

Cocktails

Apérol Spritz (Apérol, Prosecco, Perrier, orange) 18cl _____	8.60
Apérol, sparkling white wine, sparkling water, orange slice	
Saint Germain (liqueur de sureau, Prosecco, citron vert, menthe, Perrier) 18cl _____	7.90
elderflower liquor, sparkling white wine, lime, mint, sparkling water	
Margarita (tequila, citron vert, triple sec, glace pilée) 12cl _____	7.90
tequila, lime, triple sec, crushed ice	
Sex on the Beach (vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry) 25cl _____	7.90
vodka, peach cream, orange and canneberge juices	
Caipirinha (cacahaça, sucre de canne, citron vert, glace pilée) 12cl _____	7.90
cachaça, cane sugar, lime, crushed ice	
Gin Tonic (gin, schweppes, citron vert) 18cl _____	7.90
gin, tonic water, lime	
Rusty Nail (whisky, Drambuie, cannelle) 10cl _____	7.90
Whisky, Drambuie, cinnamon	
Mai Thai (rhum, triple sec, sirop de sucre de canne, sirop d'orgeat, citron vert) 25cl _____	7.90
rum, triple sec, sugar cane syrup, almond syrup and lime	
Mojito (rhum, menthe fraîche, citron vert, glace pilée, Angostura, Perrier) 18cl _____	7.90
white rum, fresh mint, lime, crushed ice, Angostura bitter, sparkling water aromatisé à la passion ou framboise ! flavoured with passion fruit or raspberry	
Mojito Royal (rhum, menthe fraîche, citron vert, Angostura, Champagne, Perrier) 18cl _____	9.00
white rum, fresh mint, lime, crushed ice, Angostura bitter, Champagne, sparkling water aromatisé à la passion ou framboise ! flavoured with passion fruit or raspberry	

Cocktails sans alcool - Virgin cocktails

Virgin Mojito (menthe fraîche, citron vert, glace pilée, Perrier) 18cl _____	7.00
fresh mint, lime, crushed ice, sparkling water aromatisé à la passion ou framboise ! flavoured with passion fruit or raspberry	
Bora Bora (jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, sirop d'hibiscus) 25cl _____	7.00
orange, pineapple, grapefruit juice, hibiscus syrup	

Alcools et liqueurs - Alcohol Liquors

Rhum Vieux Diplomatico Reserva Exclusiva 4cl _____	9.20
Napoléon pure grape Brandy Cognac VS 4cl _____	7.70
Cognac Rémy Martin VSOP 4cl _____	8.20
Calvados VS, Armagnac, Cointreau, Amaretto 4cl _____	7.70
Vodka, Gin, Grappa, Marie Brizard 4cl _____	7.00
Manzana, Get 27, Get 31, Baileys, Limoncello 4cl _____	7.00
Alcool de fruit (poire, mirabelle, vieille prune) 4cl _____	8.00
fruit liquor (pear, yellow or old plum)	
Campari et soda 4cl + 20cl _____	6.50
Vodka et soda 4cl + 20cl _____	9.00
Café Joyeux (expresso accompagné de 3 petits digestifs) 3cl _____	7.80
expresso with 3 small liquors	

Net Prices in Euros - Contents : Apéritifs 4cl - Anis 2cl - Whiskies 4cl - Champagnes 12 cl - Alcohols 4cl

Whiskies - Whiskies

J&B, Famous Grouse, Glen Grant _____	7.50
Four Roses (Bourbon) _____	7.70
Jack Daniel's (Tennessee) _____	8.40
Aberlour 10 ans _____	9.20
Cardhu 12 ans _____	9.20
J&B et soda 4cl + 20cl _____	9.00

CAFE PANIS

Petit déjeuner - Breakfast

Continental

13.00

Café, Chocolat chaud ou Thé
Orange pressée ou jus de pomme
Croissant - Baguette beurre/confiture
Oeuf au plat - Fromage blanc au coulis de fruits rouges
Coffee, Hot Chocolate or Tea
Freshly squeezed orange juice or apple juice
Croissant - Baguette with butter and jam
Fried eggs - Creamy cheese with red fruits coulis



