

**LA CARTE**  
*menu all day*

# LES CLASSIQUES

de 7h à 22h30 from 7pm to 10.30am

## Le salé

<b>Croque-monsieur, frites et salade</b>	24
<i>Croque-monsieur, French fries and salad</i>	
<b>Croque-madame, frites et salade</b>	26
<i>Croque-madame, French fries and salad</i>	
<b>Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes</b>	25
<i>Pumpkin velouté with chestnut flakes</i>	
<b>Tartare de bœuf charolais au couteau, frites et salade</b>	32
<i>Charolais beef tartare, French fries salad</i>	
<b>Club sandwich, frites et salade</b>	28
<i>Club sandwich, French fries and salad</i>	
<b>Hamburger ou cheeseburger boeuf charolais 180gr, comté, frites et salade</b>	32
<i>Hamburger or cheeseburger beef Charolais, comte cheese, French fries and salad</i>	
<b>Salade César poulet ou gambas</b>	30
<i>Chicken or prawns Caesar salad</i>	
<b>Merlan fish and chips, sauce tartare</b>	35
<i>Whiting fish and chips with tartar sauce</i>	
<b>Linguine cuisinée à la carbonara</b>	20
<i>Linguine pasta carbonara style</i>	

## Les desserts

<b>Dessert du moment</b>	14
<i>Dessert of the day</i>	
<b>Assiette de fruits frais tranchés</b>	14
<i>Freshly sliced fruits plate</i>	

# BOISSONS

## Jus de fruits | Fruit juices

<b>Jus frais</b> 15cl	7
Orange, pamplemousse, pomme verte ou citron <i>Fresh juice: Orange, grapefruit, green apple or lemon</i>	
<b>Jus de fruits Joyce</b> 20cl	7
Abricot, Framboise, Pomme, Tomato <i>Joyce Juices: Apricot, raspberry, apple, tomato</i>	

## Boissons chaudes | Hot drinks

Espresso, café américain   <i>Espresso</i>	6
Cappuccino, double espresso	8
Café Latte	12
Thé - Palais des Thés   <i>Tea</i>	10
Chocolat chaud maison   <i>Homemade hot chocolate</i>	12

## Eaux

Treignac, Chateldon 75cl	8
Vittel, San Pellegrino 50cl	6
Perrier 33cl	7

## Vins

	12cl	75cl
<b>BLANCS</b>		
<b>Simon Bize</b> Bourgogne Chardonnay <i>Les Champlains</i> 2021	18	90
<b>Claude Riffault</b> Sancerre <i>Les Boucauds</i> 2022	18	90
<b>ROUGES</b>		
<b>Michel Gros</b> AOP Bourgogne Pinot Noir <i>Au Vallon</i> 2021	20	100
<b>Château Mazeyres</b> Pomerol 2015	22	110

# CHAMPAGNES

## & Caviar

**Caviar Sturia Oscietra 15gr  
& une coupe de champagne Deutz 12cl 65**

*Sturia Oscietra caviar 15gr & a glass of Deutz champagne 12cl*

**Caviar Sturia Prestige 15gr  
& une coupe de champagne Deutz 12cl 75**

*Caviar Sturia Prestige 15gr & a glass of Deutz champagne 12cl*

## Champagne

	12cl	75cl
<b>Deutz Brut</b>	18	79
<b>Deutz Brut Rosé</b>	22	109
<b>Henri Giraud</b> Blanc de Craie 2006		125
<b>Henri Giraud</b> Hommage au Pinot Noir		145
<b>Henri Giraud</b> Dame Jane Rosé		159
<b>Louis Roederer</b> Rosé 2013		159
<b>Deutz</b> William Deutz 2008		190
<b>Deutz</b> Amour de Deutz 2010		200
<b>William Deutz</b> La Côte Glacière 2015		200
<b>Deutz</b> Amour de Deutz Rosé 2009		220
<b>Bollinger</b> La Grande Année Rosé 2005		200
<b>Bollinger</b> R.D. 2002		300
<b>Billecart-Salmon</b> Le Clos Saint-Hillaire 1998		350

## Nos bulles

<b>Domaine Marc Delienne</b> VDF Pétillant Naturel	49
<b>Decugnaco Dei Barbi</b> Dosaggio 2012	79

## COCKTAILS 0.0 12

Sans alcool - Alcohol Free

### **Negroni 0**

*Lyre's Dry London Spirit, Lyre's Apéritif dry, Lyre's italian orange*

### **Med Collins**

*Lyre's Dry London Spirit, Lyre's Amaretti, verjus,  
Mastiqua Greek lemonada*

### **Bitter Tonic**

*Lyre's italian spritz, vinaigre de cidre, dry tonic, fleur d'oranger  
Lyre's Italian spritz, cider vinegar, dry tonic, orange blossom*

