

# LES PLANCHES APÉRO

Planche de charcuterie artisanale  
Française et Espagnole  
21,00

Planche de fromages affinés  
de la «Ferme d'Alexandre»  
21,00

Planche gourmande mixte  
25,00

Planche Truffe  
*Burrata truffée, croque à la truffe, tarama truffé, frites à la truffe*  
39,00

Planche tapas maison  
*Brie frit, brochettes de poulet, croquette de jambon ibérique, frites au cheddar*  
25,00

Planche Végé Lover  
*Guacamole, falafels, frites au cheddar, houmous rose, avocado toast*  
25,00



# À GRIGNOTER

Guacamole Aztèque  
*Guacamole bien relevé, servi avec des chips de maïs*  
9,50

Burrata Crémeuse 125g  
*\*Supplément truffe +5€*  
14,50

Tarama à la truffe maison  
*Servi avec ses toasts*  
12,00

Brie Croustillant  
*Servi avec une sauce aigre-douce*  
9,50

Croquettes de jambon ibérique  
*Servi avec une sauce chimichurri*  
12,00

Bol de frites maison XXL au cheddar  
9,00

# LES ENTRÉES

L'oeuf mayo français  
*Oeuf de la ferme de la Bigotière, mayo verte*  
9,00

Soupe à l'oignon gratinée au comté  
*Le classique du bistro parisien fait maison*  
19,50

Escargots en persillade  
*Escargots de Bourgogne de la «Maison de l'escargot» Servis par 6 ou 12*  
15,00 / 27,00

Cecina de boeuf Ibérique  
*Charcuterie de boeuf espagnol d'exception*  
15,00

Tourte au foie gras  
*Tourte au foie gras, chair à saucisse de cochon, pommes de terre, jus réduit*  
19,00

Carpaccio de daurade  
*Daurade crue marinée aux agrumes bio d'Italie, possible en version plat à 23€ servi avec frites ou salade*  
15,00

# LES BURGERS & TARTINES

*Servi avec des frites maison*

Croque monsieur à la truffe  
*Pain de mie carré, comté, jambon truffé, crème d'Isigny truffée*  
19,00

Smash burger  
*Bun's artisan, steak haché angus «maison», cheddar mûré, oignon (double burger +5€)*  
19,50

Avocado toast  
*Toast focaccia, avocat, houmous rose, grenade, feta*  
17,00

# LES GRANDES SALADES

Caesar salade  
*Poulet cuit au BBQ, oeufs durs, tomates cerises, croûtons, salade romaine, sauce caesar, parmesan*  
18,00

Buddha bowl  
*Tartare de daurade, avocat, quinoa, edamame, concombre, grenade, salade romaine, sésame, cébette, coriandre, sauce mangue-passion*  
22,00

Végé Dream  
*Falafels, patates douces, edamames, quinoa, avocat, grenade, salade romaine, sauce mangue et fruit de la passion, coriandre, cébette*  
16,00

## LES PLATS

**Tartare de boeuf au couteau**  
*Boeuf charolais relevé à la française, frites maison*  
21,00

**Poulet de la «Ferme du Maine»**  
*Belle volaille de la Ferme du Maine, servi avec une purée bien beurrée et son jus de rôti, supplément purée truffée +5€*  
22,00

**Ribs de cochon des Monts Lagast**  
*Cuit à basse température pendant 10h puis grillé au BBQ, servi avec une patate douce rôtie*  
21,00

**Saumon Nobu Style**  
*Pavé de saumon marinée à la japonaise, servi avec ses légumes grillés*  
25,00

**Poulpe de Galice**  
*Poulpe fondant, pommes grenailles, sauce caponata aux olives*  
24,00

**Gnocchis alla parmigianna**  
*Gnocchis à la sauce tomate maison et aubergine, gratinés à la mozzarella di buffala*  
17,00