Parisien

9.00



Café, Chocolat chaud ou Thé
jus d'orange ou jus de pomme
Croissant ou Baguette beurre/confiture
Coffee, Hot Chocolate or Tea
orange juice or apple juice
Croissant or Baguette with butter and jam

Omelette jambon et fromage ham and cheese omelet	9.50	Omelette nature plain omelet	8.20
---	------	-------------------------------------	------

Les Gourmandises - Sweet Snacks

Tartine beurre/confiture baguette with butter and jam	1.30	Croissant _____	1.30
Financier au chocolat ou Macaron _____	1.10	Pain au chocolat ou Cookie _____	1.60

Les croissants et pains au chocolat sont servis uniquement le matin

croissant and pain au chocolat are only served in the morning

Boissons Chaudes - Hot Beverages

Expresso expresso _____	2.50	Décaféiné decaffeinated _____	2.50
Double expresso double expresso _____	4.40	Café américain large coffee _____	4.40
Chocolat chaud hot chocolate _____	4.50	Café crème coffee with milk _____	4.50
Cappuccino _____	5.20	Lait chaud vanillé vanilla hot milk _____	4.20
Café ou Chocolat Viennois coffee or hot chocolate with whipped cream _____	5.20		
Mokappuccino (café - chocolat - chantilly) coffee - chocolate - whipped cream _____	5.20		
Cappuccino (à la cannelle, pain d'épices, cookie, popcorn, vanille, speculoos, amaretto ou noisette) 20cl _____	5.20		
cappuccino with (cinnamon, gingerbread, cookie, popcorn, vanilla, speculoos, amaretto or hazelnut)			
Chocolat chaud (à la cannelle, pain d'épices, cookie, popcorn, vanille, speculoos, amaretto ou noisette) 20cl _____	5.20		
hot chocolate with (cinnamon, gingerbread, cookie, popcorn, vanilla speculoos, amaretto or hazelnut)			
Irish coffee (whisky, café, chantilly, sirop de sucre de canne) 20cl _____	8.50		
whisky, coffee, whipped cream, cane sugar syrup			
French coffee (café, calvados, chantilly, sirop de sucre de canne) 20cl _____	8.50		
coffee, calvados (liquor), whipped cream, cane sugar syrup			
Cappuccino Bailey's (café, Bailey's, chantilly) 20cl _____	8.50		
coffee, Bailey's, whipped cream			
Café gourmand expresso with 3 small desserts _____	7.60		
Thé - chocolat - cappuccino gourmand tea, chocolate or cappuccino with 3 small desserts _____	9.40		

Thés de la Maison Mariages Frères - Mariages Frères Teas 4.50



Bourbon vanillé thé rouge d'Afrique (sans théine) . red tea from Africa (theine free)
Ceylan thé noir indien . black indian tea
Earl Grey impérial à la bergamote de Sicile . with bergamote from Sicilia
Marco Polo mélange de thés fruités . mixed fruity teas
Darjeeling Himalaya roi des thés noirs indiens . king of black indian teas
Thé vert Fujiyama . Japanese green tea
Thé sur le Nil thé vert fruité . fruity green tea
Empereur Chen-Nung mélange fumé . smoked blend
Casablanca thé vert menthe et bergamote . green tea with mint and bergamot
French breakfast thé noir du matin . morning plain black tea

Infusions BIO

4.50

verveine, tilleul, menthe poivrée, verveine menthe ou camomille
verbena, lime tea, peppermint, verbena and mint, chamomile

