

FROMAGES *cheese*

Fromages	8.0
<i>french cheeses</i>	
brie de meaux, st nectaie, fourme d'ambert	

DESSERTS *desserts*

Mousse au Chocolat noir	7.0
<i>dark chocolat mousse</i>	
Crème Brûlée - parfum du jour	8.0
<i>dark chocolat mousse</i>	
Crêpes	7.0
sucré, chocolat noir, nutella, miel, crème de marron ou confiture	
<i>crepes sugar, dark chocolate, nutella, honey, chestnut cream or jam</i>	
Crêpes Flambées au Grand-Marnier	9.0
<i>crepes flambeed with grand-marnier alcohol</i>	
Café ou Thé Gourmand avec mignardises	9.0
<i>coffee or tea Mariage Frères with mignardises</i>	

GLACES & SORBETS DE LA MAISON BERTHILLON *artisan glacier sur l'île Saint-Louis*

Coupe 1 / 2 / 3 boules		5.0/9.5/13.5
Coupe Chantilly	2 boules au choix, chantilly	9.9
Coupe Williamine	sorbet poire, alcool de poire	9.9
Coupe Affogato	glace vanille, expresso	7.0
Coupe Melba	glace vanille, fruits du jour, chantilly	9.9

vanille, moka (café), caramel beurre salée, créole poire, fraise, framboise, mangue, cacao extra bitter,

supplément chantilly + 0,5 €

VINS, CHAMPAGNE & PROSECCO *Wine & champagne*

		12 cl	18 cl	75 cl
ROUGE Bordeaux	St Emilion - Ch. Belle Assise	6.2	8.9	36.9
Faugères <small>bio</small>	Sylva Plana "Closeraie"	5.3	7.8	32.1
Chiroubles	Domaine Cheysson	5.3	7.8	32.1
Côtes-du-Rhône <small>bio</small>	Pierre Rougeon	4.3	6.2	19.8
Pinot noir d'Alsace <small>bio</small>	Riefé "Etoffe"	6.2	8.9	36.9
ROSÉ Languedoc	Ch. de l'Engarran	5.3	7.8	32.1
Rosé du jour	-	6.2	8.9	36.9
BLANC Beaujolais Chardonnay	Croix de l'Ange	4.3	6.2	19.8
Pouilly Fumé	Domaine Blondelet	6.6	9.2	37.5
Viré Clessé	Domaine Michel	7.2	10.4	43.0
KIR Kir au Sauvignon <small>bio</small>	blanc & crème	4.6	6.2	-
PROSECCO	Prosecco bio <small>■</small> Arnaces	5.3	7.8	32.1
CHAMPAGNE	Blin	9.9	14.6	61.0
Kir Royal	Blin	9.9	14.6	-

BIÈRES *Beer*

		25 cl	40 cl	50 cl
PRESSION	<i>dzakt</i>			
Meteor	/ 5 %	4.5	6.9	8.5
1664	/ 5.5 %	4.9	7.5	9.2
Lefte	BE / 6.6 %	4.9	7.5	9.2
IPA Mandala <small>bio</small>		4.9	7.5	9.2
Blanche	blanche du moment - selon saison	4.9	7.5	9.2
Panaché	meteor + limonade	4.5	6.9	8.0
Monaco/ Twist	meteor + sirop (+ limonade)	4.5	6.9	8.0
Picon Bière	meteor + picon ^{3 cl / 4 cl / 6 cl}	6.0	9.6	12.0

Eaux MINÉRALES - RESTAURATION

Evian / Badoit	33 cl / 100 cl	3.5 / 4.5
-----------------------	----------------	------------------

ENTRÉE *Starter*

Oeufs ^{Bio} mimosa <i>organic hard-boiled egg with homemade mayonnaise</i>	8.0
Poireaux vinaigrette façon mimosa <i>leeks vinegar & smash egg</i>	8.0
Petite Charcuterie <i>delicatessen</i>	9.9
Filets de Hareng ^{Label Rouge} marinés pommes tièdes <i>homemade herring filet in oil, potatoes</i>	8.9
Saumon Fumé d'Ecosse ^{Kaviari} de la maison Kaviari <i>smoked salmon from Scotland with toast</i>	11.9

FORMULES

Formule Enfant (- 8 ans) Steak haché, frites + dessert enfant	12.0
---	-------------

PLATS *Main Course*

Tartare de Boeuf race Aubrac ^{France} de chez Conquet ^{Aveyron} , frites <i>tartare steak (raw), french fries</i>	18.0
“Divisionnaire” notre tartare de Boeuf poêlée frites <i>poeled tartare steak (raw inside), french fries</i>	18.0
Burger Trans-Aubrac , frites, salade steak haché de boeuf Aubrac ^{France} , buns ^{bio} , Cantal, compoté d'oignon <i>minced beef, buns, cheese, onions, sauce</i>	18.0
“A Cheval” Steak haché de Boeuf d'Aubrac ^{France} & oeuf ^{Bio} au plat, frites <i>minced beef with fried organic egg on top, french fries</i>	15.0
Foie de Veau de chez Conquet ^{Aveyron France} , lard ^{France} , pomme vapeur <i>veal liver, bacon, steamed potatoes</i>	20.9
Grillade du jour <i>today's meat</i>	voir suggestion jour
Poisson du jour <i>today's fish</i>	voir suggestion jour

SALADE & SNACK *Main Course*

Sully Bowl semoule, salade de lentilles, légumes, tomates, fruits, saumon <i>salad bowl : semolina, lentils salad, vegetable, tomatoes, fruits, salmon</i>	15.0
Salade de chèvre chèvre chaud sur toast, légumes marinées, tomates, salade <i>warm goat cheese, marinated vegetable, tomatoes, salad</i>	15.0
Salade de tomates & burrata <i>tomatoes, burrata cheese</i>	16.0
Quiche du jour , salade <i>today's quiche, salad</i>	13.5

*Travaillant à base de produits frais, un plat peut manquer
ou être remplacé. Veuillez nous en excuser.*

prix nets en € | service compris | produits selon disponibilité | CB et american express acceptés sur présentation de 2 pièces d'identités et pour un minimum de 10 € | **chèque** société, associatif et de vacances **refusés** | photos non contractuelles | **produits extérieurs interdits** | **consommation obligatoire** | **Supplément couvert + 2 € / personne** | vestiaire restaurant non gardé | les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts | les sauces peuvent être travaillées avec des fonds blancs, bruns ou fumets | un tableau des allergènes est à votre disposition mais n'hésitez pas à nous prévenir lors de la commande.