



# HAPPY HOURS

16 H  
-  
20 H

## LES PINTES

MAES	_____	6 €
GALLIA	_____	8 €
GALLIA IPA	_____	8 €
AFFLIGEM	_____	8 €
AFFLIGEM BLANCHE	_____	8 €

## VINS & BULLES (10€)

25cl

VIN ROUGE BIO  
VIN BLANC BIO  
PROSECCO

## LES COCKTAILS (8€)

SPRITZ  
MOJITO  
MOSCOW MULE  
BRAMBLE  
COCKTAIL DU JOUR

## LES MOCKTAILS (6€)

VIRGIN MOJITO  
MANGO MULE  
MOCKTAIL DU JOUR

# COCKTAILS

# COCKTAILS

## OLD FASHION — 11 €

CHARPENTÉ, DOUX, FUMÉ  
4 cl de Bourdon whiskey,  
angostura, cassonade,  
zeste d'orange

## LES SOUR — 10 €

Base blanc d'oeuf, angostura,  
jus de citron vert et sirop de sucre

## AMARETTO SOUR

4cl d'Amaretto

## PISCO SOUR

4cl de Pisco

## WHISKEY SOUR

4cl de Whiskey

## NEGRONI — 12 €

PUISSANT, AMER, SEC  
3cl de Gin, 3cl de Campari  
bitter, 3cl de Martini rouge

## ESPRESSO

## MARTINI — 11 €

ÉLÉGANT, FRAIS, DOUX  
4cl de Vodka infusé à la vanille,  
2cl de liqueur de café,  
1 expresso, sirop de sucre

## COSMOPOLITAN — 11 €

ÉQUILIBRÉ, FRAIS, ACIDULÉ  
3cl de Vodka, 2cl de Cointreau,  
jus de citron vert pressé,  
jus de cranberry

## SPRITZ — 10 €

APÉRITIF, FRAIS, PÉTILLANT  
4cl de bitter français, 6cl de  
Prosecco, un trait de Perrier

## FRENCH SPRITZ — 11 €

APÉRITIF, FLORAL, PÉTILLANT  
4cl de liqueur de sureau,  
6cl de Prosecco, un trait  
de Perrier

## PINK LILLET — 10 €

FLEURI, FRUITÉ, FRAIS  
2cl de gin, 2cl de Lillet, 2 cl de  
liqueur de sureau, 4cl de jus de  
pamplemousse, 2cl jus de citron

## BRAMBLE — 10 €

PARFUMÉ, RAFRAÎCHISSANT  
4cl de Gin infusé à l'hibiscus,  
1,5 cl de crème de mûre,  
jus de citron, sirop de sucre

## LEMON SOUR — 10 €

AUTOMNAL, FRUITÉ  
4cl Rhum, 2cl triple sec, 2cl  
Sirop de citron, 2cl jus de citron  
Blanc d'oeuf

## PORN STAR

## MARTINI — 13 €

PARFUMÉ, RAFRAÎCHISSANT,  
FRUITÉ  
4cl de Vodka, 1,5 cl  
de liqueur de passion, sirop  
de vanille, jus de citron jaune,  
1 shot de champagne

## MOSCOW MULE — 10 €

ÉPICÉ, FRAIS, ENVOÛTANT  
4cl de Vodka, jus de citron vert,  
Ginger beer, bitters

## LONDON MULE — 10 €

ÉPICÉ, FRAIS, ENVOÛTANT  
4cl de Gin, jus de citron vert,  
Ginger beer, bitters

## MOJITO — 10 €

CLASSIQUE, RAFRAÎCHISSANT,  
ESTIVAL  
4cl de Rhum Havana Club  
3 ans, feuilles de menthe fraîche,  
citron vert, sirop de sucre  
de canne, angostura

## THE SPICE-

## DISIAQUE — 10 €

ÉPICÉ, ENVOÛTANT  
4cl Tequila infusé au piment,  
jus de maracuja, 2cl sirop de  
grenadine, 2cl jus de citron

## COCKTAIL DU MOMENT — 10 €

## LES VIRGINS

### VIRGIN MOJITO — 7 €

FRAIS - VITAMINÉ  
Perrier, feuilles de menthe  
fraîche, citron vert,  
sirop de sucre de canne

### MANGO MULE — 7 €


DOUX - PÉTILLANT  
20cl de Ginger Beer,  
0,5cl de citron, purée de mangue  
et un trait de miel

