 11,00€
Martini Vibrante, tonic, orange
Martini Vibrante, tonic water, orange

Sunset 23cl ..... 11,00€
Jus d'ananas, orange, et cranberries, sirop de pêche
Pineapple, orange and cranberry juice, peach syrup

BIÈRES

PRESSION

	25cl	50cl	100cl
House of beer (4,1% vol.)	6,00€	11,00€	19,00€
Abbaye de Floreffe (6,3% vol.)	6,50€	12,00€	21,00€
Blanche de Bruxelles (4,5% vol.)	6,50€	12,00€	21,00€
Licorne NEIPA (4,6% vol.)	6,50€	12,00€	21,00€
Picon bière	6,80€	12,50€	22,00€
Monaco	6,00€	11,50€	19,00€
Panaché	6,00€	11,50€	19,00€

BOUTEILLE

Bière artisanale La Parisienne (5,5% vol.) 33cl	8,00€
Desperados (4,5% vol.) 33cl	8,00€
Corona (5,9% vol.) 33cl	8,00€

BIÈRE SANS ALCOOL & CIDRE

Kronenbourg, 1664 blonde (0,0% vol.) 33cl	7,00€
Cidre brut (Appie) 27,5cl	7,50€

ENTRÉES

Soupe à l'oignon « maison » gratinée à la Parisienne ..... 14,50€
Parisian-style onion soup au gratin

Terrine de campagne, pickles d'oignons rouges et cornichons ..... 12,00€
Country terrine, red onion pickles, gherkins

Belles tranches de saumon fumé, crème fraîche et citron ..... 19,50€
Smoked salmon with fresh cream and lemon

Crevettes roses (6 pièces), mayonnaise maison ..... 14,00€
6 Prawns, mayonnaise

Calamars en friture, sauce tartare maison ..... 17,00€
Fried squid with homemade tartar sauce

Gros escargots « ail et persil » ..... les 6 : 15,00€ les 12 : 29,00€
Large garlic and parsley snails

Foie gras de canard suffisant pour deux, chutney et pain grillé ..... 24,00€
Duck foie gras enough for two, chutney, and toast

Le verre de Côtes de Gascogne IGP « Villa Chambre d'Amour » pour accompagner 15cl ... 7,50€
A glass of Côtes de Gascogne IGP 'Villa Chambre d'Amour' to accompany 15cl

PLANCHES

Planche de charcuterie *Charcuterie board* ..... 24,00€
Jambon de pays, jambon blanc, rosette, terrine de campagne, beurre AOP, cornichons
Country ham, cooked ham, rosette, country terrine, butter, gherkins

Planche de fromage *Cheese board* ..... 24,00€
Camembert, Comté, Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire, Chèvre
Camembert, Comté cheese, Blue cheese, Saint-Nectaire, Goat cheese

Planche mixte *Mixed board* ..... 26,00€

SALADES

Avocado toast au saumon fumé (Avec un œuf bio +2,00€) ..... 18,00€
Pain au céréales, saumon fumé, avocat, pickles d'oignons rouges, mesclun
Avocado toast with smoked salmon, red onion pickles - With one organic fried egg +2,00€

Classique César ..... 21,00€
Filet de volaille française, œuf plein air, Grana Padano, romaine, croûtons dorés
French chicken breast, free-range egg , Grana Padano, romaine salad, bread croutons

Italienne ..... 22,00€
Burrata, jambon de pays, tomates cerises, mesclun, olives, copeaux de Grana Padano, pesto
Burrata, country ham, cherry tomatoes, mixed salad leaves, olives, shavings of Grana Padano, pesto

Parisienne ..... 19,00€
Jambon blanc, œuf plein air, champignons de Paris, Comté, mesclun, tomates cerises
Cooked ham, free-range egg, button mushrooms, Comté cheese, mixed salad leaves, cherry tomatœs

Végétarienne ..... 20,00€
Quinoa aux herbes, mesclun, avocat, tomates cerises, petits pois, féta, pickles d'oignons rouges
Herbed quinoa, mesclun salad, avocado, cherry tomatœs, peas, feta cheese, red onion pickles

ŒUFS BIO / CROQUES

Omelette au Comté, mesclun ..... 15,00€
Omelette with Comté cheese, mixed salad leaves

Omelette mixte (jambon et Comté), mesclun ..... 16,00€
Omelette mixte (ham and Comté cheese), mixed salad leaves

Omelette au saumon, mesclun ..... 17,00€
Omelette with salmon, mixed salad leaves

Croque-Monsieur Tradition, mesclun ..... 16,00€
Toasted ham sandwich with cheese, mixed salad leaves

Croque-Madame Tradition, mesclun ..... 17,50€
Toasted ham sandwich with cheese and fried egg, mixed salad leaves

