



LA CARTE

CLASSIQUES

CLASSIC CHICKEN CÆSAR	22
GRANDE SALADE NIÇOISE & THON MI-CUIT	25
PETITS CHÈVRES RÔTIS & SALADE DE MESCLUN	17
LE CLASSIQUE CHEESEBURGER	26
MACARONI AUX MORILLES	28
LE PARISIEN CROQUE-MONSIEUR	15
LE PARISIEN CROQUE-MADAME	16
OMELETTE BLANCHE, POUSSÉS D'ÉPINARDS & AVOCAT	21
CHIC BOWL	27
SAUMON LABEL ROUGE CRU, AVOCAT, WAKAMÉ, MANGUE, RIZ BASMATI, QUINOA, POIS CHICHES, CHOU ROUGE & GRAINES	

15H à 19H

3 PETITS NEMS AU POULET	15
FRITES SAUCE BÉARNAISE	10
AVOCADO TOASTS	14
PAIN AUX CÉRÉALES, CREAM CHEESE À LA CIBOULETTE & AVOCAT	
4 MINIS CROQ	15
PAIN DE MIE TOASTÉ, JAMBON BLANC & EMMENTAL	

ENTRÉES

ORGANIC ROOTS JUICE	13
BETTERAVE, GINGEMBRE, ORANGE, CAROTTE BIO	
GREEN PRINCE JUICE	14
CONCOMBRE, ÉPINARDS, CHOU KALE, LIME, POMME VERTE	
-	
SOUPE DE POTIRON, FETA & GRAINES DE COURGE	15
SALADE DE POMMES DE TERRE TIÈDES & SAUCISSE DE MORTEAU	16
POIREAUX VINAIGRETTE MIEL/SÉSAME, ŒUF POCHÉ & CACAHUÈTES	19
SALADE DE LENTILLES VERTES & TRUITE FUMÉE FRANÇAISE	23
TARTARE DE SAUMON LABEL ROUGE, GINGEMBRE & CITRON VERT	18
CARPACCIO DE BAR, SAUCE GRAVELAX, POMME VERTE & ANETH	19
VAPEUR DE CREVETTES, SAUCE SOJA & GINGEMBRE	21
PETITS NEMS DE POULET	18
FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CHUTNEY DE FIGUES AUX ÉPICES	32

VEGGIE

TARTE FINE AUX ENDIVES CONFITES À L'ORANGE, FETA & SALADE D'HERBES FRAÎCHES	22
CURRY DE LÉGUMES D'HIVER & QUINOA BIO	26
RISOTTO D'ÉPEAUTRE AUX CÈPES, CHÂTAIGNES & ARTICHAUTS, CRÈME DE PARMESAN	27
VEGAN BUDDHA BOWL	26
TOFU MARINÉ, AVOCAT, MANGUE, RIZ BASMATI, QUINOA, FÈVES, CAROTTES AU CUMIN, CHOU ROUGE & POIS CHICHES	

PLATS

SAUMON LABEL ROUGE VAPEUR, HUILE D'OLIVE EXTRA	29
DOS DE CABILLAUD SOJA-GINGEMBRE & ÉPINARDS FRAIS	32
FILET DE BAR GRILLÉ, SAUCE VIERGE AUX FRUITS SECS & PIGNONS	33
POULPE GRILLÉ CARAMÉLISÉ, CAVIAR D'AUBERGINES, MIEL & CITRON CONFIT	35
NOIX DE ST JACQUES "FRANÇAISES" GRATINÉES, BLETTES & GNOCCHIS	37
-	
TARTARE DE BŒUF "AUBRAC PURE RACE"	25
FILET DE POULET MARINÉ AU CITRON, SAUCE CURRY	26
QUASI DE VEAU RÔTI À LA CRÈME & CHAMPIGNONS DE PARIS	31
PORCELET CROUSTILLANT AUX CINQ ÉPICES	28
TRADITIONNEL CHÂTEAU FILET AU POIVRE NOIR	42
ENTRECÔTE DE LA "NIVERNAISE SAINT-HONORÉ" AU GRILL	47
FOIE DE VEAU POÊLÉ, JUS CORSÉ AUX RAISINS & ÉCHALOTES CONFITES	31
-	
ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :	
JEUNES POUSSÉS MESCLUN • HARICOTS VERTS • FRITES MAISON • POMMES PURÉE • RIZ BASMATI • QUINOA AUX LÉGUMES • TOMBÉE D'ÉPINARDS FRAIS •	
ACCOMPAGNEMENT SUPP. +7€	

DESSERTS

MA MÈRE N'AIME QUE LE CANTAL AFFINÉ	12
-	
FROMAGE BLANC 0%, GRANOLA & MIEL ÉPICÉ	12
CRÈME BRÛLÉE AU THÉ MATCHA POUR 1 OU POUR 2	18
SUPPLÉMENT UNE BOULE DE SORBET CACAO "BERTHILLON" + 4€	
ÎLE FLOTTANTE AU CARAMEL, CRÈME ANGLAISE	12
LA PROFITEROLE, GLACE VANILLE PEDONE	14
SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER®	15
MI-CUIT AU CHOCOLAT, SANS GLUTEN	13
TARTE TATIN AUX POMMES CARAMÉLISÉES, & CRÈME ISIGNY	16
SALADE DE FRUITS FRAIS	15
CAFÉ GOURMAND, MINI PÂTISSERIES GOURMANDES	16

GLACES

CASSE-NOISETTE	16
GLACE NOISETTE PEDONE, SAUCE CHOCOLAT, MERINGUE SOUFFLÉE, GRANOLA CHOCOLAT "CATHERINE KLUGER", NOISETTES CARAMÉLISÉES & CHANTILLY	
CAFÉ LIÉGEOIS	15
GLACE CAFÉ PEDONE, LIQUEUR DE CAFÉ, MERINGUE, CHANTILLY, SPÉCULOOS & GRAINS DE CAFÉ	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	15
GLACE CHOCOLAT PEDONE, COOKIES, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY & MERINGUE	

LES GLACES & SORBETS DE LA MAISON  VANILLE, MOKA, CARAMEL BEURRE SALÉ, CITRON VERT, FRAMBOISE, MANGUE, SORBET CACAO

LA BOULE 7