

SALADES COMPOSEES

Assiette de légumes grillés et mozzarella	12€
Poivron marinés, mozzarella, artichauts, champignons, courgettes <i>Grilled vegetables (peppers, zucchini), mozzarella, artichokes, mushrooms</i>	
Salade Latin	12€
Poulet, avocat, oignon rouge, salade, tomate, olive, basilic, bettrave <i>Chicken, avocado, salad, red onions, tomatoes, olives, basil, beets</i>	
Salade du Berger	12€
Croustillant de chèvre, jambon basque, salade, tomates, pomme <i>Lightly toasted goat cheese, basque region ham, salad, tomatoes, apples</i>	
Salade au crottin de Chavignol et magret de canard fumé	12€
<i>Chavignol goat cheese salad with smoked duck breast filet</i>	
Buddha Bowl - Salade végétarienne	14€
Salade, riz, patate douce, pois chiche, haricot rouge, avocat, oignon, poivron <i>Salad, red rice, sweet potatoes, chickpeas, red beans, avocado, peppers</i>	
Salade Gourmande	14€
Foie gras, magret de canard, haricot vert, champignon, pommes sautées, salade <i>Foie gras, duck magret, green beans, mushrooms, potatoes, salad</i>	

NOS BURGERS ET CROQUES

NOS BUNS SONT BRIOCHÉS ET NOS PAINS POUR LES CROQUES VIENNENT DE LA MAISON POILANE **OUR Brioched buns are made by our local bakery and the bread for the "croques" by Poilane**

Le Classique burger	Boeuf, tomates, laitue, oignon	16€
Le Cheese burger	Boeuf, tomates, laitue, oignon, cheddar	16€
Le Chicken burger	Poulet, tomates, laitue, oignon	17€
Le Frenchie	Boeuf, tomates, laitue, oignon,, bleu d'auvergne	17€
Bacon burger	Boeuf, tomates, laitue, oignon rouge, bacon, cheddar	17€
Croque Monsieur ou Croque Madame		10€

NOS CLASSIQUES

Foie gras de canard fait maison	17€
<i>Homemade Duck foie gras</i>	
Cote de Boeuf (300gr) beurre maitre d'hotel frites maison	28€
<i>Prime rib beef and house cut french fries with parsley and butter sauce</i>	

NOS PLATS DU JOUR

OUR DAILY SPECIALS

Lundi (Monday)	Accras de morue maison et salade verte	16€
<i>House made cod fritters and salad</i>		
Mardi (Tuesday)	Bar entier avec ses légumes et riz	17€
<i>Whole sea bass with sauteed vegetables and rice</i>		
Mercredi (Wednesday)	Aile de raie aux câpres et pommes vapeur	17€
<i>Skate with black butter sauce, capers, and steamed potatoes</i>		
Jeudi (Thursday)	Filet de lieu jaune au beurre blanc, fondue d'épinard	17€
<i>Filet Pollock (white fish) with a wine butter sauce and spinach</i>		
Vendredi (Friday)	Cuisses de grenouilles et pommes vapeur	17€
<i>Frog legs provençale with steamed potatoes</i>		

POUR UNE PETITE FAIM

FOR A LIGHT SNACK

CHARCUTERIES DE LA MAISON BASQUE P. OTEIZANS
COLD CUTS FROM THE BASQUE ARTISAN PRODUCER P OTEIZA

Assiette de Jambon sec de la Vallée des Aldudes	14€
<i>Plate of ham from the Aldudes Valley cured between 10 to 14 months</i>	
Notre sélection de charcuteries du pays Basque	14€
<i>Jambon sec, chorizo, saucisse seche, saucisson Jésus...</i>	
<i>Our selection of cured meat (dried ham, cured sausage, chorizo...)</i>	
Notre sélection de fromages et charcuterie	16€
<i>Our selection of cheeses and cold cuts</i>	

Café Latin

Bar Restaurant

ENTREES

Appetizer

Six Escargots de Bourgogne	Six Bourgogne snails	8€
Salade de gésiers confits	Gizzard salad	8€
Soupe à l'oignon gratinée	French Onion Soup	8€
Terrine de canard au poivre maison	Homemade duck terrine	8€
Salade de chèvre chaud au miel et noix	Goat cheese salad	8€
Saumon cru mariné à l'huile	Marinated raw salmon and steamed potatoes	9€

PLATS

MAIN DISH

Moules marinières, frites maison	Mussels and housecut french fries	16€
Moules à la crème, frites maison	Mussels cream, housecut french fries	16€
Moules au curry et frites maison	Mussels curry sauce housecut french fries	16€
Moules provençale et frites	Mussels in a tomato sauce and fries	16€
Carpaccio de saumon label rouge à la Niçoise	Raw salmon carpaccio with lemon, parmesan, sauteed potatoes, olives, salad	17€
Curry de légumes végétarien et riz basmati	Vegetable curry with rice	16€
Carpaccio de bœuf & frites	Beef carpaccio (raw), housecut french fries	15€
Tartare de boeuf au couteau & frites maison	Knife cut raw beef tartare and house cut french fries	17€
Faux filet aux deux poivres & frites maison		17€
<i>Rib-eye steak with pepper sauce and house cut french fries</i>		
Emincé de poulet et légumes au curry et riz	Chicken curry, basmati rice	17€
Confit de canard aux échalotes confites et pommes grenailles	Duck confit with shallots and sauteed potatoes	17€

