

Dessert



Très bon café

11
€

Desserts



Pavlova

10
€



Sorbet



Tiramisu

29



Tiramisu Ananas Coco ou Café

10
€



Baba au Rhum « Bouchon »

10
€



Brioche Fagon Pain Perdu

10
€



Crumble de Cacao, Glace Café et Son Crémeux Chocolat

10
€



Belle Profiterole

10
€



Dame Blanche ou Café liégeois

10
€



Fondant au Coeur Coulant Nutella et Crème Anglaise Vanille Bourbon

10
€



Ananas Roti et sa Glace Mirabelle

10
€

Boissons alcoolisées



Dom Pérignon

290
€



Amaretto Disaronno

10
€

Apéritif



Appétissant

Pizza



Pizza à la viande

Antipasti



Roquefort

5

Viande



Steak House

Cocktails



Mojito ou Mojito Fraise 15cl

9
€



Aperol Spritz 15cl

9
€



Spritz Liqueur Saint-Germain 15cl

12
€



Ice Saint Tropez 15cl

9
€



Piña Colada 15cl

9
€



Gin Tonic 15cl

9
€



Whisky Coca 4cl d'alcool

8
€

Starter



millefeuille de la mer

16
€

Main Course



Picanha argentine

28
€



Grillades

Sauces



Béarnaise

Homemade Sauces



Chimichurri

Aus der Daniel Moser Kaffeebar – Kaffeehausstradition seit 1685



Café Crème

4
€

Sekt



Veuve Clicquot Brut

90
€

Digestivi - Digestifs



Limoncello

6
€

Whisky



Jack Daniel's

Spezial Pasta



Tagliatelles

Whiskey



Chivas Régal

10
€



Nikka

10
€

Aperitifs



Kir Chardonnay IGP Pays d'Oc 12cl

5
€



Kir Royal au Champagne aoc Maillart 12cl

10
€



Coupe de Champagne aoc Maillart 14cl

10
€



Martini Rouge ou Blanc 5cl

6
€



Porto, Suze 5cl

6
€



Americano 5cl

7
€



Ricard, Pastis, Anisette Gras 2cl

5
€

Salades



Véritable Burrata

13
€

Coffee



Cappuccino

9
4
€

Entrees



Velouté de Morilles et Ceufs Pochés

13
€



Terrine de Foie Gras Figues et Vanille Avec sa Compotée de Pommes Confites

17
€



Ravioles 4 la Crème de Truffe

14
€



Poêlée de Pétoncle et Crème de Poireaux

13
€



Camembert Réti Aux Lardons et Oignons Rouges Caramélisés

13
€



Tataki de Thon, Crème de Yuzu et Sweet Chili Sauce

15
€

Singles



Ruinart Blanc De Blancs

120
€

Gelati



Colonel

10
€

boissons



Fuze Tea 33cl

4
€

Café



Café

Glaçés



Coupe 3 Boules

10
€

NOS BOISSONS CHAUDES



Décaféiné

2
€

BIÈRES BOUTEILLES



1664 33Cl

4
€



Grimbergen Blanche 33cl

4
€

DIGESTIFS 4cl



Bas-Armagnac

10
€



Bas-Armagnac Chateau de Laubade 1980

15
€



Calvados Hors d'age

10
€



Poire William, Mirabelle, Framboise

10
€



Vieille Prune de Souillac

10
€

Plats du moment



BAVETTE D'ALOYAU ANGUS

23
€

Liqueurs (4 cl)



Get 27 Get 31

8
€

Alcools 4cl



Whisky-J&B

7
€



Whisky d'Aubrac

10
€



Bellevoye

10
€



Coffey Grain

12
€



Absolut Blue-Vodka

7
€



Guillotine Originale-Vodka

8
€



Hendrick's- Gin

7
€



Drumshanbo Gunpowder-Gin

10
€



Plantation Pineapple-Rhum

10
€



Copalli Barrel Rested Rum -Rhum

10
€



Diplomatico Rhum Supérieur

10
€



Don Papa-Rhum

10
€



Bumbu-Rhum

10
€



Bumbu XO- Rhum

12
€

Garnitures Maison



Gratin Dauphinois 4 la Truffe



Poêlé de Légumes



Purée de Chou-Fleur au Curry

Pour Relever Vos Grillades



Poivre au Cognac



Échalotes

Vins Blancs-75 cl



Chili, Cono Sur Bicicleta Unoaked Chardonnay

29
€



IGP Pays d'Oc Chardonnay, Laroche

29
€



Igp Cêtes de Gascogne Elixir de Joy, Gros Manseng (moelleux)

29
€

	Chablis AOP Laroche	44 €
	Crozes-Hermitage AOP Chante Passo “La Source”	33 €
	Pouilly-Fumé AOP Les Clairières	45 €
	Rully AOP Domaine Ninot, La Barre	58 €
	Pouilly-Fuissé AOP Vincent Girardin “Vieilles Vignes”	65 €
	Meursault AOP Vincent Girardin “Vieilles Vignes”	90 €
	Puligny-Montrachet AOP Vincent Girardin “Vieilles Vignes”	120 €

