

NOS SALADES

Salade Caprese	15€
<i>Roquette, légumes grillés, Burratina, jambon cru, parmesan et pesto</i>	
<i>Arugula salad, burrata, grilled veggies, smoked ham, parmesan, pesto</i>	
Salade berger	15€
<i>Salade, crottin de 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>Poivrons marinés, artichauts, courgettes grillées, tomates séchées, champignons, Mozzarella</i>	
<i>Grilled vegetables: peppers and zucchini, artichokes, mozzarella, sundried tomatoes, mushrooms</i>	

POUR GRIGNOTER / FOR A LIGHT SNACK

Croque monsieur au pain Poilane, frites ou salade	14€
Assiette de saucisson sec du Pays Basque	9€
<i>dried sausage cured 8 weeks</i>	
Notre sélection de charcuteries du Pays Basque	16€
<i>Our selection of cured meat (dried ham, cured sausage, chorizo...)</i>	
Notre sélection de fromages	14€
<i>Our selection of cheeses</i>	
Assiette de fromage	1 pers 14€, 2 pers 22€
Notre sélection de fromages et charcuterie	20€
<i>Plate of cured meats basque region & cheese selection</i>	

BIÈRES PRESSIONS

	25 cl	50 cl
La Saint-Germain	3,5€	6€
La Parisienne rousse	5€	9€
La Parisienne blanche	5€	9€
La Parisienne ipa	5€	9€

BIÈRE BOUTEILLE 33 CL BIÈRES, SANS ALCOOL 33 CL

Corona • Heineken	7€	Heineken 0° • Ginger beer	6,5€
• Desperados			

CIDRE 33 CL

Cidre de pomme Appie	7€
Cidre de poire Appie Brut	7€

NOS BOISSONS CHAUDES

Espresso, décaféiné	2,5€	Chocolat chaud	5,5€
Double Espresso	4,5€	Café Viennois,	6€
		Chocolat viennois	
Café Crème	4,5€	Grog au Rhum ou Vin	8€
		Chaud	
Cappuccino	5,5€	Irish coffee	9,5€

THÉS & INFUSIONS MARIAGE FRÈRES depuis 1854 5,5€

Earl Grey, French Bleu, Marco Polo, Pleine Lune, Thé sur Nil, Thé Opéra	
Verveine, Camomille ou Tilleul	

NOS COCKTAILS :

LES CLASSIQUES 9,5€

Caipirinha : Cachaça, sucre de canne, citron
Kamikaze : Vodka, sucre de canne, citron vert
Gin Fizz : Gin, citron vert, sucre de canne, limonade
Ti Punch : Rhum, citron vert, sucre de canne
Margarita : Tequila, triple sec, citron vert, sucre de canne
Espresso Martini : Vodka, liqueur de café, sucre et espresso
Spritz Aperol : Apérol, Prosecco, eau gazeuse
Spritz Saint Germain : Liqueur Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse
Cosmopolitan : Vodka, triple sec, citron vert, cranberry
Sex on the beach : Vodka, crème de pêche, jus d'orange, cranberry
Moscow Mule : Vodka, citron, Ginger Beer
London Mule : Gin, ginger beer, citron
Mojito : Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche

LES PREMIUMS 11,5€

Hendrick's Tonic : Gin hendrick's, Fineley, citron
Grey Goose Dry Martini : Vodka Grey Goose, Noilly Prat, Olives Verte
Old fashioned : bourbon, sucre, angostura
Manhattan : whiskey, vermouth, angostura

CAFE LATIN

BAR RESTAURANT

ENTREES / APPETIZERS

Œuf mayo, écrasé de pomme de terre & échalotes	6€
<i>Eggs with mayonnaise, Charlotte potatoes & shallots</i>	
Soupe à l'oignon gratinée	9€
<i>French onion soup gratin</i>	
6/12 Escargots de Bourgogne, beurre persillé et amandes	9€/18€
<i>Six/Twelve Burgundy snails with garlic, butter and parsley with almonds</i>	
Poireaux vinaigrette mimosa	9€
<i>Leeks vinaigrette, mimosa egg</i>	
Assiette de saucisson sec du Pays Basque	9€
<i>Dried sausage cured 8 weeks</i>	
Assiette de Charcuterie Basque maison Oteiza	16€
<i>Plate of cured meats Basque region</i>	
Assiette Mixte	20€
<i>Cured meats & cheese selection</i>	