Boissons Fraîches - Cold Beverages

Orange 14cl ou Citron pressé 8cl	freshly squeezed fruit juice (orange or lemon)	4.90
Thé glacé à la menthe, framboise, citron, fruit de la passion ou pêche 33cl	ice tea flavoured with mint, raspberry, lemon, passion fruit or peach	5.80
Café glacé 33cl	iced coffee	5.30
Aqualemon (limonade, citron pressé, sirop de menthe, glace pilée) 35cl	limonade, squeezed lemon, mint syrup, crushed ice	6.10
Jus d'orange, pamplemousse, pomme (à base de jus concentré) 25cl	orange, grapefruit, apple (from concentrated juice)	4.50
Nectar d'abricot, ananas, cranberry (à la pulpe de fruit) 25cl	apricot, pineapple, canneberge juice	4.50
Coca Cola, Light, Zero, Perrier, Badoit Rouge, Fanta 33cl		4.50
Baron de Coca Cola ou de limonade 45cl	large coke or lemonade	6.10
Orangina, Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum' 25cl		4.50
Jus de tomate (100% pur jus) 25cl		4.50
Vittel, limonade (avec ou sans sirop) 25cl	mineral water or lemonade with or without syrup	4.20

Bières - Beers

Bières pression - Drafted Beers		25cl	50cl
1664, Panaché		4.40	8.60
Carlsberg, Leffe		5.00	9.60
Grimbergen rouge		4.90	9.60
Hoegaarden blanche	white wheat beer	5.00	9.60
Picon bière	lager beer with bitter orange liquor	5.80	-

Bières bouteilles - Bottled Beers

Titi Parisien (Indian Pale Ale) 33cl		6.50
brassée dans le 13ème arrondissement brewed in the 13th district of Paris		
Heineken 33cl		5.80
Desperados 33cl		6.10
Bière sans alcool 25cl	alcohol free beer	5.50
Cidre brut artisanal Sassy «L'Inimitable» 33cl	traditional dry cider	6.80

Evian, Badoit	50cl	100cl
Les eaux minérales sont uniquement servies en restauration	4.30	5.80
water bottles are only served with meals		

Quelques Desserts - some Desserts

Tiramisu au Nutella	Nutella Tiramisu	7.10
Crème Brûlée à la vanille Bourbon	real Bourbon vanilla crème brûlée 🍷	8.00
Moelleux au chocolat, glace vanille	molten chocolate cake with vanilla ice cream	7.80
Cheesecake et coulis de fruits rouges	cheesecake with red fruits coulis	6.80
Tarte fine aux pommes	thin apple tart	6.80
Tarte fine aux pommes et glace vanille	thin apple tart with vanilla ice cream	8.00

Carte des Vins - Wine List

Vins Rouges - Red Wines

Carte des Vins - Wine List

Vins Rouges - Red Wines

14cl

21cl

46cl

75cl

Pays d'Oc IGP Oriolus	Merlot	4.20	6.10	13.40	20.00
Régnié AOC Jean Marc Laforest	Gamay	4.60	6.60	14.60	24.00
Crozes Hermitage AOC Domaine de la Ville Rouge	Syrah	6.90	10.50	23.00	36.00
Côtes du Rhône AOC Les 3 Garçons BIO Organic	Grenache	4.80	6.80	14.90	24.50
Bordeaux Supérieur AOC Château de Barre	Merlot	5.30	7.50	16.00	26.00
Côtes du Rhône AOC Guigal Château d'Ampuis	Syrah	5.50	7.80	17.20	28.00
Lussac Saint Emilion AOC Grand Ricombre	Merlot	5.60	8.00	17.80	29.00
Brouilly AOC Jean Marc Laforest	Gamay	4.80	6.80	14.90	24.50
Bordeaux AOC Château Gantonnet	Cabernet Sauvignon	5.00	7.00	15.30	25.00
Pinot Noir Vin de France La Petite Perrière	Pinot Noir	6.50	9.80	21.50	35.00

