



HAPPY HOURS

16H
-
20H

LES PINTES

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

VINS & BULLES (10€)

25cl

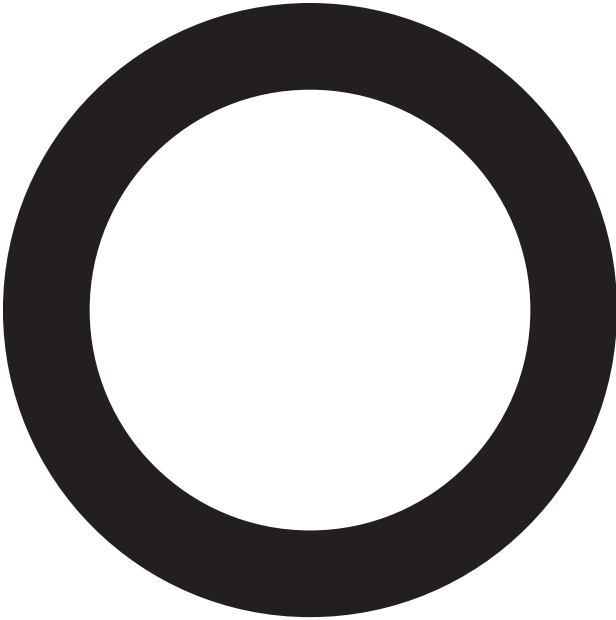
VIN ROUGE BIO
VIN BLANC BIO
PROSECCO

LES COCKTAILS (7€)

SPRITZ
MOJITO
MOSCOW MULE
BRAMBLE

LES MOCKTAILS (6€)

VIRGIN MOJITO
MANGO MULE



COCKTAILS COCKTAILS

OLD FASHION — 11 €
CHARPENTÉ, DOUX, FUMÉ
4 cl de Bourdon whiskey,
angostura, cassonade,
zeste d'orange

AMARETTO SOUR — 10 €
DOUX, GOURMAND
4 cl d'Amaretto, blanc d'œuf,
angostura, jus de citron vert
et sirop de sucre

PISCO SOUR — 10 €
GOURMAND, AMER
4 cl de Pisco, blanc d'œuf,
angostura, jus de citron vert
et sirop de sucre

WHISKEY SOUR — 10 €
GOURMAND, AMER
4 cl de whiskey, blanc d'œuf,
angostura, jus de citron vert
et sirop de sucre

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 espresso, sirop de sucre

COSMOPOLITAN — 11 €
ÉQUILIBRÉ, FRAIS, ACIDULÉ
3cl de vodka, 2cl de Cointreau,
jus de citron vert pressé,
jus de cranberry

SPRITZ — 9 €
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 FIZZ — 10 €
FRUITÉ, FRAIS, PÉTILLANT
3cl de gin, 2cl de Cointreau,
2cl de crème de framboise,
jus de citron, eau gazeuse

BRAMBLE — 10 €
PARFUMÉ, RAFRAÎCHISSANT
4cl de Gin infusé à l'hibiscus,
1.5 cl de crème de mûre,
jus de citron, sirop de sucre

SWEET LILLET — 10 €
GOURMAND, FLORAL
5cl de Lillet, 2cl d'amaretto,
jus de citron, bitter rhubarbe

**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

BISOU — 10 €
EXOTIQUE, MOELLEUX
3cl d'ameretto, 3cl de liqueur
de sureau, 4cl de jus
de maracuja, jus de citron

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

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

BOIRE

BIERES

LES PRESSIONS

		25cl	50cl
	MAES - 5,2%	4,5 €	7,5 €
GALLIA	GALLIA - 4,7%	5,5 €	9 €
Affligem	AFFLIGEM - 6,7%	5,5 €	9 €
	LAGUNITAS IPA - 6,2%	5,5 €	9 €
Affligem	AFFLIGEM BLANCHE - 4,8%	5,5 €	9 €
HAPKIN	HAPKIN - 8,3%	6 €	10 €
BIÈRE + SIROP / PANACHE			
PICON BIÈRE		5 €	8 €

LES BOUTEILLES

DESPERADOS	7 €
HEINEKEN O.O	7 €

APERITIFS DIGESTIFS

PASTIS

RICARD	4,5 €
HENRY BARDOUIN	5 €
DISTILLERIE DU VIADUC Bio Paris	5 €
MARTINI BLANC -ROUGE	4,5 €
PORTO BLANC-ROUGE	4,5 €
KIRS PÊCHE, CASSIS, MÛRE	4,5 €
AMERICANO	7 €
GET 27- 31	8 €
RHUM ARRANGÉ MAISON	8 €
POIRE /MIRABELLE	8 €
VIEILLE PRUNE	12 €
ARMAGNAC VSOP	12 €
COGNAC VSOP	12 €
CALVADOS	10 €

