

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 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 Aldules	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		17€
<i>Raw salmon carpaccio with lemon, parmesan, sauteed potatoes, olives, salad</i>		
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		17€
<i>Knife cut raw beef tartare and house cut french fries</i>		
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		17€
<i>Duck confit with shallots and sauteed potatoes</i>		

MENU

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

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€
<i>Soft whipped fresh cheese similar to yogurt with raspberry sauce</i>		
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'APERU

PRESSION	25cl	50cl	BOISSONS CHAUDES	
Stella Artois	3,5€	6,5 €	Espresso, 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€	9,5€
Caipirinha, Gin Fizz, Caipiroska, Daiquiri, Negroni, Ti Punch, Margarita, Spritz Saint Germain, Spritz Aperol	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