Vins Blancs - White Wines

Côtes de Gascogne IGP	BIO Organic	Colombard	4.20	6.10	13.40	20.00
Pays d'Oc IGP	Oriolus	Chardonnay	4.20	6.10	13.40	20.00
Côtes de Bordeaux - Blaye AOC	Château Le Virou	Sauvignon	5.60	7.70	16.90	27.50
Petit Chablis AOC	Domaine Millet	Chardonnay	6.60	9.80	22.50	34.80
Touraine AOC	Les Roches Fleuries	Sauvignon	4.40	6.50	14.50	23.00
Côtes de Gascognes IGP		Gros Maseng	5.30	7.50	16.00	26.00
Tariquet Premières Grives (moelleux-sweet)						

Vins Rosés - Rose Wines

Côtes de Provence AOP	M de Minuty	6.30	9.50	22.00	31.50
Côtes de Provence AOC	Cellier de Ramatuelle	4.40	6.50	14.50	23.00
Corse IGP, Ile de Beauté, l'U Libecciu		4.20	6.10	13.40	20.00

Les bulles - Sparkling wine	12cl	21cl	75cl
Champagne Lanson Black Label Brut	9.20	13.80	59.00
Prosecco Ricadonna	6.50	10.50	32.00

Planches à partager - To share

Foie gras de canard maison, pain de campagne toasté et confiture de figues	14.90
homemade duck foie gras, toasted country bread, fig jam	
Saumon mariné, sauce moutarde à l'ancienne, Savora, miel et aneth et pain de campagne toasté	9.30
salmon marinated, grainy mustard, Savora, honey, dill cream and toasted country bread	
Planche guinguette	13.30
Aperitive plate	
saucisse sèche, terrine maison de volaille (et porc)	
aux éclats de noisettes, jambon de pays, fromages	
dry sausage, homemade poultry liver terrine and pork with hazelnuts, country ham, cheeses	
Assiette de Fromage	12.80
Cheese plate	
Camembert au lait cru, Saint Nectaire et Cantal	
Camembert rôti	
roasted Camembert cheese	
oignons confits et croustillants, pommes de terre grenailles et chutney de pommes	10.80
onion confit and crispy, roasted new potatoes and apple chutney	

Desserts

Tous nos desserts sont préparés de manière artisanale dans notre propre atelier de pâtisserie
situé dans le 5ème arrondissement

All our desserts are homemade in our own bakery also located in the 5th district of Paris

Plats végétariens Vegetarian dishes



Plats sans gluten Gluten free dishes



Tiramisu au Nutella	Nutella tiramisu	7.10
Crème brûlée à la vanille Bourbon	real Bourbon vanilla crème brûlée	8.00
Tarte fine aux pommes	thin apple tart	6.80
Tarte fine aux pommes, glace vanille	thin apple tart with vanilla ice cream	8.00
Moelleux au chocolat, glace vanille	molten chocolate cake with vanilla ice cream	7.80
Cheesecake au coulis de fruits rouges	cheesecake with red fruits coulis	6.80
Crêpe au sucre	thin pancake with sugar	4.00
Crêpe au citron	thin pancake with lemon	4.50
Crêpe au chocolat ou au Nutella	thin pancake with chocolate or Nutella	5.00
Crêpe flambée au Grand Marnier	thin pancake flambé with Grand Marnier liquor	7.20
Crêpe complète (chocolat chaud, glace vanille, Chantilly, amandes)	thin pancake with chocolate sauce, vanilla ice cream, whipped cream, almonds	7.20
Fromage blanc au coulis de fruits rouges ou nature	creamy cheese, plain or with red fruits coulis	5.50
Fromage (la part)	cheese (one piece)	4.30
L'assiette de fromages et panaché de salades	3 pieces of cheese and salad	12.80
Camembert au lait cru, Saint Nectaire et Cantal		

Et notre dessert du jour - ask for today's featured dessert

Café Gourmand 7.60
expresso et 3 petits desserts
expresso with 3 small desserts

Thé - Chocolat - Cappuccino Gourmand 9.40
Tea, Chocolate or Cappuccino
with 3 small desserts