MENU

24€	
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	
<i>Appetizer + Main or Main + Dessert</i>	
31€	
Entrée + Plat + Dessert	
<i>Appetizer + Main + Dessert</i>	
<i>Certain plat du jour ne sont pas inclus dans le menu Some of our daily specials are not included in the menu</i>	

Menu enfant Children menu 12€

Ground beef or chicken filet and french fries + ice cream

DESSERTS

Tous nos desserts sont fait maison sauf la glace
All our desserts are homemade except for the ice cream

Creme brulée maison	Homemade crème brulée	8€
Fromage Blanc et son coulis de framboise	Soft whipped fresh cheese similar to yogurt with raspberry sauce	8€
Tarte tatin maison crème fraiche	Homemade upside down hot apple pie	8€
Tiramisu fait maison	Homemade tiramisu	8€
Profiteroles	French puff pastry filled with vanilla ice cream topped with chocolate sauce	8€
Coupe chocolat liégeois	Chocolate ice cream, whipped cream, chocolate	8€
Coupe café liégeois	Coffee Ice Cream, whipped cream, chocolate sauce	8€
Glaces au choix	Choice of ice cream	8€

Carte des Vins

Sélectionnée par le petit Nicolas de Paris

VIN ROUGE

2017 Beaujolais Villages Domaine Didier Devignes Sans soufre	5€	16€	25€
2017 Touraine 1ere Vendange sans sulfite Henry Marionnet ♥	6€	20€	30€
2015 Cheverny L'envol Domaine des Huards 🍷	7€	25€	35€
2016 Brouilly Chateau Thivin Cuvée Reverdon	7€	25€	35€
2016 Cotes du Roussillon Les Sorcières du Clos des Fées	7€	25€	35€
2012 Haut Médoc Voyage de Lanessan	7€	25€	35€
2016 Bourgogne Pinot Noir Domaine Vincent Bachelet	8€	28€	38€
2011 Rasteau Domaine Mazurd "La Combe d'Eoune" ♥	8€	28€	38€
2014 Montagne Saint Emilion Chateau Lamarsalle 🍷	8€	28€	38€
2015 Moulin à vent Didier Desvignes Cuvée Manganèse	9€	30€	45€
2015 Fronsac Chateau Fontenil			45€
2014 Pessac Leognan Chateau Picque Cailloux			60€

VIN ROSE

2017 Cotes de Provence Melopée du Domaine Gavoty	5,5€	18€	28€
2017 Coteaux d'Aix en Provence Chateau la Calisse 🍷			38€

VIN BLANC

2017 Beaujolais Chardonnay Domaine Didier Desvignes	5€	16€	25€
2016 Alsace Pinot Blanc Jean Marie Haag	6€	20€	30€
2015 Bordeaux Blanc	7€	25€	35€
2016 Petit Chablis William Fevre ♥	8€	28€	38€
2015 Sancerre Henri Bourgeois "La Grande Reserve"	8€	28€	38€

CHAMPAGNE

Henriot (coupe 15cl)	12€	60€
----------------------	-----	-----

POUR L'APERRO

PRESSION	25cl	50cl	BOISSONS CHAUDES	
Stella Artois	3,5€	6,5 €	Expresso, déca	2,5€
Leffe	4€	7,5 €	Capuccino, Crème, Chocolat, Thé	4,5€
Hoegaarden	4€	7,5 €	Café /chocolat Viennois,	5€
BIERE BOUTEILLE (33cl)	7€		Vin Chaud, Grog	6€
Tripel Karmeliet, Corona, Delirium Tremens			Irish Coffee	8€
La Parisienne			JUS DE FRUITS ALAIN MILLAT	6€
Brune, Rousse, Parisienne Libérée, Titi			EAUX MINERALES	
APERITIFS			Badoit, Vittel	4,5€
Kir Cassis, Mûr, Pêche	5€		Chateldon	6,5€
Martini, Porto, Campari, Ricard	5€		CIDRES	6€
Kir Saint Germain	6€		Cidre de poire Appie	
Kir Royal (12cl)	12€		Cidre brut bio	
SODAS	Coca, Sprite.....	5€	BIERE SANS ALCOOL	6€

HAPPY HOUR 15H - 19H

La pinte : 5€ et 6€ Le cocktail : 6,5€ et 8€

COCKTAILS

8€	Caipirinha, Gin Fizz, Caipiroska, Daiquiri, Negroni, Ti Punch, Margarita, Spritz Saint Germain, Spritz Aperol	9,5€	Pina Colada, Moscow Mule, Frozen Daiquiri, Frozen Mango Daiquiri, Long Island, Mojito, Mojito fraise
-----------	---	-------------	--

NOS ALCOOLS

Gin, Tequila, Rhum: Havana ou Bacardi, Vodka, Grand Marnier, Cointreau, Amareto, Bailey's/Malibu/Get, J&B, Cognac ABK6, Armagnac/Calvados	8€
Whiskies: Jack Daniel's, Chivas, Jameson, Glenfiddich, Maker's Mark, Bushmill	10€
Cognac VSOP, Rhum Havana Club 7ans, Grey Goose	12€

Prix net service compris 15%
Contenances des verres : Alcools 4cl, Apéritifs 5cl, Anis 2cl, Verre 15cl, Pichet 50cl