

SALADE COMPOSEES	
Assiette de légumes grillés	12€
Poivron marinés, mozzarella, artichauts, champignons, courgettes Grilled vegetable: peppers, mozzarella, artichokes, mushrooms, zucchini	
Salade Latin	12€
Poulet, avocat, oignon rouge, salade, tomate, olive, basilic Chicken, avocado, salad, red onions, tomatoes, olives, basil	
Salade du Berger	12€
Croustillant de chèvre, jambon basque, salade, tomates Lightly toasted goat cheese, basque region ham, salad, tomatoes	
Salade Landaise	14€
Foie gras, magret de canard fumé, gésiers confits, salade, haricot verts Foie gras, smoked duck, gizzard, salad, string beans, tomatoes	
Salade du jour (Salad of the day)	

NOS BURGERS ET CROQUES	
Nos BUNS BRIOCHÉS SONT DE LA MAISON MULOT ET NOS PAINS POUR LES CROQUES DE LA MAISON POILANE OUR BUNS ARE MADE BY GERARD MULOT AND THE BREAD FOR THE "CROQUES" BY POILANE	
Le Classique burger Boeuf, tomates, laitue, oignon rouge	15€
Le Cheese burger Boeuf, tomates, laitue, oignon rouge, cheddar	16€
Le Frenchie Boeuf, tomates, laitue, oignon rouge, bleu d'auvergne Beef, tomatoes, lettuce, onion, blue cheese	16€
Bacon burger Boeuf, tomates, laitue, oignon rouge, bacon	16€
Croque Monsieur ou Croque Madame	10€
Croque Monsieur : Toasted ham and gruyere sandwich on country bread Croque Madame : Croque monsieur with sunny side egg	

NOS CLASSIQUES	
Foie gras de canard fait maison	16,5€
Homemade Duck foie gras	
Cote de Boeuf (300gr) beurre maître d'hotel frites maison	25€
Prime rib beef and house cut french fries with parsley and butter sauce	

NOS PLATS DU JOUR	
OUR DAILY SPECIALS	
Lundi (Monday) Accras de morue fait maison et salade verte House made cod fish cakes and green salad	15€
Mardi (Tuesday) Saucisse au couteau et purée maison Sausage and mashed potatoes	15€
Mercredi (Wednesday) Aile de raie au capre Skate with black butter sauce	
Jeudi (Thursday) Choucroute de poissons Fish on a bed of sauerkraut with a white wine butter sauce	16€
Vendredi (Friday) Brandade de morue Cod fish brandade	16€

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 saucisson Jésus du pays Basque	8€
Plate of Jésus dried sausage cured for 8 to 10 weeks, soft texture, unique flavor	
Assiette de Jambon sec de la Vallée des Aldudes	12€
Plate of ham from the Aldudes Valley cured between 10 to 14 months	
Notre sélection de charcuteries du pays Basque	14€
Jambon sec, chorizo, saucisse seche, saucisson Jésus... Our selection of cured meat (dried ham, cured sausage, chorizo...)	
Notre sélection de fromages	14€
Our selection of cheeses	
Notre sélection de fromages et charcuterie	16€
Our selection of cheeses and cold cuts	

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	8€
Warm goat cheese with walnuts and honey on country bread over salad	
Filet de Saumon façon hareng Marinated raw salmon and steamed potatoes	8€
Soupe du jour Soup of the day	8€

PLATS	
MAIN DISH	
Carpaccio de bœuf & frites maison	14€
Beef carpaccio (raw) and house cut french fries	
Tartare de saumon cru à la Californienne	15€
Raw salmon tartare with olive oil, onions, shallots, capers, mustard	
Tartare de boeuf au couteau & frites maison	16€
Knife cut raw beef tartare and homemade french fries	
Faux filet au deux poivres & frites maison	16€
Rib-eye steak with pepper sauce and homemade french fries	
Curry végétarien ou Emincé de poulet au curry riz basmati	15€
Vegetarian curry or chicken curry with basmati rice	
Confit de Canard aux échalotes confites et pommes grenailles	16€
Duck confit with shallots confit and sautéed potatoes	
Moules marinières frites maison Mussels and house cut french fries	15€
Moules à la crème ou curry frites maison Mussels with cream or curry fries	16€
Plat du jour/Poisson du marché (voir ardoise) Today's special	