## LE BBQ DE CLAUDE

*Toutes nos viandes sont cuites sur un barbecue «charcoal» à pierre de lave, afin de donner aux grillades ce fameux goût fumé que l'on aime tant !*

Bavette de boeuf de Galice - 200g 23,00

Magret de canard entier de la Ferme de Bigorra - 360g 27,00

Noix d'entrecôte «blonde de Galice» - 350g 35,00

## À PARTAGER

T-bone de boeuf «blonde de Galice» maturé 30 jours 10,00 / 100g  
*Pièce de viande d'exception avec un os en «T» qui divise le tendre filet et le savoureux faux-filet*

Côte de boeuf «Angus» maturée 30 jours 11,00 / 100g



**Garnitures maison** 6,00  
*Frites maison, salade verte, pommes sautées, riz pilaf, sauté de légumes croquants*

**Sauces maison** 2,50  
*Béarnaise, poivre de Kampot IGP, chimichurri, jus de viande réduit*

## LES DESSERTS

**Crème brûlée à la vanille Bourbon**  
*Grand classique du bistro, toujours aussi bon*  
9,00

**Cookie XXL minute**  
*Cookie aux pépites de chocolat, glace vanille et mousse pop-corn, 10 minutes d'attente car c'est fait minute*  
14,00

**Riz au lait**  
*Twisté avec une confiture de lait*  
10,00

**La belle Tarte Tatin**  
*Aux pommes bien caramélisées, servie avec crème d'Isigny ou glace vanille*  
10,00

**Notre café hyper gourmand**  
*Assortiment de 5 desserts accompagné d'un café (thé ou chocolat chaud +1€)*  
11,00

**Coupe d'agrumes givrés**  
*Citron vert, orange sanguine et citron jaune de Sicile, garnis de leurs sorbets artisanaux*  
13,00

## GLACES & SORBETS ARTISANAUX

**Les glaces**  
*Caramel au beurre salé, pistache vanille de Madagascar, café, noisette*

**Les sorbets**  
*Chocolat noir, fraise, framboise, mangue, citron*

2 boules 7,50    3 boules 10,00



**Sunday nuts**  
*Glace vanille, glace noisette, brisures de cookie, coulis gianduja, chantilly maison*  
12,00

**Banana split**  
*Glace vanille, sorbet chocolat, glace fraise, banane entière, sauce chocolat, chantilly maison.*  
12,50



Les vins de notre brasserie ont été élaborés avec passion  
par des vigneron·s indépendants respectueux de leur terroir.

## LES CHAMPAGNES

			
Gimonnet-Gonnet - Brut	12cl	75cl	150cl
Ruinart «R» - Brut	15,0	89,0	**
Ruinart Blanc de blancs - Brut	**	120,0	220,0
Les Frères Mignon Blanc de blancs 1er cru «L' aventure» - Extra Brut	**	220,0	**
Gimonnet-Gonnet Rosé - Brut	**	105,0	220,0
		135,0	**

## LES BLANCS

					
Languedoc	Duo des mers VDF - Domaine Reunis de Cébazan	Viognier Sauvignon	12cl	25cl	75cl
	Chardonnay AOC Limoux - Domaine Anne de Joyeuse	Chardonnay	6,0	11,0	29,0
Loire	Vouvray AOC - Domaine Breton	Chenin	**	**	39,0
	Sancerre AOC - Domaine Doudeau-Léger	Sauvignon	8,50	15,0	45,0
Bourgogne	Chablis AOC - Domaine Grossot Bio	Chardonnay	9,50	19,0	56,0
	Pouilly-Fuissé AOC - Domaine Sarazinière	Chardonnay	**	**	62,0
Alsace	Gewurztraminer AOC - Camille Braun Bio	Gewurztraminer	8,50	16,0	45,0

