ASSIETTES ET SALADES

Foie Gras de canard mi-cuit (origine France) et ses toasts — 23,00
Duck foie gras semi-cooked (origin France) and toasted bread

Assiette de saumon fumé & salade de lentilles aux herbes fraîches — 23,00
Smoked salmon & lentil salad with fresh herbs

Tartare cru de bœuf à l'huile d'olive (180 gr) — 22,00
Pommes de terres sautées, mesclun de salade & Pecorino au poivre
Beef tartar with olive oil, sautéed potatoes salad & Pecorino cheese with pepper

Assiette de charcuterie — 22,00
Plate of delicatessen

Assiette de fromages sélection la Ferme d'Alexandre — 22,00
Cheese platter from "La Ferme d'Alexandre"

Assiette Mixte — 25,00
Charcuterie et fromages *Plate of delicatessen and cheeses*

Salade César au poulet — 19,00
Mesclun de salade, œuf dur BIO,
filets de poulet, croûtons, parmesan et « sauce César »
Salad, hard-boiled egg, chicken pieces, croutons, Parmesan cheese and Cæsar Sauce

Niçoise de thon «Ortiz» — 19,00
Mesclun de salade, thon «Ortiz», anchois,
olives, pommes de terre, poivrons, haricots verts, pesto, œuf dur BIO
Salad «Ortiz» tuna, anchouies, olives, tomatoes, sweet peppers, green beans, pesto, boiled egg

Salade Veggie — 19,00
Légumes crus et cuits de saison, mesclun de salade, œuf dur BIO, hoummous et patate douce
Seasonal raw and cooked vegetables, mixed salad, boiled egg, hummus and sweet potato

SANDWICHES BAGUETTE

JUSQU'À 16H *until 4pm*

Le Mixte — 7,50
Jambon & Comté AOP
Ham & Comté AOP

Le Pastrami — 9,50
Pastrami, tomates, Comté AOP,
ornichons, moutarde à l'ancienne
Pastrami, tomatoes, Comté AOP, pickles, old-fashioned mustard

Le Bascou — 9,50
Jambon de pays, tomate & purée de piquillos
Country ham, tomato and piquillo pepper puree

Le Nemours — 9,50
Bacon grillé, Fourme d'Ambert, salade,
tomates, mayonnaise au piment d'Espelette
Crispy bacon, french blue cheese, salad, tomatoes, Espelette pepper mayonnaise

Le Bollywood — 9,50
Poulet, tomates confites,
oignons rouges, mayonnaise au curry
Chicken, tomatoes and red onions, curry mayonnaise

GRIGNOTAGES SALÉS

PAIN «ARCHIBALD»

Pot de tarama à la truffe d'été — 14,00
Maison Kaviari & toasts grillés
Jar of tarama with summer truffle & toasted bread

Pot de tarama au cabillaud — 12,00
Maison Kaviari & toasts grillés
Jar of cod tarama & toasted bread

Pot de pâté de campagne — 13,00
à la fleur de sel de Guérande,
ou de rillettes de bœuf Chimichurri
Maison Secrets de Famille & toasts grillés
Jar of country pâté with fleur de sel from Guérande, or chimichurri beef rillettes & toasted bread

Petites sardines natures — 13,00
à l'huile d'olive du Pays Basque Maison Peita
Small sardines, plain with olive oil

Sardines à l'huile d'algues — 13,00
Groix et Nature & toasts grillés
Sardines box with seaweed oil & toasted bread

Sardines au piment — 13,00
Compagnie bretonne du poisson & toasts grillés
Sardines box with chilli, toasted bread

Sardines à l'huile de homard — 14,00
Groix & Nature & toasts grillés
Sardines box with lobster oil & toasted bread

Rillettes de canard — 13,00
mi-figue mi-raisin & toasts grillés
Duck rillette half fig, half grape & toasted bread

GRIGNOTAGES VÉGÉTAL

Hoummous à l'ail noir — 14,00
& piment du Béarn
Domaine Terra, Amuseur de bouche
Black garlic and smoked Béarn chilli hummus

Pesto de champignons — 14,00
à l'huile infusée
Domaine Terra, Amuseur de bouche
Mushroom Pesto with Espelette Pepper-Infused Oil

N nos spécialités · plats veggies · Oeufs Bio *Organics eggs*

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

Lasagnes de légumes grillés
Ricotta, chèvre & pistou
Mesclun de salade
Vegetables lasagnes ricotta goat cheese & pistou with salad
19,50

Saucisse grillée
petit jus
et purée maison
Grilled sausage with jus and homemade mashed potatoes
19,50

Quiche Lorraine
Mesclun de salade
Lorraine style quiche with salad
16,50

Soupe de légumes de saison
Avec ses tartines
de charcuterie & de fromage
Seasonal vegetable soup served with charcuterie and cheese toasts
19,00

Chicken Bowl
Poulet et aromates,
pois chiches et fèves edamame
légumes grillés du moment
& herbes fraîches
Chicken and herbs, chickpeas and edamame beans, grilled vegetables of the moment, fresh herbs
19,50

Quiche Champignons, épinards, brocolis
Mesclun de salade
Quiche with mushrooms, spinach, broccoli with salad
17,00

CROQUES

PAIN DE MIE « GRAINES DE CRÉATEUR »

Croque-Monsieur Jambon de Paris, Emmental & salade verte — 14,00
Toasted bread sandwich with ham, Emmental cheese & salad

Croque-Madame Jambon de Paris, Emmental, œuf & salade verte — 14,50
Toasted bread sandwich with ham, Emmental cheese, fried egg & salad

Croque Végétarien — 14,50
Pain de mie, pesto, courgettes, tomates, épinards, cheddar maturé, mesclun
Toasted bread sandwich with pesto, zucchini, tomatoes, spinach, matured cheddar & salad

DESSERTS

Pâtisserie Maison Matthieu & Pauline — 8,50
Individual pastry

La Meringaie pour Le Nemours — 8,50
La Meringaie for Le Nemours

Mousse au chocolat et pralin croustillant — 8,00
Chocolate Mousse and crunchy praline

Crêpes au sucre — 8,00
French pancakes with sugar

Crêpes Confiture ou chocolat ou miel ou nutella (suppl. Noix de coco 0,5ct) — 9,00
French pancakes with jam or chocolate or honey or nutella (suppl coconut 0,5ct)

Crêpes au Grand Marnier — 10,00
French pancakes with Grand Marnier liquor

Glaces et Sorbets
Maison Pedone
Vanille, chocolat , café, caramel beurre salé, citron basilic, mangue, fraise
1 boule *1 scoop* — 3,50
3 boules *3 scoops* — 10,00
Ice Cream : Vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel, lemon basil, mango, strawberry

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.