Assiette de frites *Plate of French fries* ..... 6,00€

PLATS

Nos Spécialités

Choucroute Alsacienne *Alsatian sauerkraut* ..... 24,50€
Saucisse de Montbéliard, Francfort, échine de porc, poitrine fumée
Montbéliard sausage, frankfurters, pork loin, smoked pork belly

Bœuf bourguignon Tradition ..... 26,00€
Lard fumé et champignons, pommes grenailles
Beef bourguignon, smoked bacon and mushrooms, news potatœs

Tartare de bœuf préparé ou aller-retour, frites ..... 22,00€
Beef tartare, seasoned raw or quickly seared, french fries

Bavette d'aloyau, sauce au poivre, frites ..... 26,00€
Sirloin steak, pepper sauce, french fries env. 200g

Coquillettes truffées, Comté, jambon blanc ..... 24,00€
Pasta shells with truffle cream sauce, Comté cheese, cooked ham

Suprême de poulet fermier, jus au thym, pommes grenailles ..... 24,00€
Free-range chicken supreme, thyme juice, new potatœs

Confit de canard, pommes de terre lyonnaises ..... 26,00€
Duck leg confit, Lyon-style potatœs with onions and parsley

Noix d'entrecôte Extra, sauce béarnaise maison, frites ..... 38,00€
Rib eye, homemade bearnaise sauce, french fries env. 300g

Bacon Cheeseburger, frites *French fries* ..... 23,00€

Risotto VG, petits pois, champignons, basilic et grana padano ..... 21,00€
Vegetarian risotto with peas, mushrooms, basil and grana padano cheese Avec poulet *With chicken* +3,00€

Fish and Chips, sauce tartare, frites *Fish and chips, tartare sauce, french fries* ..... 24,00€

Pavé de saumon à la plancha, sauce béarnaise maison, haricots verts frais ..... 26,00€
Salmon fillet, homemade bearnaise sauce, fresh green beans

Supplément légumes ..... 6,00€
Frites, salade, grenailles rôties, haricots verts frais, pommes de terre lyonnaises
Extra side dish : French fries, salad, news potatœs, fresh green beans, Lyon-style potatœs with onions and parsley

FROMAGES

Au choix : ..... 10,00€
Camembert, Comté, Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire, Chèvre
On choices : Camembert, Comté cheese, Blue cheese, Saint-Nectaire, Goat cheese

Assiette duo au choix ..... 14,00€
Plate with two cheeses

Planche de fromage *Cheese board* ..... 24,00€

CRÊPES (2 pièces)

Crêpes sucrées *Crepe with sugar* ..... 8,00€

Crêpes confiture *Crepe with jam* ..... 9,00€

Crêpes Nutella *Crepe with Nutella* ..... 10,00€

Suppl. crème fouettée *Extra whipped cream* + 3,00€

Crêpes caramel beurre salé ..... 9,00€
Crepe with salted butter caramel

Crêpes flambées au Grand-Marnier ..... 12,00€
Crepe flambeed with Grand-Marnier

Suppl. glace vanille *Extra vanilla ice cream* + 4,00€

DESSERTS

Fromage blanc 0% ..... 12,00€
Mangue et kiwi, granola miel et graines
Fat free fromage blanc, mango, kiwi, honey and seed granola

Crème brûlée vanille *Vanilla crème brûlée* ..... 12,00€

Tiramisu 100% expresso ..... 12,00€
(avec son verre d'Amaretto +5,00€)

Moelleux au chocolat, glace vanille ... 12,00€
Chocolate mœlleux with vanilla ice cream

Profiteroles au chocolat, glace vanille ... 13,50€
Chocolate profiteroles with vanilla ice cream

Baba au rhum Saint-James, ... 13,00€
crème fouettée
Saint-James rum baba with whipped cream

Brioche façon pain perdu, glace vanille 12,00€
French toast brioche style with vanilla ice cream

Café gourmand *Gourmet coffee* ..... 13,00€

La liste des produits allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande

GLACES ARTISANALES

2 boules *2 scoops* 8,00€ • **3 boules** *3 scoops* 11,00€

Parfums : vanille, café, chocolat, caramel salé, mangue, framboise, citron
vanilla, coffee, chocolate, salted caramel, mango, raspberry, lemon

Café Liégeois ou Chocolat Liégeois 12,00€
Coffee ice cream topped with whipped cream
OR Chocolate ice cream topped with whipped cream

Dame blanche 12,00€
Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Colonel - 3 boules sorbet citron et vodka 13,00€
3 scoops lemon sorbet with vodka