## LES ROUGES

					
Languedoc	Corbières AOC «Les Lanes» - Château la Baronne Bio		12cl	25cl	75cl
	Terrasse du Larzac AOC - Domaine Mas Discipline Bio		7,50	14,0	39,0
Loire	Bourgueil AOC «Trinch !» - Domaine Breton Bio		**	**	49,0
			7,0	13,0	38,0
Bourgogne	Hauts Côtes de Beaune AOC - Domaine Chevrot Bio		**	**	59,0
	Savigny-lès-Beaune «Vieilles Vignes» AOC - Domaine Maréchal		**	**	89,0
Vallée du Rhône	Côtes du Rhône AOC - Domaine Saint-Cosme		6,50	12,50	34,0
	Crozes-Hermitage AOC - Domaine Combiér Bio		8,50	16,0	44,0
	Saint-Joseph AOC «L'instinct» - Domaine Jolivet		**	**	63,0
	Châteauneuf-du-Pape AOC - Domaine Duseigneur Bio		**	**	75,0
Bordeaux	Lalande-de-Pomerol AOC - Château Haut-Musset		9,50	18,0	50,0
	Margaux AOC - Château des Eyrins Gonet-Médeville		**	**	68,0
Beaujolais	Fleurie AOC - Domaine Laura Lardy		**	**	53,0

## LES ROSÉS

					
Sud-Ouest	The Little Rosé IGP Atlantique	Merlot & Malbec	12cl	25cl	75cl
			6,50	12,0	32,0
Provence	Coteaux d'Aix-en-Provence AOC - Mongestine	Cinsault & Grenache	7,50	13,0	39,0
	Côtes de Provence AOC - Domaine Navicelle Bio	Grenache	8,50	16,0	49,0

## LES COCKTAILS CRÉATIONS

Pour un Double cocktail +10€

### Spicy Madame

Vodka française Nuage,  
sirop de passion épicé maison,  
jus de mangue, fruit de la passion,  
citron vert  
15,00

### Dancing Queen

Gin rose, sirop d'hibiscus,  
citron vert, ginger beer La French  
15,00

### Bad Girls

Vodka française Nuage, fraises fraîches,  
litchi, sirop d'été maison, jus de citron  
15,00



### Jardin Secret

Gin français Nuage,  
liqueur de fleur de sureau, jus  
de concombre et basilic, citron vert, soda  
15,00

### Jungle Boogie

Rhum ambré Plantation,  
sirop tropical maison, jus d'ananas,  
liqueur torride, jus de citron vert  
15,00

### Señora Claude

Tequilla Espalon, Apérol, sirop romarin maison,  
jus de citron, soda aux agrumes  
15,00

## LES COCKTAILS CLASSIQUES

Pour un Double cocktail +8€

### Mojito

Rhum brun, menthe fraîche,  
eau gazeuse, citron vert, glace pilée  
12,50

### Caïpirinha

Citron vert, sucre de canne,  
soda, cachaça (alcool de  
canne à sucre brésilien)  
12,50

### Piña Colada

Rhum blanc, jus d'ananas,  
crème de coco, sirop de canne  
12,50

### Moscow Mule

Vodka Nuage, ginger beer  
La French, jus de citron vert pressé  
12,50

### Saint-Germain Spritz

Liqueur Saint-Germain, prosecco,  
un trait d'eau gazeuse, zeste de citron  
12,50

### Negroni

Gin, sweet vermouth,  
Campari, zeste d'orange  
12,50

### Sex on the beach

Vodka, liqueur Chambord,  
jus de canneberge,  
crème de pêche, jus d'orange  
12,50

### Apérol Spritz

Apérol, prosecco, un trait d'eau  
gazeuse, une rondelle d'orange  
12,50

### Espresso Martini

Vodka Nuage, liqueur de café,  
espresso, sirop de canne  
12,50

### Pornstar Martini

Vodka Nuage, fruit de la passion,  
sirop de vanille, citron, prosecco  
14,50

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Pour un Double cocktail +5€

### Virgin Mojito

Citron vert, cassonade, menthe, limonade  
9,50

### Peach Belly

Purée de pêche blanche,  
sirop de romarin frais et miel maison, tonic  
9,50

### Berry Love

Fruits rouges, jus de passion,  
jus de grenade, sirop de fraise, jus de citron  
11,00