PLATS / MAIN COURSE

CheeseBurger du Café, sauce maison, frites	19€
Onget de bœuf au poivre & pommes frites	20€
<i>Hanger steak with pepper sauce and house cut french fries</i>	
Confit de canard au laurier, pommes grenaille & oignons confits	19€
<i>Duck leg with bay leaf, baby potatoes & candied onions</i>	
Rognon de veau sauce moutarde violette, pomme purée	18€
<i>Veal kidney with old fashioned mustard, mashed potatoes</i>	
Saucisse au couteau, purée de pommes de terre	16€
<i>Knife-cut sausage, & mashed potatoes</i>	
Pennettes aux légumes de saison et herbes fraîches	15€
<i>Pennettes with seasonal vegetables and fresh herbs</i>	
Entrecôte (300gr) au bleu des causses, frites maison	28€
<i>Ribeye steak with bleu cheese sauce, French fries</i>	
Notre pêche du jour à l'ardoise	
<i>Catch of the day see our slate</i>	
Supplément de garniture	7€
<i>Additional garnish</i>	

FROMAGES

Le Fromage au choix	Choice of cheese	10€
St Nectaire fermier, Camembert, bleu des Causses		
Assiette de fromage	Our selection of cheeses	14€

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Madagascar	9€	
<i>Vanilla Madagascar crème brûlée</i>		
Mousse au chocolat 70% cacao sans sucre ajouté	9€	
<i>Chocolate mousse 70% cacao, no added sugar</i>		
Ile flottante	floating island	9€
Dessert du jour	dessert of the day	9€

NOS GLACES & SORBETS

Affogato (expresso et 1 boule glace vanille)	7€
<i>Coffee with 1 scoop Vanilla ice cream</i>	
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>	
1 boule / 2 boules / 3 boules	4€/7€/9€

MENU ENFANT 14€

Steak haché frites OU Pennettes au fromage
<i>Ground steak with French fries OR Penne pasta with cheese</i>
+
1 boule de glace / 1 scoop ice cream
+
1 Coca cola

CARTE DES VINS

UN JOUR SANS VIN EST UN JOUR SANS FIN...

ROUGE / RED

75cl

VALLÉE DU RHÔNE AOP	
2022 Les Grès de Gayanne	35€
2020 E.Guigal réserve de Lutece	40€
2020 E.Guigal Croze Hermitage	60€
2020 Châteauneuf-du-Pape, les Granières de la Nerthe	60€
BORDEAUX AOP	
2019 réserve James Deschartrons	25€
2020 Côte de Bourg, Château Escalette	38€
2020 Montagne Saint-Emilion, Château Bel-Air	40€
2019 Haut Medoc, Château Victoria, cru bourgeois	40€
2021 Lalande Pomerol, Château, le Jar Châtain	40€
2018 Saint Estèphe, Chateau Rocher Coutelin	48€
2018 Pomerol, le Carillon de Rouget	60€
2017 Saint Julien, Château Lalande Borie	60€
2016 Margaux, cru bourgeois, Château Pavail de Luze	60€

BEAUJOLAIS AOP

2022 Brouilly, Château des Tours	48€
2023 St Amour, Domaine des Pierres	40€
2020 Morgon, Château de Corcelles	60€

LOIRE, ALSACE AOP

2021 Chinon les Lutinieres	30€
2022 Alsace Pinot noir	48€
2023 Sancerre Jean-Jacques Auchere, rouge	40€

BOURGOGNE AOP

2021 Bourgogne, Pinot noir, Latour	60€
2022 Côte Châlonnaise Pinot noir, Millebuis	40€
2019 Savigny les Beaune, maison Champi	55€

LE SUD AOP

2021 Faugères, Domaine Saint Antonin	45€
2022 Minervois Domaine des Maëls	35€
2020 Cahors noir de Casteyrac	40€

VIN ROSÉ

2022 Côte de Provence, Romain des Bastides	30€
2023 Côte de Provence, Minuty, prestige	40€

VIN BLANC / WHITE

MÉLI-MÉLO D'APPELLATION, AOP

2023 Alsace, Pinot Blanc	30€
2022 Beaujolais blanc, Château de Corcelles	30€
2022 Muscadet Château de la Mouchetiere	40€
2023 Sancerre, Jean-Jacques Auchere	45€
2023 Mâcon Village De Fayères	40€
2022 Pouilly fumé, les Clairières.	60€
2022 Chablis domaine Gueguen	48€
2023 Pouilly Fuissé, les Gavouilles	60€
2022 Bourgogne, Millebuis Chardonnay	38€

PICHETS ET VERRES...

IGP, pays d'Oc chardonnay blanc GP		
Alpilles, Aimée des Alpilles rosé		
AOP, Bordeaux R. de monsenac rouge OP, Côtes-du-Rhône, Les Trois Garçons rouge		
15 cl. 6,5€	25 cl. 8€	50 cl. 15€

LES BULLES... LA BOUTEILLE (75 CL)

Prosecco Rocca dei forti	40€
Champagne Nicolas Feuillate	70€