

Les Entrées ou Petites faims

Œuf Mayo	Boiled eggs, homemade mayonnaise
Filets de Hareng, pommes à l'huile	Herring fillets, potatoes in oil
6 Gros Escargots de Bourgogne sauvages	6 Large burgundy snails
Foie gras de Canard, chutney d'oignons	Duck Foie Gras
Dem! Camembert rôti au caramel poivré et pomme fruit	
Half roasted camembert, peppered caramel and apple slices	
Assiette de Saumon Fumé, crème fraîche	Smoked salmon, fresh cream
Avocat Vinaigrette	Avocado, salad dressing
Avocat Cocktail, crevettes roses	Avocado, shrimps, cocktail sauce
Salade d'Endives, Bleu & Noix	Endive salad, blue cheese and nuts
Planche de Charcuteries et Fromages À PARTAGER	Delicatessen & cheese

Nos Grandes Salades

Caesar	
Salade, croutons de pain, blanc de poulet, œuf dur, olives noires, copeaux de parmesan, bacon	
Salad, chicken, egg, bacon, Parmesan cheese, breadcrumb, olives, Caesar dressing	
Poke Bowl Saumon ou Véggie	
Riz, concombre, avocat, saumon, mangue...	
Rice, cucumber, avocado, salmon, mango	
Océane	
Salade, Saumon Fumé, demi avocat, petites crevettes roses, sauce cocktail, pamplemousse	
Salad, smoked salmon, avocado, small shrimps, grapefruit	
Thaï aux Épices Douces	
Poulet mariné aux cinq épices, chou chinois	
Chinese cabbage, chicken, soft spices dressing, wonton	
Croûtin Chaud	
Salade, fromage de chèvre chaud sur toast, miel et noix	
Salad, Warm goat cheese on country toast, honey, nuts	

Les Plats

Tartare de bœuf, préparé par nos soins
Home prepared steak tartare, green salad or fried potatoes

Cheeseburger	19.50
Bacon Cheeseburger	21.00

Andouillette A AAA, Moutarde ancienne	Chitterling sausage, mustard
Foie de Veau au vinaigre de Xérès	Veal liver with cherry vinegar
Bavette d'Aloyau aux échalotes	Flank, shallot dip
Cœur de Rumsteak Angus au poivre	Beef filet pepper sauce
Blanquette de Veau	Veal blanquette
Poulet rôti dans son jus	Roasted chicken
Confit de Canard, pommes sautées forestière	
Duck confit, potatoes & mushrooms	

Tartare de Saumon, avocat et mangue	Salmon tartare, avocado mango
Filet de Bar, poêlée de légumes	Filet of bass, pan-sautéed vegetables
Filet de Saumon, écrasé de pommes de terre	
Salmon fillet and mashed potatoes	

Risotto aux Gambas	
Pâtes Fraîches du moment	Fresh pasta

Les Croques

Croque Monsieur	
Croque Madame	
Croque Demoiselle (au poulet)	

Les Omelettes Trois Œufs (uniquement le midi)

Fines herbes	
Emmental râpé	
Jambon	
Jambon et Emmental râpé	
Emmental râpé et fines herbes	
Jambon et fines herbes	

Tous nos plats sont servis pommes sautées et salade verte.
Changement de gamiture 3€

Les Pizzas Maison

6.90	Margherita	14.00
14.50	Mozzarella, basilic frais en feuille	
15.00	Mozzarella, basil	
22.00	Épilogue	18.00
12.50	Mozzarella, jambon cru, roquette tomates cerise, copeaux de parmesan	
	Mozzarella, cured ham, salad, Parmesan cheese	
22.00	Tartuffo	22.00
7.90	Crème fraîche, mozzarella, avocat, burrata, crème de truffe	
11.50	Fresh cream, mozzarella, avocado, truffle cream	
10.00		
28.00		
	Théâtre	16.00
	Chorizo, champignons de Paris, mozzarella	
	Chorizo, mushrooms, mozzarella	
19.50	Alma 4 fromages	16.00
	Mozzarella, emmental, bleu, chèvre	
	Mozzarella, emmental cheese, blue cheese, goat cheese	
19.50		
	Marceau	16.00
	Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, noix	
20.50	Fresh cream, mozzarella, goat cheese, honey, salad, nuts	
19.50	Comédie	16.00
	Mozzarella, champignons de Paris, jambon	
	Mozzarella, mushrooms, ham	
18.00	Lever de Rideau	15.00
	Mozzarella, poivrons, courgettes, champignons de Paris, olives noires	
	Mozzarella, sweet pepper, zucchini, mushrooms, olives	
	Calzone	18.00
	Mozzarella, jambon blanc, œuf	
20.50	Mozzarella, ham, egg	
	Supplément œuf, extra egg	1.00
	Supplément burrata extra burrata	5.00

Les Fromages

21.00	Saint Nectaire, Cantal ou Camembert	8.00
23.00		
20.00	Assiette des 3 Fromages	3 cheeses plate
29.00		16.40

Les Desserts

22.00	Fondant Chocolat, boule de glace vanille	11.00
	Gluten-free chocolate fondant, vanilla ice cream	
21.70	Tarte Tatin crème fraîche	9.50
22.00	Caramelized upside-down apple pie	
22.00	Profiteroles maison, glace vanille	12.00
	Homemade profiteroles, vanilla ice cream	
	Crème brûlée à la vanille	9.00
	Crème brûlée with vanilla	
22.00	Crumble aux Pommes	9.50
	Mont Blanc	9.50
22.00	Chestnut cream, meringue and whipped cream	
	Mousse au Chocolat	9.00
	Tartelette Citron caramélisée	9.50
	Caramelized lemon pie	
15.00	Supplément boule de glace	4.50

Café Gourmand	11.00
Coffee with 3 small desserts	

Les Glaces

par notre artisan glacier	
La boule de glace, scoop of ice cream	4.50