### MOCKTAIL DU MOMENT — 7 €

BOIRE

# BIERES

## LES PRESSIONS

	MAES - 5,2%	25cl	50cl	4,5 €	7,5 €
<b>GALLIA</b>	GALLIA - 5,8%			5,5 €	9 €
<b>Affligem</b>	AFFLIGEM - 6,7%			5,5 €	9 €
<b>GALLIA</b>	GALLIA IPA - 4,3%			5,5 €	9 €
<b>Affligem</b>	AFFLIGEM BLANCHE - 4,8%			5,5 €	9 €
	BIÈRE DU MOMENT			5,5 €	9 €
	BIÈRE + SIROP / PANACHE				
	PICON BIÈRE			5 €	8 €

## LES BOUTEILLES

	DESPERADOS	7 €
	HEINEKEN O.O	7 €

# APERITIFS

## PASTIS

	RICARD	4,5 €
	HENRY BARDOUIN	5 €
	MARTINI BLANC -ROUGE	5 €
	PORTO BLANC-ROUGE	5 €
	KIRS PÊCHE, CASSIS, MÛRE	5 €
	AMERICANO	7 €

BOIRE

# VINS ROUGES



<b>AOP CÔTES DU RHÔNE</b>	6 €	12 €	23 €	33 €
VALLÉE DU RHÔNE Domaine des Gravennes - Lou Pitchoun				
<b>AOP CROZES-HERMITAGE</b>	8 €	16 €	31 €	41 €
VALLÉE DU RHÔNE Domaine du Pavillon				
<b>AOC GRAVES</b>	6,5 €	13 €	24 €	34 €
GRAND VIN DE BORDEAUX Domaine du Salut-Label Terra Vitis				
<b>AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL</b>	7 €	14 €	27 €	39 €
VALLÉE DE LA LOIRE Sylvain Bruno - Les Pentes - Bio				
<b>AOP BROUILLY</b>	6,5 €	13 €	24 €	34 €
BEAUJOLAIS Domaine Ruet Appellation Brouilly Protégée				
<b>PINOT NOIR - MMM</b>	7 €	14 €	27 €	39 €
VAL DE LOIRE Domaine Fournier Père & Fils				
<b>VIN BIO DU MOMENT</b>	6 €	12 €	23 €	33 €
<b>AOP VACQUEYRAS</b>				42 €
VALLÉE DU RHÔNE Domaine de la Ganse - Bio				
<b>LALANDE DE POMEROL</b>				44 €
GRAND VIN DE BORDEAUX Château des Annereaux - Bio				
<b>COTES DE NUITS VILLAGE</b>				46 €
BOURGOGNE Château de Premeaux - Bio				
<b>AOP SAINT-JOSEPH</b>				44 €
VALLÉE DU RHÔNE Lamphore d'argent - Les vins de Viennes				

## BLANCS

	12cl	25cl	50cl	75cl
<b>IGP CHARDONNAY</b>	6 €	12 €	23 €	33 €
VIN DU VAL DE LOIRE Domaine du Champ Chapron				
<b>AOP BOURGOGNE ALIGOTÉE</b>	7 €	14 €	27 €	39 €
GRAND VIN DE BOURGOGNE Domaine Grivot - Goisot				
<b>AOP POUILLY FUMÉ</b>	7 €	14 €	27 €	39 €
Domaine Chatelain				
<b>VIN BIO DU MOMENT</b>	6 €	12 €	23 €	33 €
<b>AOC SAVENNIÈRES - CHENIN</b>				44 €
Famille Fournier Longchamps - Bio				

## ROSÉ

	12cl	25cl	50cl	75cl
<b>VIN ROSÉ DU MOMENT</b>	6 €	12 €	23 €	33 €
<b>ROSÉ DE PROVENCE</b>				
<b>DU MOMENT</b>	7 €	14 €	27 €	39 €

## BULLES



	12cl	75cl
<b>CHAMPAGNE DAVID HEBERT</b>	10 €	55 €
BLANC DE BLANC BRUT 100% CHARDONNAY		
<b>CHAMPAGNE DORÉ BRUT</b>		90 €
1ER CRU 50% CHARDONNAY 40% PINOT NOIR, 10% MEUNIER		