MENU	
22€	
Entrée + Plat <u>ou</u> Plat + Dessert	
Appetizer + Main or Main + Dessert	
29€	
Entrée + Plat + Dessert	
Appetizer + Main + Dessert	
Certain plat du jour ne sont pas inclus dans le menu Some of our daily specials are not included in the menu	

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	8€
Soft whipped fresh cheese similar to yogurt with raspberry sauce	
Tarte tatin maison crème fraiche Homemade upside down hot apple pie	8€
Tiramisu fait maison Homemade tiramisu	8€
Coupe chocolat liégeois Chocolate ice cream, whipped cream, chocolate	8€
Coupe café liégeois Coffee Ice Cream, whipped cream, chocolate sauce	8€
Dessert du Jour Dessert of the day	

Carte des Vins

Sélectionnée par le petit Nicolas de Paris

VIN ROUGE

2014 Cotes du Ventoux Le p'tit Landra	5€	16€	25€
2014 Cotes du Rhone Duseigneur "La Chapelle"	6€	20€	30€
2015 Touraine Première Vendange Marionnet	6€	20€	30€
2014 Crozes Hermitage Yann Chavre	7€	25€	35€
2014 Lirac Domaine de la Mordoré			40€
2012 Nuits Saint Georges JL et Paul Aegerter			60€
2014 Cotes de Brouilly Chateau Thivin	7€	25€	35€
2013 Bourgogne Coteaux des Moines Bouchard	7€	25€	35€
2011 Montagne Saint Emilion Chateau Lamarsalle	7€	25€	35€
2011 Haut Medoc Voyage Lanessan	7€	25€	35€
2008 Médoc La Tour de By			40€

VIN ROSE			
2014 Cotes de Provence Melopée <i>Domaine Gavoty</i>	5,5€	18€	28€
VIN BLANC			
2014 Muscadet Bruno Comerais	4,5€	15€	22,5€
2014 Beaujolais Villages Chardonnay de C. Lapierre	5€	16€	25€
2013 Alsace Pinot Blanc Jean Marie Haag	6€	20€	30€
2014 Petit Chablis William Fevre	7€	25€	35€
2014 Sancerre Henri Bourgeois La Grande reserve			40€
CHAMPAGNE			
Henriot (coupe 15cl)		12€	60€

POUR L'APERU			
BOISSONS CHAUDES			
Stella Artois	25cl	50cl	2,5€
Leffe	3,5€	6,5 €	4,5€
Hoegaarden	4€	7,5 €	5€
	4€	7,5 €	6€
			8€
BIERE BOUTEILLE (33cl) 7€			
Trappiste Rochefort, Westmalle, Tripel			
Karmeliet, Chimay Trappist			
La Parisienne			
Brune, Blanche, Josephine, Titi Parisien			
APERITIFS			
Kir Cassis, Mûr, Pêche		5€	
Martini, Porto, Campari, Ricard		5€	
Kir Saint Germain		6€	
Kir Royal (1.2cl)		12€	
SODAS	Coca, Sprite.....	5€	BIERE SANS ALCOOL 6€
JUS DE FRUITS ALAIN MILLAT 6€			
EAUX MINERALES			
Badoit, Vittel			4,5€
Chateldon			6,5€
CIDRES 6€			
Cidre de poire Appie			
Cidre extra brut bio			

HAPPY HOUR 15H - 19H
La pinte : 5€ et 6€ Le cocktail : 6,5€ et 8€

COCKTAILS	
8€	9,5€
Caipirinha, Gin Fizz, Latinos, Sea Breeze, Cosmopolitan, , Sex on the Beach, Daiquiri Havana, Planters, Ti Punch, Margarita	Pina Colada, Frozen B'52 Frozen Strawberry, Frozen Daiquiri, Frozen Mango, Frozen Grenade, Long Island, Mojito, Mojito fraise

NOS ALCOOLS	
Gin: Bombay, Tequila: Jose Cuervo, Rhum: Havana ou Bacardi, Vodka, Grand Marier, Cointreau, Amareto, Bailey's/Malibu/Get, J&B	8€
Whiskies: Jack Daniel's, Chivas, Jameson, Glenfiddich, Maker's Mark, Bushmill	10€
Cognac/Armagnac/Calvados/Marc de Champagne / Limoncello	8€

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