Glaces et sorbets Pédone Maître Glacier
Ice Creams and sherbets from Pedone

Coupe deux boules	two scoops	6.80
vanille, chocolat, café, lait de coco, mangue, poire, fruit de la passion, framboise, pomme, citron, caramel beurre salé	vanilla, chocolate, coffee, coconut, mango, pear, passion fruit, raspberry, apple, lemon, salted butter caramel	
Chocolat ou Café liégeois		7.80
glace chocolat ou café, glace vanille, chocolat ou café chaud, Chantilly, amandes	chocolate or coffee ice cream, vanilla ice cream, chocolate or coffee, whipped cream, almonds	
Coupe Ile de Ré		7.80
glace vanille, glace caramel au beurre salé, sauce chocolat, éclats de cookies, Chantilly	vanilla ice cream, salted butter caramel ice cream, chocolate sauce, cookies chunks, whipped cream	
Coupe de Chantilly	extra whipped cream	1.50

Net Prices in Euros - Contents : Apéritifs 4cl - Anis 2cl - Whiskies 4cl - Champagnes 12 cl - Alcohols 4cl

Apéritifs - Aperitives

Kir au Côtes de Gascognes IGP	Domaine du Mirail (cassis, mûre, pêche, framboise) 12cl	4.30
white wine and fruit liquor (blackcurrant, blackberry, peach, raspberry)		
Coupe de Champagne	Lanson Black Label Brut 12cl glass of Lanson Champagne	9.20
Kir Royal au Champagne	Lanson Black Label Brut 12cl Champagne and fruit liquor	9.20
Apérol Spritz (Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange) 18cl		8.60
Aperol sparkling white wine, sparkling water, orange slice		
Apéritif anisé (Ricard, Pastis 51, Henri Bardouin) 2cl	anise aperitif	4.20
Martini, Muscat, Campari, Suze, Salers, Saint Raphael 4cl		4.50
Porto rouge ou blanc	Porto white or red 5cl	4.50
Americano maison	homemade Americano 10cl	7.10
Campari et soda 4cl + 20cl		6.50
Vodka et soda 4cl + 20cl		9.00

Planches à partager - To share

Planche guinguette Aperitive plate 13.30
saucisse sèche, terrine maison de volaille (et porc)
aux éclats de noisettes, jambon Serrano, fromages
dry sausage, homemade poultry liver terrine and pork
with hazelnuts, ham, cheeses

Assiette de fromage Cheese plate 12.80
Camembert au lait cru,
Saint Nectaire et Cantal

Verres de Vins - Wine by Glass

Vins Rouges - Red Wines

		14cl	21cl
Pays d'Oc IGP	Oriolus		
Régnié AOC	Jean Marc Laforest		
Crozes Hermitage AOC	Domaine de la Ville Rouge		
Côtes du Rhône AOC	Les 3 Garçons BIO Organic		
Bordeaux Supérieur AOC	Château de Barre		
Côtes du Rhône AOC	Guigal, Château d'Ampuis		
Lussac Saint Emilion AOC	Grand Ricombre		
Brouilly AOC	Jean Marc Laforest		
Bordeaux AOC	Château Gantonnet		
Pinot Noir Vin de France	La Petite Perrière		
Merlot		4.20	6.10
Gamay		4.60	6.60
Syrah		6.90	10.50
Grenache		4.80	6.80
Merlot		5.30	7.50
Syrah		5.50	7.80
Merlot		5.60	8.00
Gamay		4.80	6.80
Cabernet Sauvignon		5.00	7.00
Pinot Noir		6.50	9.80

Vins Blancs - White Wines

Côtes de Gascogne IGP	BIO Organic		
Pays d'Oc IGP	Oriolus		
Côtes de Bordeaux - Blaye AOC	Château Le Virou		
Petit Chablis AOC	Domaine Millet		
Touraine AOC	Les Roches Fleuries		
Côtes de Gascognes IGP	Tariquet Premières Grives (moelleux-sweet)		
Colombard		4.20	6.10
Chardonnay		4.20	6.10
Sauvignon		5.60	7.70
Chardonnay		6.60	9.80
Sauvignon		4.40	6.50
Gros Maseng		5.30	7.50