## SOFTS 7

**Mastiqua** (*sparkling water with mastiha*) 33cl

**Fever Tree** Ginger Ale, Ginger Beer 20cl

**Soda Three Cents** Pamplemousse rose | *Pink grapefruit* 20cl

**Tonic Three Cents** 20cl  
*Dry, Aegean (concombre et herbes Méditerranéennes)*

**Joyce juices** 20cl  
*Pomme, abricot, framboise, tomate | Apple, apricot, raspberry, tomato*

**Coca Cola, Coca Cola zéro** 33cl

## BIÈRES 10

Demory Paris est une marque fondée en 1827, oubliée puis relancée  
par deux passionnés en 2009 en lançant le mouvement  
des craft beer parisiennes !

*Demory Paris is a brand founded in 1827, forgotten and reborn  
by two enthusiasts in 2009, launching the Parisian craft beers movement!*

**Bière Blonde** Citra Lager 33cl

**Bière Paris** IPA 33cl

**Bière Audacieuse** NEIPA 33cl



## MAGIC TONIC

En collaboration avec la « Distillerie de Paris », toute première micro-distillerie au centre de Paris. Nous avons créé un gin aux arômes de bouquet provençal avec ses notes anisées de badiane et son infusion d'herbes fraîches.

*In collaboration with the «Distillerie de Paris», the very first micro-distillery in the heart of Paris. We have created a gin with the aroma of a Provençal bouquet with aniseed notes and an infusion of fresh herbs.*

Gin CopperBay **Original 43°** + Tonic 18

Gin CopperBay Navy **Strength 53°** + Tonic 20

## PASTIS

**Mauresco** : Pastis inspiré de la Mauresque, apéritif typique du sud de la France. Le parfum si spécifique du sirop d'orgeat est apporté par le mariage entre la fleur d'oranger et les notes amandées et boisées de la fève tonka. Ce pastis est le fruit d'une collaboration entre le CopperBay et La Distillerie de la Plaine.

Production entièrement faite main, 100% Marseillaise.

Plantes aromatiques : Badiane Bio, Réglisse Bio, Fenouil Bio, Fèves Tonka, Fleurs d'oranger.

*Mauresco: Pastis inspired by the Mauresque, typical apéritif from the south. The very specific scent of orgeat syrup is brought by the combination of orange blossom and the almond woody fragrance of tonka bean. This pastis is the result of a collaboration between CopperBay and La Distillerie de la Plaine. Entirely handmade, 100% Marseillais. Aromatic plants: Organic star anise, Organic liquorice, Organic fennel, Tonka beans, Orange blossom.*

**Mauresco** CopperBay Distillerie de La Plaine 2cl 8

Ouzo 2cl 8

Pastis du Monde 2cl 8

Ricard, Henri Bardouin 2cl 7



# SPIRITUEUX

Retrouvez nos choix de prédilection parmi notre sélection de spiritueux

## Gin

<b>Porter's Gin Orchard</b> ECOSSE	20
<b>Citadelle No Mistake Old Tom Gin</b> FRANCE	25

## Vodka

<b>Nikka</b> JAPON	20
<b>Domaine des Hautes Glaces</b> vodka FRANCE	28

## Tequila & Mezcal

<b>Vecindad Tequila</b> MEXIQUE	20
<b>Calle 23 anejo Tequila</b> MEXIQUE	28
<b>Mezcal Brothers Madremezcal</b> MEXIQUE	24

## Rhum

<b>Plantation</b> ISLE OF FIDJI	20
<b>Clairin Milot</b> HAÏTI	26
<b>Hampden</b> 8 ans JAMAÏQUE	28

## Whisky & Whiskey

<b>Oban</b> 14 ans ECOSSE	22
<b>Ardbeg Uigeadail</b> ISLAY	22
<b>Weller</b> 12 ans KENTUCKY US	22
<b>Timourous Beastie</b> ECOSSE	25
<b>Domaine des Hautes Glaces</b> Single rye organic whisky FRANCE	30
<b>The Chita Suntory</b> JAPON	30

## Armagnac | Cognac | Calvados

<b>Armagnac Baron de Pichon</b> Longueville n°4 Single	26
<b>Cognac Ferrand</b> 1840	28
<b>Calvados L'expérimental</b> de Christian Drouin Calle 23 Angels FRANCE	45



Tous les prix sont en euros TTC, service inclus. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Les viandes sont d'origine France et Pays-Bas. Taxes et services compris TVA 10%. Prix nets TVA 20%.

Liste des allergènes disponible sur demande.

*All prices are in Euro incl. VAT and service. Our homemade dishes are prepared on site from raw products. All our meat is from French and Dutch origin. Taxes and service included - VAT 10%. List of allergens available upon request.*