# PRESENCE

MANGER

# STARTERS


## ENTRÉES

- FOIE GRAS AU PIMENT D'ESPELETTE** \_\_\_\_\_ 12 €  
confit d'échalotes, pain d'épices maison
- SAINT-MARCELLIN RÔTI AU MIEL D'AVEYRON** \_\_\_\_\_ 9 €  
noisettes et fruits secs (raisin, cranberries, figues), pain toasté
- ŒUF MIMOSA AU SAUMON FUMÉ** \_\_\_\_\_ 9 €  
mousse de pommes de terre, oeufs de saumon
- SOUPE À L'OIGNON**  \_\_\_\_\_ 11 €  
gratinée au Cantal
- PETITE ASSIETTE DE CHARCUTERIE** \_\_\_\_\_ 9 €  
de la Maison Linard
- STRACCIATELLA DI BUFALA**  \_\_\_\_\_ 8 €  
très crémeuse
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE**  
label rouge, beurre persillé, servis par 6 \_\_\_\_\_ 10 €  
servis par 12 \_\_\_\_\_ 18 €
- CROQUETTAS AU JAMBON** \_\_\_\_\_ 8 €  
servies par 3, emmental fondant, panure croustillante
- RILLETTES DE THON** \_\_\_\_\_ 8 €  
au citron vert et à la coriandre
- HOUMOUS** \_\_\_\_\_ 8 €  
pois chiches crispy et coriandre

## PLANCHES

- CHARCUTERIE** \_\_\_\_\_ 20 €  
assortiment artisanal de la Maison Linard Aveyron : Jambon sec 14 mois d'affinage, saucisse sèche fumée, saucisse sèche aux noix, filet de coche séchée, pâté de campagne
- FROMAGÈRE** \_\_\_\_\_ 20 €  
cabecou du Périgord, bleu des causses AOP, comté 16 mois AOP, camembert de Normandie, tomme fermière, confitures de tomates
- MIXTE** \_\_\_\_\_ 20 €  
charcuterie et fromages
- GRANDE ASSIETTE TAPAS** \_\_\_\_\_ 25 €  
houmous, rillettes de thon, 8 croquettes (2 cheddar, 2 fallafels, 2 croquettes jambon et 2 accras)

## SALADES

- CESAR** \_\_\_\_\_ 18 €  
Filets de poulet fermier croustillant, cœur de romaine, œuf mollet bio, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail, sauce César maison
- BOWL VEGGIE**  \_\_\_\_\_ 18 €  
Assiette veggie, poêlée de patates douces, champignons, brocolis, cébette, lardons de tofu, lentilles vertes
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD** \_\_\_\_\_ 18 €  
tomates confites, pommes de terre, pommes fruits, noix, lardons, champignons de Paris

# PLATS

**FILET DE BAR EN KADAÏF** ————— 22 €  
fenouil braisé, boulgour, condiment citron confit anchois

**PAVÉ DE SAUMON D'ÉCOSSE** ————— 22 €  
ratatouille d'hiver, carottes navets, céleri, topinambours, sauce moutarde

**PARMENTIER GRATINÉ** ————— 18 €  
au haddock jc David et potimarron, crème à l'ail rose, salade

**MAGRET DE CANARD** ————— 22 €  
jus réduit au thym, gratin de pomme de terre

**ÉPAULE DE COCHON** ————— 20 €  
des Monts Lagast braisée 10h, poêlée de champignons, râtes du Touquet, jus à l'ail noir

**LE VRAI CORDON BLEU MAISON** ————— 18 €  
(dinde, jambon, morbier), purée au beurre doux AOP Charentes-Poitou

**DALH DE LENTILLES CORAIL** 🍴 ————— 16 €  
patates douces rôties, riz basmati et noix de cajou

**RIBS DE BŒUF BRAISÉS** ————— 22 €  
risotto de fregola sarda au beurre de sauge

**TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU** ————— 18 €  
préparé ou non, frites, mesclun

**BAVETTE D'ALOYAU** ————— 17 €  
frites, mesclun et sauce au poivre

**ENTRECÔTE NORMANDE 300G** ————— 26 €  
frites, salade, sauce poivre

**BURGER** ————— 18 €  
steak haché Black Angus 150g, cheddar, bacon grillé, compotée d'oignons confits, frites et mesclun

**VEGGIE BURGER** 🍴 ————— 18 €  
champignon portobello pané au panko, cheddar, avocat, oignons confits, sauce cajun, frites et mesclun