Vins Rosés - Rose Wines

Côtes de Provence AOP	M de Minuty	6.30	9.50
Côtes de Provence AOC	Cellier de Ramatuelle	4.40	6.50
Corse IGP, Ile de Beauté, l'U Libecciu		4.20	6.10

Net Prices in Euros - Contents : Apéritifs 4cl - Anis 2cl - Whiskies 4cl - Champagnes 12 cl - Alcohols 4cl

Tous nos plats sont faits maison c'est à dire préparés sur place à partir de produits bruts, à l'exception des escargots de Bourgogne, de la sauce sweet chili, des fonds et des oignons croustillants
All our dishes are homemade, except for the Burgundy snails, sweet chili sauce, sauce bases and crispy onions

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur simple demande à votre serveur/se
feel free to ask your waiter/tress for the list of allergens contained in our dishes

Plats végétariens vegetarian dishesPlats sans gluten gluten free dishes

Pour commencer - Starters

Velouté de patates douces et carottes, toast de cream cheese et oignons croustillants				8.90
carotts and sweet potatoes soup, country bread toast with cream cheese and crispy onions				
Foie gras de canard maison, pain de campagne toasté et confitures de figues				14.90
homemade duck foie gras, toasted country bread and fig jam				
Terrine de légumes confits, pesto et panaché de salades				7.80
stewed mediterranean vegetables terrine, pesto and mixed green salad				
Soupe à l'oignon gratinée	French onion soup with emmental cheese on top			9.30
Escargots de Bourgogne	traditional snails with garlic and butter sauce	les 6	8.10	les 12 14.90
Camembert rôti oignons confits et croustillants, pommes de terre grenailles, chutney de pommes				10.80
roasted Camembert cheese, onion confit and crispy, roasted new potatoes and apple chutney				
Assiette de 3 fromages :				12.80
Camembert au lait cru, Saint Nectaire et Cantal 3 pieces of cheese				
Terrine maison de volaille (et porc) aux éclats de noisettes, cornichons				6.80
homemade poultry liver terrine and pork with hazelnuts, gherkins				
Saumon mariné, sauce moutarde à l'ancienne, Savora, miel et aneth et pain de campagne toasté				9.30
salmon marinated, grainy mustard, Savora, honey, dill cream and toasted country bread				

Omelettes

Omelette nature	plain omelet			8.20
Omelette jambon et fromage, frites fraîches, salade				13.10
ham and cheese omelet, French fries and mixed green salad				
Omelette jambon ou fromage, frites fraîches, salade				12.80
ham or cheese omelet, French fries and mixed green salad				
Omelette aux légumes méditerranéens, salade				12.80
stewed mediterranean vegetables omelet, mixed green salad				

Croques - Sandwiches

Croque Monsieur (pain de campagne, jambon, emmental), frites fraîches, salade				13.80
open faced toasted sandwich with brown bread, ham, emmental cheese, French fries and salad				
Croque Madame (pain de campagne, jambon, emmental, oeuf), frites fraîches, salade				14.10
open faced toasted sandwich with brown bread, ham, fried egg, emmental cheese, French fries and salad				
Croque Seguin (pain de campagne, jambon, emmental, chèvre), frites fraîches, salade				14.10
open faced toasted sandwich with brown bread, ham, goat cheese, emmental cheese, French fries and salad				
Club sandwich au poulet, frites fraîches				14.50
(pain toasté, poulet, emmental, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, oeuf mimosa, tomates)				
chicken, cheddar, mayonnaise with grainy mustard, mimosa eggs, tomatoes, fresh French fries				

Evian, Badoit		50cl	100cl
Les eaux minérales sont uniquement servies en restauration		4.30	5.80
water bottles are only served with meals			

Net Prices in Euros - Contents : Apéritifs 4cl - Anis 2cl - Whiskies 4cl - Champagnes 12 cl - Alcohols 4cl