Vins Rouges-75 cl

	Bourgogne- Bourgogne Hautes-Cétes de Nuits AOP Domaine Cornu	35 €
	Bourgogne-Nuits-Saint-Georges AOP Frédéric Magnien “Vieilles Vignes”	65 €
	Bourgogne-Bourgogne AOP Pinot Noir, Frédéric Magnien	38 €



Bourgogne-Pommard AOP Prunier-Bonheur

80
€



Beaujolais-Moulin 4 Vent AOP Domaine Chénépierre, “Pur Granit”

38
€



Beaujolais-Brouilly AOP Chateau des Tours

38
€



Vallée de la Loire-Chinon AOP Domaine Jourdan “Les Gravinières”

32
€



Bordelais-Saint-Estéphe AOP Chateau Haut Baradieu

49
€



Bordelais-Pessac-Léognan AOP L'Esprit de Chevalier

79
€



Bordelais-Moulis AOP La Salle de Poujeaux

54
€



Bordelais-Saint-Emilion AOP Chateau Robin des Moines

43
€



Bordelais-Margaux AOP Chateau Prieuré Lichine

105
€



Bordelais-Saint-Julien AOP Croix de Beaucaillou, 2nd de Ducru-Beaucaillou

125
€



Bordelais-Haut-Médoe AOP La Demoiselle de Sociando Mallet

69
€



Vallée du Rhone-Chateauneuf-du-Pape AOP Les Granières de La Nerthe

62
€



Vallée du Rhone-Gigondas AOP Pierre Amadieu “Romane Machotte”

39
€



Vallée du Rhone-Côtes du Rhône AOP Les Trois Garçons

33
€



Vallée du Rhone-Rasteau AOP Domaine de Verquiére

39
€



Languedoc-Roussillon-Languedoc AOP Domaine Clavel, Le Mas

29
€



Languedoc-Roussillon-Pic Saint-Loup AOP Domaine Clavel, Bonne Pioche

39
€



Languedoc-Roussillon-Minervois AOP Domaine des Maels

39
€



Vins du Monde-Italie, Chianti Classico DOCG Terre del Palio

29
€



Vins du Monde- Italie, Lambrusco Reggiano Dolee DOC Medici Ermete Quercioli

24
€



Vins du Monde-Argentine, Bodega Piedra Negra Malbec

29
€



Vins du Monde-Chili, El Grano Carménère

29
€



Vins du Monde-Afrique du Sud, Robertson Winery Pinotage

29
€

Vins Rosés-75cl



Cétes de Provence AOP Chateau La Tour de l'Evéque

28
€



Cétes de Provence AOP Chateau Barbanau, Linstant

28
€



Cétes de Provence AOP Minuty Prestige

42
€



Bandol AOP Chateau Romassan "Coeur de Grain", Cru des Domaines Ott

65
€

Champagnes AOC-75cl



Nicolas Maillart Brut ler Cru "Platine"

75
€



Ruinart "R"

90
€

Nos Champagnes (La Bouteille 75 Cl)



Cristal Roederer

290
€

FORMULE DU SOIR €25.9



Entree

Les Aperitifs- Sans Alcool



Perrier 33cl

4
€

Non classé



Filet d Agneau Miel et 4 Épices

25
€



Noix d'Entrecôte Argentine

29
€



Filet de Rumsteak au Gorgonzola

23
€



Côte de Boeuf Individuelle

32
€



Tartare de Boeuf au Couteau et Son Coeur de Burratina Basilic

23
€



Magret de Canard et Sa Compotée de Myrtille

24
€



Souris D'agneau Braisée et Caramélisée

28
€



Céte de Veau Tomahawk 400 Grs aux Cépes

32
€



Heineken 33cl

4 €



Macallan

10
€



KNOCKANDO

10
€



Filet de Turbo et sa Crème D'asperges Vertes

29
€



Méli-Mélo de Saint-Jacques et Risotto

29
€



Filet de Saumon Crumble et Fruits Rouges

24
€



Filet de Bar et sa Persillade

23
€



Tartare de Saumon Avocat, Mangue, Passion

25
€



Jus de fruits Pago 20cl

4 €



Nectar Pago 20cl

4 €



Coca Cola Coca Zero 33cl

4 €



Limonade, Orangina 25cl

4 €



Vittel-Eaux Minérales

6 €



San Pellegrino-Eaux Minérales

7 €



Chateldon- Eaux Minérales

7 €



Orezza- Eaux Minérales

7 €



Expresso Nespresso

2 €



Double Expresso

5 €



Crème glacée



Riz



Thé ou infusion

4 €



Superbock 33cl

4 €



Perrier Jouet Grand Brut

105
€



COGNAC VSOP

10
€



Laphroaig

12
€



Veuve Clicquot Rosé

95
€



FRITES ALLUMETTES



Château filet de boeuf

29
€



Bois



La parisienne Blonde 33cl

4 €



Fourche



Dessert



Foie Gras