

NOS SALADES

Salade Latin	14€
<i>Salade, Poulet, avocat, oignons rouge, betterave, tomates, olives, basilic</i>	
<i>Salad, chicken, avocado, red onions, tomatoes, olives, beet</i>	
Salade Caprese	15€
<i>Roquette, légumes grillés, burrata, jambon cru, parmesan et pesto</i>	
<i>Arugula salad, burrata, grilled veggies, smoked ham, parmesan and pesto</i>	
Salade berger	15€
<i>Salade de crottin chavignol, pommes sautées, jambon basque, pommes</i>	
<i>Salad, goat cheese, sauteed potatoes, smoked ham, apples</i>	
Assiette d'Antipasti de légumes grillés	14€
<i>Poivron mariné, artichaut, courgettes grillée, tomates séchées, champignon, mozzarella</i>	
<i>Grilled vegetables: peppers and zucchini, artichokes, mozzarella, sundried tomatoes, mushrooms</i>	
Salade du jour	Salad of the day

POUR GRIGNOTER / FOR A LIGHT SNACK

Notre sélection de charcuteries du pays Basque	16€
<i>Our selection of cured meat (dried ham, cured sausage, chorizo...)</i>	
Notre sélection de fromages	16€
<i>Our selection of cheeses</i>	
<i>St Nectaire fermier, Camembert, Saint Maure de touraine, Tomme de brebis</i>	
Notre sélection de fromages et charcuterie	20€
<i>Our selection of cheeses and cured meats</i>	

NOS PLATS DU JOUR / OUR DAILY SPECIALS

Lundi (Monday) : Saumon façon gravlax, fenouil & pommes sautées	18€
<i>Gravlax salmon with fennel & sauteed potatoes</i>	
Mardi (Tuesday) : Steak de Thon sauce chimichurri et patates douces	19€
<i>Tuna steak with chimichurri sauce & sweet potatoes</i>	
Mercredi (Wednesday) : Tartare de Dorade, radis et avocat	19€
<i>Sea Bream tartare, avocado and radish</i>	
Jeudi (Thursday) : Accras de morue salade verte	19€
<i>Homemade cod cakes & salad</i>	
Vendredi (Friday) : Moules marinière ou crème frites maisons	17€
<i>Mussels with shallots, butter, white wine or cream & French fries</i>	

BIERES PRESSION

	25 CL	50 CL
Stella Artois	4€	7,5€
Abbaye de Leffe	4,5€	8,5€
IPA Goose midway	5€	9,5€
Picon Biere	4,5€	8,5€

COCKTAILS

LES CLASSIQUES 9,5€

Mojito : Rhum, citron vert, menthe
Caipirinha : Cachaça, sucre de canne, citron
Kamikaze : Vodka, sucre de canne, citron vert
Gin Fizz : Gin, citron vert, sucre de canne, lemonade
Ti Punch : Rhum Damoiseau, citron vert, sucre de canne
Margarita : Tequila, triple sec, citron vert, sucre de canne
Expresso Martini : Vodka Absolut, liqueur de café, sucre et expresso
Spritz Aperol : Aperol, vin blanc pétillant, Perrier
Spritz Saint Germain : Liqueur Saint Germain, Perrier
Cosmopolitan : Vodka, triple sec, citron vert, cranberry
Sex on the beach : Vodka, crème de pêche, jus d'orange, cranberry
Moscow Mule : Vodka Absolut, citron, Ginger Beer
Jamaican Mule : Captain morgan rhum, sucre, ginger beer

LES PREMIUMS 13,5€

GreyGoose Dry Martini : Vodka GreyGoose, Noilly Prat, Olives Verte
Old fashioned : Bulleit bourbon, sucre, angostura

Café Latin

Bar Restaurant

ENTREES / APPETIZERS

Soupe à l'oignon	9€
<i>French onion soup</i>	
Escargots de Bourgogne 6/12	9€/18€
<i>Six/Twelve Burgundy snails with garlic, butter and parsley</i>	
Paté au piment d'Espelette maison Pierre Oteiza	9€
<i>Country paté with espelette spices</i>	
Rilette de sardines & pain poilane	9€
<i>Home made sardine paté & toast</i>	
Assiette de saucisson sec pays basque	9€
<i>Dried sausage cured 8 weeks</i>	
Assiette de Charcuterie Basque maison Oteiza /Mixte	16€/20€
<i>Plate of cured meats basque region / cured meats & cheese selection</i>	