**CHICKEN AVOCADO BURGER** ————— 18 €  
filet de poulet pané au panko, cheddar, avocat, oignons confits, sauce cajun, frites et mesclun

**SIDES** ————— 6 €  
Frites, légumes du moment, purée

# DESSERTS

**TARTE DU MOMENT** ————— 8 €

**MOUSSE CHOCOLAT PRALINÉE** ————— 8 €  
aux œufs bio servie à la louche

**CRÈME BRÛLÉE** ————— 8 €  
à la vanille de Madagascar

**COUPE COLONEL** ————— 11 €  
sorbet au citron, 4cl de vodka, zeste de citron vert

**COULANT AU CHOCOLAT** ————— 9 €  
de la Manufacture Michel Cluizel, glace artisanale vanille macadamia

**SALADE DE FRUITS DE SAISON** ————— 8 €

**BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU** ————— 9 €  
caramel beurre salé, glace artisanale caramel beurre salé

**VACHERIN CLÉMENTINE DE CORSE** ————— 9 €  
crème de marrons

**COUPE GLACÉE AMÉRICAINE** ————— 9 €  
glace vanille, brownie, caramel, noix de pecan

**CAFÉ GOURMAND** ————— 9 €  
coulant au chocolat, crème brûlée à la vanille et salade de fruits

**ASSIETTE DE FROMAGES** ————— 9 €  
servie avec une confiture de tomate

# DIGESTIFS

**GET 27- 31** ————— 8 €

**RHUM ARRANGÉ MAISON** ————— 8 €

**POIRE / MIRABELLE** ————— 8 €

**VIEILLE PRUNE** ————— 12 €

**ARMAGNAC VSOP** ————— 12 €

**COGNAC VSOP** ————— 12 €

**CALVADOS** ————— 10 €



**T**

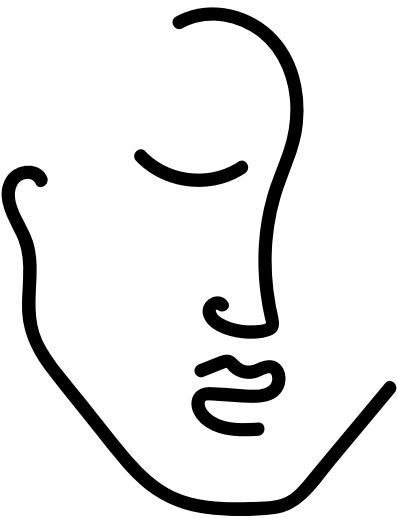
**A**

**E**

**T**

**A**

**E**




EAT

# STARTERS


**FOIE GRAS WITH ESPELETTE PEPPER** ————— 12 €  
shallot confit, homemade gingerbread

**ROASTED SAINT-MARCELLIN CHEESE WITH AVEYRON HONEY** ————— 9 €  
hazelnuts, and dried fruits (raisins, cranberries, figs), served with toasted bread

**DEVILED EGGS WITH SMOKED SALMON** ————— 9 €  
potato mousse, and salmon roe

**ONION SOUP**  ————— 11 €  
with Cantal cheese sauce

**SMALL COLD CUTS PLATE** ————— 9 €  
from la Maison Linard

**STRACCIATELLA DI BUFALA (ITALIAN CHEESE)**  — 8 €  
very creamy

**BURGUNDY SNAILS**  
red label, parsley butter, served by 6 ————— 10 €  
red label, parsley butter, served by 12 ————— 18 €

**HAM AND EMMENTAL CROQUETTES** ————— 8 €  
served by 3, melting cheese and crunchy breading

**TUNA RILLETTES WITH LIME** ————— 8 €  
and coriander on toasted bread

**HUMMUS** ————— 8 €  
crispy chickpeas and coriander

## COLD PLATTERS

**CHARCUTERIE (COLD CUTS)**, artisanal  
assortment from Maison Linard Aveyron: Dried sow fillet,  
country ham, dry sausage with walnuts, gold medal-winning  
sausage perche 2024, country pâté ————— 20 €


**CHEESE**, caussenarde sheep milk tomme, morbier,  
camembert, reblochon, tomato jam ————— 20 €

**MIXED**, charcuterie and cheese ————— 20 €

**LARGE TAPAS PLATE**, hummus, tuna rillettes, 8 croquettes  
(2 cheddar, 2 fallafels croquettes, 2 ham croquettes and 2 accras). — 25 €