Les plats typiques français - Traditional French main

Boeuf bourguignon au paleron, pommes de terre grenailles				13.80
beef shoulder stewed in a red wine sauce, roasted new potatoes				
Magret de canard au piment d'Espelette, gratin dauphinois				14.30
mild spicy marinated breast of duck served with gratin dauphinois (sliced of potatoes baked in cream)				
Escalope de veau normande aux champignons de Paris, purée maison				15.20
veal cutlet cooked with a mushroom creamy sauce, homemade mashed potatoes				
Tartare de boeuf, frites fraîches ou salade				13.30
raw (not cooked) chopped lean beef mixed with egg yolk, onions and capers, French fries or mixed green salad				
Paleron de cochon, pommes de terre grenailles, sauce aux pommes				14.20
pork shoulder, roasted new potatoes, apple sauce				
Pavé de saumon, ratatouille	salmon with stewed mediterranean vegetables			14.20
Entrecôte grillée (env. 300g), frites fraîches, sauce au poivre ou au bleu d'Auvergne				21.00
ribsteak (300g), French fresh fries, pepper or blue cheese sauce				

Burgers

Cheese burger	14.20	Chicken burger	14.50	Vegetarian burger	14.50
Bun artisanal, boeuf, cheddar, tomates, salade, oignons rouges, sauce tartare frites fraîches et salade		Bun artisanal, poulet tandoori, bacon, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, tomates, oignons confits, cheddar frites fraîches et salade		Bun artisanal, galette aux légumes, tomates, sauce tartare, cornichons frites fraîches et salade	
ground beef, red onions, cheddar, tomatoes, salad, tartar sauce French fries and salad		spicy marinated chicken, bacon, mayonnaise grainy mustard, tomatoes, onion confit, cheddar, French fries and salad		vegetables fried cake, cheddar, tomatoes, gherkins, tartar sauce French fries and salad	

Les autres plats à la carte - Other main courses

Risotto au saumon et asperges vertes, parmesan				14.50
salmon and asparagus risotto and parmesan cheese				
Blanc de poulet tandoori, purée maison				13.30
chicken breast marinated in tandoori sauce, homemade mashed potatoes				
Rigatoni au ragù de veau et copeaux de parmesan				13.20
pasta with a thick tomato and minced veal sauce, parmesan cheese				
Assiette végétarienne				13.50
terrine de légumes confits, pesto, velouté de patates douces et carottes et nems de légumes, sauce sweet chili				
stewed mediterranean vegetables terrine, carotts and sweet potatoes soup, fried vegetables spring roll and sweet chili sauce				
Assiette de frites fraîches ou assiette de salade				4.50
fresh French fries or mixed green salad				

Salades

Caesar (blanc de poulet, tuile de parmesan, romaine, croûtons, tomates cerises et sauce Caesar aux anchois)				13.20
chicken breast, romaine salad, parmesan cheese, fried bread, cherry tomatoes, Ceasar dressing with anchovies, tile of parmesan cheese				
Indienne (blanc de poulet sauce tandoori, légumes croquants et coriandre, oignons confits et croustillants, pommes fruits, pommes sautées, salade)				13.50
chicken breast marinated in a tandoori sauce, crunchy vegetables with coriander, onion confit and crispy, apple, fried potatoes and mixed green salad				
Vietnamienne (boeuf sauté au beurre de cacahuètes et ail, nems aux légumes, vermicelles de riz, légumes croquants et coriandre, cacahuètes, oignons croustillants, pousses de soja et salade)				13.40
caramelised beef with peanuts butter and garlic, rice noodles, peanuts, fried vegetable spring rolls, crispy onions, crunchy vegetables with coriander, soy shoots and mixed green salad				
Demandez la version végétarienne sans le boeuf sauté - Ask for the vegetarian version without beef				12.80
Landaise (pommes sautées, gésiers, magret de Canard au piment d'Espelette, panaché de salades, toast de foie gras de Canard maison)				14.50
fried potatoes, gizzard, mild spicy marinated breast of duck,mixed green salad, homemade duck foie gras on a toast				