### Virgin Piña

Ananas frais, jus d'ananas, crème de coco  
9,50

### Fleur d'hibiscus

Ginger beer,  
sirop d'hibiscus, jus de citron  
9,50

### Virgin Pornstar Martini

Purée de fruit de la passion, sirop de vanille,  
jus de citron, fruit de la passion frais  
11,00

# LA CAVE À ALCOOLS

## GIN TONIC

Un tonic «Fever Tree» au choix  
est compris avec nos gins:  
Indian tonic, Mediterranean tonic ou Elderflower tonic

	5cl	10cl
<b>Nuage</b>	12,50	19,00
<i>Gin français</i>		
<b>Citadelle</b>	15,00	24,00
<i>Gin français</i>		
<b>Bombay Sapphire</b>	14,00	22,00
<i>Gin anglais</i>		
<b>Hendrick's</b>	16,00	25,00
<i>Gin écossais</i>		
<b>Monkey 47</b>	20,00	38,00
<i>Gin allemand</i>		



## LES VODKAS

	5cl	10cl
<b>Nuage</b>	10,00	18,00
<i>Vodka française</i>		
<b>Grey Goose</b>	16,00	28,00
<i>Vodka française</i>		
<b>Absolut</b>	13,00	21,00
<i>Vodka suédoise</i>		
<b>Belvedere</b>	16,00	28,00
<i>Vodka polonaise</i>		
<i>Accompagnement soda ou jus</i>	2,50	
<i>Accompagnement Red Bull</i>	4,50	

## LES LIQUEURS

	5cl	10cl
<b>Chartreuse</b>	14,00	23,00
<i>Verte ou jaune</i>		
<b>Get</b>	10,00	18,00
<i>27 ou 31</i>		
<b>Cointreau</b>	10,00	18,00
<b>Grand Marnier</b>	10,00	18,00
<b>Limoncello</b>	10,00	18,00
<b>Amaretto</b>	10,00	18,00
<b>Génépi 1821 Dolin</b>	12,00	20,00
<b>Bailey's</b>	10,00	18,00

## RHUM

	5cl	10cl
<b>Havana 3 ans blanc</b>	11,00	19,00
<i>Cuba</i>		
<b>Havana 7 ans</b>	12,00	20,00
<i>Cuba</i>		
<b>Don Papa Baroko</b>	13,00	21,00
<i>Philippines</i>		
<b>Diplomatico Reserva Exclusiva</b>	14,00	22,00
<i>Vénézuela</i>		
<b>Plantation Barbados XO 20 ans</b>	16,00	28,00
<i>Barbade</i>		
<b>Bally 12 ans</b>	19,00	35,00
<i>Martinique</i>		
<b>Zacapa 23 ans</b>	21,00	39,00
<i>Guatemala</i>		

## LES DIGESTIFS

	5cl	10cl
<b>Cognac Bourgoïn</b>	13,00	21,00
<i>«Verseau» VSOP</i>		
<b>Bas Armagnac Laballe</b>	14,00	23,00
<i>«Resistance»</i>		
<b>Poire William's Sab's</b>	14,00	23,00
<i>«La Poire»</i>		
<b>Vieille Prune de Souillac</b>	14,00	23,00
<b>Calvados Roger Groult 8 ans</b>	13,00	21,00
<b>Eau de vie de Mirabelle G.Miclo</b>	12,00	20,00

## LES SHOTS

<b>Shot au choix</b>	7,00
<i>Vodka, tequila ou rhum</i>	
<b>GREEN</b>	7,00
<i>Vodka, Get 27</i>	
<b>TGV</b>	7,00
<i>Tequila, gin, vodka</i>	
<b>B52</b>	7,00
<i>Bailey's, Kahlua, Grand Marnier</i>	
<b>Plateau de 10 shots</b>	55,00