Suppl. crème fouettée *whipped cream supplement* + 3,00€

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-cola, Coca zéro	33cl	6,50€	50cl	10,00€
Orangina, Limonade	25cl	6,50€	50cl	10,00€
Fuze Tea pêche	25cl	6,50€	50cl	10,00€
Perrier	33cl	6,50€	50cl	10,00€
La French « S'il vous plaît ! » Tonic, Ginger beer	25cl	6,00€	50cl	10,00€
Red Bull 25cl				7,00€
Vittel 25cl				5,50€
Supplément sirop				0,50€

JUS ET NECTARS DE FRUITS

HAPPY DAY 25cl 6,00€ 50cl 10,00€
Au choix : Orange, ananas, tomate, pomme, cranberry
Make your choice: Orange, pineapple, tomato, apple, cranberry

FRUITS PRESSÉS MINUTE

Orange 25cl, **Citron** 15cl 7,50€
Minute squeezed fresh orange or lemon juice

Double orange pressée 50cl 12,00€
Minute squeezed double fresh orange juice

BOISSONS FRAPPÉES

Café frappé 7,00€

Thé glacé 7,00€

Latte frappé 7,50€
Caramel - vanille - cannelle

Matcha Latte frappé 8,50€

Dirty Chaï Latte frappé 8,50€

CAFÉTERIE

Expresso Perle Noire 3,50€
Double expresso 6,50€
Allongé, Décaféiné, Noisette 3,70€
Café Américain 6,00€
Café Latte 6,50€
Chocolat chaud à l'ancienne 7,00€
Cappuccino 7,50€
Cappuccinut's 8,00€
Chocolat ou café Viennois 8,00€
Lait chaud vanille ou miel 6,00€

LATTE, MATCHA & CHAÏ

Classic caramel - vanille - cannelle 8,00€
Matcha Latte 8,00€
Dirty Chaï Latte 8,00€

Avec boisson végétale +1€
With plant-based drink

Citron chaud 7,00€
Vin chaud 7,00€
Antigrippe (Grog au rhum) 4cl 8,50€
Irish or French coffee 12,50€

THÉS Comptoirs Richard 6,50€

Ceylan, Earl Grey, Darjeeling,
Vert à la menthe *(green tea with mint)*,
Jasmin *(jasmine)*, Fruits rouges *(red fruits)*,
Thé blanc rose litchi, *(White tea with rose and lychee)*, Rooibos aux épices *(Rooibos with spices)*

INFUSIONS Comptoirs Richard 6,50€

Verveine-menthe *(verbena-mint)*,
Verveine *(verbena)*,
Camomille *(chamomile)*

CARTE DES VINS

BLANCS

	Verre 15cl	Verre 25cl	Btle 75cl
Alsace Riesling AOP Hans Schaeffer	8,00€	12,00€	35,00€
Sauvignon IGP Pays d'Oc Saint Clair	7,00€	10,00€	30,00€
Bourgogne AOP Chêneteaux - Chardonnay	10,00€	16,00€	48,00€
Sancerre AOP Les Châtaigniers	12,00€	20,00€	59,00€
Côtes de Gascogne IGP Villa Chambre d'Amour	7,50€	12,50€	36,00€

ROSÉS

Var IGP Saint-Barthélémy	8,00€	13,00€	36,00€
Côtes de Provence AOP Minuty « Prestige »	12,00€	20,00€	59,00€

ROUGES

Bordeaux Réserve AOP James Deschartrons	7,00€	10,00€	30,00€
Graves AOP Château Haut-Selve	10,00€	16,00€	48,00€
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP La Tour de mon Père	8,00€	14,00€	39,00€
Brouilly AOP Château des Tours	8,00€	14,00€	39,00€
Saint-Pourçain AOP L'Ouvrée	7,00€	10,00€	30,00€
Vacqueyras AOP Domaine des Ondines	9,00€	15,00€	45,00€
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits AOP Domaine Hudelot	12,00€	20,00€	59,00€
Saint-Emilion «Grand Cru» AOP Clos Petit Corbin	-	-	59,00€
Margaux «Crû Bourgeois» AOP Château Paveil de Luze	-	-	65,00€
Côte-Rôtie AOP «Brune et Blonde» - E. Guigal	-	-	90,00€
Nuits-Saint-Georges AOP Vieilles vignes, Frédéric Magnien	-	-	95,00€

EAUX MINÉRALES (repas)

	50cl
Vittel	7,00€
San Pellegrino	7,00€

CHAMPAGNES AOC ET BULLES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
Prosecco DOC	10,00€	45,00€
Champagne Brut Nicolas Feuillatte	15,00€	69,00€
Deutz Brut		98,00€
Deutz Brut Blanc de Blancs		130,00€
Moët et Chandon brut		90,00€
Moët et Chandon rosé		120,00€
Dom Pérignon		350,00€