PLATS /MAIN COURSE

Tartare Bœuf allez/retour ou pas, Frites maisons	19€
<i>Beef tartare with house cut French fries</i>	
Boudin noir Basque de la maison Oteiza aux deux pommes	19€
<i>Black pudding with mashed potatoes and apple</i>	
Sauté de poulet au curry, riz et petits légumes croquants	19€
<i>Sauteed chicken curry with rice & vegetables</i>	
Sauté de légumes au curry végétarien et riz basmati	17€
<i>Sauteed vegetables with curry sauce and basmati rice</i>	
Onglet de bœuf au poivre de Sarawak & frites maison	20€
<i>Hanger steak with Sarawak pepper sauce and house cut french fries</i>	
Entrecôte (300gr) beurre maître d'hôtel, frites maison	30€
<i>Ribeye steak with parsley and butter sauce, French fries</i>	
CheeseBurger du Café, sauce maison, frites maison	19€
Plat du jour	Dish of the day
Poisson du marché	Fish of the day

FROMAGES

Le Fromage au choix	10€
<i>Choice of cheese</i>	
<i>St Nectaire fermier, Camembert, Saint Maure de touraine, Tomme de brebis</i>	
<i>Cantal, brillat savarin, bleu des causses</i>	
Assiette de fromage 1pers (4 fromages)	16€, 2 pers (7 fromages) 22€

DESSERTS

<i>Tous nos dessert sont fait maison (sauf les glaces)</i>	
<i>All homemade except the ice cream</i>	
Crème brûlée	9€
Mousse au chocolat & sa tuile	9€
Tiramisu	9€
Tarte Tatin	9€
<i>Upside down apple pie</i>	
Dessert du Jour	Dessert of the day
Café liégeois (glace café, chantilly, option avec kahlua)	9€
<i>Coffee ice cream, whipped cream, with or without Kahlua</i>	
Glaces au choix (chocolat, vanille, café, fraise, sorbet citron vert)	
<i>Choice of ice cream (chocolate, vanilla, coffee, strawberry, lime sorbet)</i>	
2 boules/3 boules	9€/ 13,50€

Menu Enfant 14,5€

Children's Menu

Steak Haché ou Filet de poulet pané frites + glace au choix

Ground beef or chicken filet with French fries + ice cream

CARTE DES VINS

Sélectionnée par le petit Nicolas de Paris

ROUGE - RED

CORSE ET CHALEUREUX / MEDIUM BODIED

2017 Cotes du Rhone Village Domaine Mazurd	35€
2020 Cotes du Rhone Village Domaine duseigneur l'odyssée	40€
2019 Cahors Clos D'Audhuy	40€
2017 Faugères domaine de l'ancienne mercerie, Couture	45€
2019 Châteauneuf du pape Domaine Duseigneur cuvée Mateo	60€

LEGER ET FRUITE OU NATURE / LIGHT AND FRUITY

2021 Beaujolais Villages Domaine Didier Desvignes sans sulfite	30€
2020 Hey Gro! François Saint Lô (Grolleau, methode nature)	35€
2015 Les palennes François Saint Lô (Cabernet franc, methode nature)	38€
2020 Brouilly Domaine Didier Desvignes La Chapelle Saint Pierre	38€
2020 Morgon Domaine Didier Desvignes Terre de Charme	40€
2019 Touraine Henri Marionnet Renaissance	40€
2018 Moulin à vent Château des Jacques	45€
2020 Moulin a Vent Domaine Didier Desvignes Terre de Magansese	48€

CONCENTRE ET PUISSANT / CONCENTRATED AND POWERFUL

2019 Cote de Bordeaux Castillon Rochers de Joain	35€
2021 Cote de Bordeaux Castillon Château Brandeau	35€
2019 Montagne Saint Emilion Château Lamarsalle	40€
2017 Haut Medoc Le Moulin de la Lagune	40€
2020 Lalande de Pomerol Brut(es) par Marius Bielle	40€
2018 Saint Estephe Frank Phelan	48€
2017 Pomerol le temps de la Rose Figeac	48€
2017 Saint Julien Pavillon de Leoville Poyferré	60€
2016 Margaux Le Relais Durfort Vivens	60€

ELEGANT ET PUISSANT/ ELEGANT & POWERFUL

2020 Sancerre Domaine Thomas et Fils Terre Blanche (Pinot Noir)	45€
2019 Alsace Clos Bauhaumer (Pinot Noir) Jean-Marie Haag	48€

ROSE

2022 Cotes de provence Domaine Gavoty cuvée Tradition	30€
2022 Cotes de provence Clos Saint maxime	40€

BLANC - WHITE SEC / DRY

2021 Alsace pinot blanc Domaine Jean marie Haag	30€
2021 Beaujolais Chardonnay Domaine Didier Desvignes	30€
2016 Muscadet Sèvres et Maine sur lie Bruno Cormerais « Cuvée Maxime »	40€
2021 Sancerre Domaine Thomas et fils Cuvée le Perrier	40€
2019 Macon villages Santini Collective	40€
2020 Sancerre Domaine Thomas et fils « Cuvée Ultimus »	45€
2021 Chablis William Fevre	48€
2020 Chablis Fourchaume Premier Cru Louis Jadot	60€
2019 Chablis Fourchaume Le Domaine d'Henri	60€
2020 Pouilly Fuissé Domaine JA. Ferret « Autour de la roche »	60€