## LES APÉRITIFS

<b>Kir vin blanc - 12cl</b>	6,50
<i>Mûre, cassis, pêche, framboise</i>	
<b>Kir Royal au Champagne- 12 cl</b>	15,00
<b>Ricard ou Pastis 51 - 2,5 cl</b>	6,50
<b>Martini- 6 cl</b>	8,00
<i>Rouge ou Blanc</i>	
<b>Campari - 6 cl</b>	8,00
<b>Suze- 6 cl</b>	8,00
<b>Coupe de Prosecco - 12 cl</b>	9,00
<b>Bouteille de Prosecco- 75 cl</b>	39,00

# LA CAVE À ALCOOLS

## LES WHISKIES FRANÇAIS

	5cl	10cl
<b>BELLEVOYE BLANC - Finition Sauterne</b> <i>Whisky triple malt français âgé entre 3 et 8 ans et fini en fûts de Sauternes. On retrouve un whisky gourmand, avec une aromatique large, fruits secs, épices.</i>	14,00	23,00
<b>BENJAMIN KUENTZ «Végétale musette» - Single Malt</b> <i>Whisky single malt frais et léger aux notes florales, de vanille, de poire croquante, d'herbe coupée, avec une finale de miel, céréales, citron vert et épices douces.</i>	17,00	30,00
<b>TWELVE «Basalte» Aubrac</b> <i>Ce single malte offre des notes complexes et boisées, de miel et de prune, avec une bouche ample et crémeuse, et une finale longue et élégante sur les fruits secs.</i>	19,00	34,00
<b>EQUOIA «Tourbé» - Distillerie du Vercors</b> <i>Ce pur malt combine parfaitement des arômes de tourbe, fruits mûrs, miel et vanille, avec une bouche équilibrée et une finale longue et envoûtante.</i>	22,00	42,00

## LES WHISKIES

	5cl	10cl
<b>Ballentines</b> <i>Écosse</i>	11,00	19,00
<b>Jack Daniel's n°7</b> <i>U.S.A</i>	14,00	21,00
<b>Glenmorangie 10 ans</b> <i>Écosse</i>	16,00	28,00
<b>Nikka Coffey Grain</b> <i>Japon</i>	16,00	28,00
<b>Craigellachie 13 ans</b> <i>Écosse</i>	18,00	32,00
<b>The Balvenie Double Wood 12 ans</b> <i>Écosse</i>	19,00	34,00
<b>Lagavulin 16 ans</b> <i>Écosse</i>	22,00	42,00



## LES BIÈRES BOUTEILLES

<b>Pink Sun bière sans alcool</b> 33cl	8,50
<b>Corona</b> 33cl	9,00
<b>Desperados</b> 33cl	9,00
<b>La Parisienne brune</b> 33cl - Bière Artisanale Parisienne	9,00
<b>Cidre «Fils de pomme» brut</b> 33cl	9,00

## LES BIÈRES PRESSION

	25cl.	50cl.
<b>La «Rive»</b> <i>Blonde</i>	6,00	10,00
<b>1664</b> <i>Blonde</i>	6,50	11,00
<b>Oeil de Biche</b> <i>Blonde Artisanale Parisienne</i>	6,50	11,00
<b>Grimbergen</b>	7,00	12,00
<b>IPA Demory</b>	7,00	12,00
<b>Blanche 1664</b>	6,50	11,00
<b>Picon bière</b>	6,00	10,00



# HAPPY HOURS

Du Lundi au Vendredi (17h à 21h)  
(Sauf jour férié)



<b>Cocktails sans alcool</b> <i>Virgin Mojito, Virgin Piña, Fleur d'hibiscus, Peach Belly</i>	7,00
<b>Pinte de bière blonde «La Rive»</b>	6,50