## SALADS

**CAESAR** ————— 18 €  
Crispy free-range chicken romaine lettuce hearts, poached  
organic egg, parmesan, garlic croutons, caesar house dressing

**VEGETARIAN PLATE**  ————— 18 €  
featuring sautéed sweet potatoes, mushrooms, broccoli,  
spring onions, tofu «bacon bits» and green lentils

**WARM GOAT CHEESE SALAD** ————— 18 €  
with confit tomatoes, potatoes, apples, walnuts, bacon,  
and Paris mushrooms

EAT

# MAIN COURSES

**SEABASS FILLET IN KADAIF PASTRY** ————— 22 €  
with braised fennel, bulgur, and a preserved lemon-anchovy condiment


**SCOTTISH SALMON STEAK** ————— 22 €  
with winter ratatouille (carrots, turnips, celery, Jerusalem artichokes,  
red onions, garlic, ground thyme) and mustard sauce

**GRATINATED HADDOCK PARMENTIER** ————— 18 €  
(JC David) and red kuri squash, with pink garlic cream and salad

**DUCK MAGRET** ————— 22 €  
thyme jus, potato gratin

**BRAISED SHOULDER OF PIG** ————— 20 €  
from Monts Lagast 10am, fried mushrooms, potatoes from Touquet,  
black garlic jus

**TURKEY CORDON BLEU WITH MORBIER CHEESE** ————— 18 €  
mashed potatoes with Isigny butter, salad

**CORAL LENTIL DHAL**  ————— 16 €  
roasted sweet potatoes, basmati rice and cashew nuts


**BRAISED BEEF RIBS** ————— 22 €  
served with fregola Sarda risotto in sage butter

**STEAK TARTAR** ————— 18 €  
prepared or unprepared, fries, mesclun

**SIRLOIN STEAK** ————— 17 €  
fries, mesclun and pepper sauce

**300G NORMANDIE ENTRECÔTE** ————— 26 €  
chips, salad, black pepper sauce

**BURGER** ————— 18 €  
steak haché Black Angus 150g, cheddar, bacon grillé, compotée  
d'oignons confits, frites et mesclun

**VEGGIE BURGER**  ————— 18 €  
champignon portobello pané au panko, cheddar, avocat, oignons confits,  
sauce cajun, frites et mesclun

**CHICKEN AVOCADO BURGER** ————— 18 €  
filet de poulet pané au panko, cheddar, avocat, oignons confits,  
sauce cajun, frites et mesclun

**SIDE DISHES** ————— 6 €  
Chips, vegetables of the moment, mashed potatoes

EAT

# DES- SERTS

TART OF THE MOMENT ————— 8 €

CHOCOLATE PRALINE MOUSSE ————— 8 €  
with organic eggs served by the ladle

CREME BRULEE ————— 8 €  
made with vanilla from Madagascar

COUPE COLONEL ————— 11 €  
lemon sorbet, 4cl vodka, lime zest

COULANT AU CHOCOLAT ————— 9 €  
(chocolate fondant) artisanal vanilla-macadamia nut ice cream

SEASONAL FRUIT SALAD ————— 8 €

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU ————— 9 €  
(french toast), salted butter caramel and homemade salted butter  
caramel ice cream

VACHERIN CLEMENTINE FROM CORSICA ——— 9 €  
chestnut cream

AMERICAN ICE CREAM ————— 9 €  
vanilla ice cream, brownie, caramel, pecan nuts

GOURMET COFFEE ————— 9 €  
coulant au chocolat, crème brûlée, fruit salad

CHEESE PLATE ————— 9 €  
served with tomato jam

# DIGESTIFS

GET 27- 31 ————— 8 €

RHUM ARRANGÉ MAISON ————— 8 €

POIRE /MIRABELLE ————— 8 €

VIEILLE PRUNE ————— 12 €

ARMAGNAC VSOP ————— 12 €

COGNAC VSOP ————— 12 €

CALVADOS ————— 10 €







75 RUE DE TURBIGO  
75003-PARIS



TOUS NOS PLATS, SAUCES, DESSERTS, TAPAS ...  
SONT FAITS MAISON.  
TAXES ET SERVICE COMPRIS - PRIX EN EUROS TTC