

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	Guiness 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 Entrecoeurs, 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	Pompidou Vodka Absolut • jus de poire • jus de citron jaune • sirop de vanille
Moulin Rouge Vodka Absolut • liqueur Cherry Heering • purée de framboise • jus de cranberry • concentré de basilic maison • piment d’oiseau	Pigalle Tequila Altos • sirop d’agave • citron vert • tonic
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	Hugo Spritz Liqueur Saint-Germain • liqueur Italicus • Prosecco • purée de concombre • essence de citron de Menton • eau pétillante
Gainsbourg Whisky Ballantine’s • Rhum Havana Club 7yo • Angostura Bitter orange • sirop miel & cannelle	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

Foie gras de canard pain toasté	26
Nems de poulet, 4 pièces	18
Calamars frits, sauce creamy spicy	19
Sardines marinées à l’huile d’olive, pain croustillant	19
Tarama à la truffe d’été	21

ENTRÉES

Soupe à l’oignon gratinée	15
Os à moelle tradition, aux champignons	16
Haricots verts extras fins, champignons & parmesan	16
Carpaccio de Saint-jacques huile d’olive et citron	22
Huîtres, 6 fines de claire N°3	19
Escargots au beurre persillé x6	18
Poêlée de champignons et œuf mollet	18
Tartare de saumon, avocat	24
Oeuf bio en meurette	15

CLASSIQUES

Le parisien, croque-monsieur, frites et saladé	19
La parisienne, croque-madame, frites et saladé	20
La César	25
Rigatoni aux morilles	32
Notre classique burger, frites	27

VEGGIES

Curry vegan signature, quinoa et légumes du marché	24
Mesclun chèvre chaud et noix	24

POISSONS

Sashimi de saumon, avocat, roquette	32
Saumon façon miso au citron vert	32
Filet de bar, beurre citronné	34
Sole plancha	65
Noix de Saint-Jacques simplement rôties, pomme purée	39

VIANDES

Saucisse artisanale Maison Masse	22
Tartare de bœuf, race Charolaise	27
Coquillettes au jambon, comté et truffe de saison	28
Suprême de volaille aux morilles	32
Magret de canard, vinaigre de framboises	32
Château filet, sauce au poivre ou béarnaise	39
Belle côte de bœuf, seul ou à partager	95

GARNITURE AU CHOIX

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

DESSERTS

Saint-Marcellin	12
Crème brûlée	11
Crumble aux poires et noix de pécan	13
Tarte tatin, glace vanille	14
Moelleux au chocolat, glace caramel	14
Pain perdu, glace vanille, beurre caramel salé	14
Salade de fruits de saison	16
Café gourmand	12
Thé gourmand	14
Champagne gourmand	24

À PARTAGER (3 ou 4)

Belle île flottante	20
Mousse au chocolat	29

CAFÉTERIE

Café espresso ou décaféiné	4
Double espresso 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