<b>Cocktails classiques</b> <i>Caipirinha, Sex on the Beach, Saint-Germain Spritz, Moscow Mule, Piña Colada, Apérol Spritz, Negroni, Mojito.</i>	8,00
---	------

# LES CRÊPES SUCRÉES

Crêpe sucre	6,00
Crêpe Nutella	7,00
Crêpe confiture	7,00
<i>Fraise, abricot</i>	
Crêpe au grand Marnier	10,50

Crêpe Nutella banane	8,50
Crêpe Nutella fraises	9,50

## Supplément :

Chantilly	+1,5€
Glace vanille	+2,5€

## LA CAFÉTERIE

*\*Après 18h uniquement avec un repas*

Espresso ou Allongé* <small>Bio</small>	3,50
Café Noisette*	3,80
Café Crème*	5,80
Cappuccino	7,50
Double espresso <small>Bio</small>	6,50
Café Viennois	8,00
<i>Café avec chantilly</i>	
Chocolat chaud	6,00
Chocolat Viennois	8,00
<i>Chocolat chaud avec chantilly</i>	
Matcha Latte	7,00
<i>Poudre de matcha <small>Bio</small> et lait</i>	
Chaï Latte	7,00
<i>Mélange de thé noir et épices <small>Bio</small> et lait</i>	
Grog au rhum	9,50
Café hyper gourmand	11,00
<i>Assortiment de 5 desserts accompagné d'un café (thé ou chocolat chaud +1€)</i>	
Irish coffee	12,00
<i>À la crème ou à la chantilly</i>	
Supplément : Lait d'avoine	0,50

## SMOOTHIES DETOX

### Invincible

Fortifiant et riche en fibres :  
pomme, ananas, kiwi, banane, spiruline, menthe  
11,50

### Immortel

Anti-inflamatoire et riche en vitamines :  
fraise, açai, banane, ananas, framboise  
11,50

### Surpuissant

Revitalisant et antifatique :  
mangue, banane, fruit de la passion, acérola  
11,50



## LES THÉS & TISANES MAISON RICHARD

Thé noir	6,00
<i>Darjeeling <small>Bio</small>, Breakfast <small>Bio</small>, Earl Grey, Fruits rouges</i>	
Thé vert	6,00
<i>Thé vert Menthe <small>Bio</small>, Thé vert Sencha <small>Bio</small>, Thé vert Jasmin</i>	
Thé blanc	6,00
<i>Thé blanc Rose-Litchi</i>	
Tisanes	6,00
<i>Verveine <small>Bio</small>, Camomille <small>Bio</small>, Tilleul <small>Bio</small></i>	
Rooibos	6,00
<i>Rooibos aux épices (naturellement sans théine)</i>	

## LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Sprite	5,90
<i>33cl</i>	
Orangina, Fanta	5,90
<i>25cl</i>	
Ginger beer <small>Bio</small>	5,90
<i>La French 25cl</i>	
Jus de fruits frais pressés	8,00
<i>Orange ou citron</i>	
Citronnade maison	7,00
<i>Citron ou hibiscus. Eau plate ou gazeuse. 45cl.</i>	
Thé glacé maison <small>Bio</small>	7,00
<i>Thé vert 45cl</i>	
Jus de fruit	5,90
<i>Pomme, orange, ananas, abricot, fraise, tomate</i>	
Eau Plate	5,90
<i>Evian 33cl</i>	
<i>(Evian 75cl. 8,00€. Servi uniquement avec repas)</i>	
Eau gazeuse	5,90
<i>Badoit 33cl</i>	
<i>(Badoit 75cl. 8,00€. Servi uniquement avec repas)</i>	
Tonic	5,90
<i>Fever tree 20cl</i>	
Iced latte, Iced matcha, Iced chaï	7,00



ENGLISH  
MENU

PROFIL  
INSTAGRAM