

BOISSONS FRAÎCHES

Limonade 25 cl	7
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier 33 cl	7
Orangina 25 cl	7
La French SVP : Tonic bio, ginger beer bio 25cl	7
Red Bull 25 cl	8
Fuze Tea Pêche Intense 25 cl	7
Sprite 25 cl	7
Jus de fruits frais pressés 25 cl : orange, citron, pamplemousse	9
Pur jus maison le coq toque bio 25 cl : orange blonde de Sicile, pomme pulpée, ananas pain de sucre, tomate romarin	7.5
Nectars maison le coq toque bio 25 cl : abricot du Roussillon, Poire Williams	7.5
Sirops : Menthe, grenadine, fraise, citron, pêche	1
Evian ou Badoit 50cl	7
Evian ou Badoit 100cl	10

LES BIÈRES

À LA PRESSION	25cl	50cl	À LA BOUTEILLE	
Demory Paris IPA	6.5	11	Parisienne Blanche Bio 33 cl	9
1664	6.5	11	Parisienne Blonde Bio 33cl	9
Colombia Blanche	6.5	11	Corona 33cl	9
Aubrac Blonde	6.5	11	Guinness 25cl	9

VINS

ROUGES	14cl	25cl	75cl
Château L'Hospital, La Commanderie, Côtes de Bourg AOP, BIO	9	15	34
Château Simian, La Combe des avaux, Côtes du Rhône AOP, BIO	8	15	37
Domaine Billard Père & Fils, Hautes-Côtes de Nuits AOP	15	28	76
Château de Vaugaudry, Chinon AOP	8	15	36
Domaine Mucyn, Les Entrecœurs, Crozes Hermitage AOP, Bio	13	24	68
BLANCS			
Domaine Merlet, La Guerre des Bouchons, IGP Pays d'Oc, chardonnay - viognier	7	12	32
Domaine de Bel-Air, Le Loup Blanc, Chinon AOP, chenin, BIO	8	15	42
Millebuis, Bourgogne, Côtes Chalonnaise AOP, Chardonnay	8	15	42
Domaine d'Elise, Chablis AOP	11	20	62
Domaine Reverdy, Sancerre AOP	12	22	67
ROSÉS			
Domaine du Petit Chaumont, Le Gris de Nathalie, Sable de Camargue AOP, BIO	7	12	32
Minuty, Côté Presqu'Ile, Côtes de Provence AOP	8	15	42
CHAMPAGNES	14cl	25cl	75cl
Champagne EPC Blanc de Noirs Brut	18	34	105
Champagne Glavier, La Grâce d'Alphaël - Blanc de blanc Grand Cru Extra Brut	20	38	130
Louis Roederer Brut Cuvée Collection 243	22	42	150
Louis Roederer Rosé	24	46	165



COCKTAILS SIGNATURE 18

Olympiades

Gin Beefeater • liqueur Saint-Germain • purée de concombre maison • jus de citron jaune • sirop de citronnelle

Moulin Rouge

Vodka Absolut • liqueur Cherry Heering • purée de framboise • jus de cranberry • concentré de basilic maison • piment d'oiseau

Josephine Baker

Rhum Havana Club 7yo • jus d'ananas • purée de fruits de la passion • sirop de fève de tonka • jus de citron jaune • concentré de gingembre frais maison

Gainsbourg

Whisky Ballantine's • Rhum Havana Club 7yo • Angostura Bitter orange • sirop miel & cannelle

Pompidou

Vodka Absolut • jus de poire • jus de citron jaune • sirop de vanille

Pigalle

Tequila Altos • sirop d'agave • citron vert • tonic

Hugo Spritz

Liqueur Saint-Germain • liqueur Italicus • Prosecco • purée de concombre • essence de citron de Menton • eau pétillante

Verlaine Spritz

Cinzano Aperitivo • Prosecco • bitter à l'amande torréfiée • purée d'abricot • eau pétillante

Rimbaud Spritz

Lillet Blanc • la french svp tonic bio • concombre • menthe

NOUS PROPOSONS ÉGALEMENT UNE SÉLECTION DE COCKTAILS CLASSIQUES (MOJITO, CAÍPIRINHA, SPRITZ...) PRÉPARÉS SUR DEMANDE.

À PARTAGER

Paté en croûte traditionnel, volaille et foie gras	18
Nems de poulet, 4 pièces	18
Calamars fritti, sauce creamy spicy	19
Sardines marinées à l'huile d'olive, pain croustillant	19
Tarama à la truffe d'été	22

ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée	15
Os à moelle tradition, aux champignons	16
Salade de haricots verts, champignons & parmesan	16
Burrata crémeuse, tomates cerises	19
Huîtres, 6 fines de claire N°3	19
Escargots au beurre persillé x6	20
Melon Parma	22
Tartare de saumon, avocat	24
Foie gras de canard, pain toasté	24

CLASSIQUES

Le parisien, croque-monsieur, frites et salade	19
La parisienne, croque-madame, frites et salade	20
Caesar crispy chicken	24
Niçoise au thon snacké	26
Notre classique burger, frites	27

VEGGIES

Curry vegan signature, quinoa et légumes du marché	24
Salade méditerranéenne, halloumi grillé	25

POISSONS

Sashimi de saumon, avocat, roquette	32
Filet de bar, beurre citronné	32
Pavé de thon, sauce vierge à la coriandre	36
Sole plancha	65

VIANDES

Saucisse artisanale Maison Masse	22
Tartare de bœuf, race Charolaise	27
Coquillettes au jambon, comté et truffe	28
La milanaise, penne sauce tomate	30
Suprême de volaille aux morilles	32
Château filet, sauce au poivre ou béarnaise	39
Belle côte de bœuf, seul ou à partager	95

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Purée Maison, frites, haricots verts, riz parfumé, cœur de laitue, wok de légumes	8
---	---

DESSERTS

Saint-Marcellin	12
Crème brûlée	10
Crumble aux fruits rouges	13
Abricots rôtis aux amandes, glace vanille	14
Moelleux au chocolat, glace caramel	14
Pain perdu, glace vanille, beurre caramel salé	14
Salade de fruits de saison	16
Fraises framboises	20
Café gourmand	12
Thé gourmand	14
Champagne gourmand	24

À PARTAGER POUR 3 À 4 PERSONNES

Belle île flottante	20
Mousse au chocolat	29

CAFÉTERIE

Café expresso ou décaféiné	4
Double expresso ou café crème	7.5
Cappuccino ou chocolat chaud	7.5
Café ou chocolat Viennois	7.5
Thés Parney's : Earl Grey, vert à la menthe, vert nature, Ceylan, citron, fruits rouges, vert jasmin	7
Infusions Parney's : Verveine, Tilleul, Camomille	7