BOIRE

VINS

ROUGES



12cl



25cl



50cl



75cl

AOP CÔTES DU RHÔNE ————— 6 € 12 € 23 € 33 €
 VALLÉE DU RHÔNE
 Domaine du Séminaire - Les Saffres

AOP VACQUEYRAS ————— 8 € 16 € 31 € 41 €
 VALLÉE DU RHÔNE
 Domaine de la Ganse - Bio

AOC GRAVES ————— 6 € 12 € 23 € 33 €
 GRAND VIN DE BORDEAUX
 Domaine du Salut-Label Terra Vitis

AOC CHINON - LES TERRASSES 7 € 14 € 27 € 39 €
 LOIRE
 Béatrice et Pascal Lambert - Biodynamie

AOP BROUILLY ————— 6 € 12 € 23 € 33 €
 BEAUJOLAIS
 Domaine Ruet Appellation Brouilly Protégée

PINOT NOIR - L'OURS NOIR — 7 € 14 € 27 € 39 €
 AOP - VIN D'ALSACE
 Famille Hauller - Bio

VIN BIO DU MOMENT ————— 6 € 12 € 23 € 33 €

LALANDE DE POMEROL ————— 42 €
 GRAND VIN DE BORDEAUX
 Château des Annereaux - Bio

COTES DE NUITS VILLAGE ————— 45 €
 BOURGOGNE
 Château de Premeaux - Bio

AOP SAINT-JOSEPH ————— 44 €
 VALLÉE DU RHÔNE
 L'amphore d'argent - Les vins de Viennes

BLANCS

12cl 25cl 50cl 75cl

IGP CHARDONNAY ————— 5,5 € 11 € 20 € 30 €
 VIN DU VAL DE LOIRE
 Domaine du Champ Chapron

AOP BOURGOGNE ALIGOTÉE — 6,5 € 13 € 25 € 35 €
 GRAND VIN DE BOURGOGNE
 Domaine Grivot - Goisot

AOP POUILLY FUMÉ ————— 7 € 14 € 27 € 39 €
 Domaine Chatelain

VIN BIO DU MOMENT ————— 6 € 12 € 23 € 31 €

AOC SAVENNIÈRES - CHENIN ————— 44 €
 Famille Fournier Longchamps - Bio

ROSÉ

12cl 25cl 50cl 75cl

VIN ROSÉ DU MOMENT ————— 5 € 10 € 19 € 29 €

ROSÉ DE PROVENCE
DU MOMENT ————— 6,5 € 13 € 25 € 35 €

BULLES

12cl 75cl





PÉTILLANT NATUREL ————— 40 €
 Méthode ancestrale sans sulfites - 100% grenache noir
 « blanc de noir »

CHAMPAGNE DAVID HEBERT ————— 10 € 55 €
 BLANC DE BLANC BRUT 100% chardonnay

PERGAM

STARTERS

ENTRÉES

- ŒUFS BIO MIMOSA**, céleri rémoulade  _____ 7 €
- JAMBON PERSILLÉ DE BOURGOGNE**, fait maison,
moutarde AOP de Bourgogne _____ 10 €
- SOUPE À L'OIGNON**, gratinée au Cantal  _____ 10 €
- CAMEMBERT ROTI**, calvados, pain toasté  _____ 10 €
- STRACCIATELLA DI BUFALA**, très crémeuse  _____ 7 €
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE** label rouge,
beurre persillé, servis par 6 _____ 10 €
- PETITE ASSIETTE DE CHARCUTERIE**,
de la Maison Bories _____ 9 €
- CROQUETTAS AU JAMBON**, servies par 3, emmental
fondant, panure croustillante _____ 7,5 €
- RILLETES DE THON**, au citron vert et à la coriandre _____ 7 €

PLANCHES

- CHARCUTERIE**, assortiment de la Maison Bories
Aveyron : Jambon sec 9 mois d'affinage, saucisse sèche
à la perche, saucisson sec supérieur, terrine aveyronnaise,
coppa française _____ 19 €
- FROMAGÈRE**, cabecou du Périgord, bleu des causses
AOP, comté 16 mois AOP, camembert de Normandie, tome
fermière, confitures de tomates _____ 19 €
- MIXTE**, charcuterie et fromages _____ 19 €
- GRANDE ASSIETTE TAPAS**, Houmous,
rillettes de thon, 8 croquettes (2 cheddar, 2 fallafels,
2 croquettas jambon et 2 accras) _____ 25 €

SALADES

- CESAR** Filets de poulet fermier croustillant,
cœur de romaine, œuf mollet bio, copeaux de parmesan,
croûtons à l'ail, sauce César maison _____ 17 €
- SALADE D'EFFILOCHÉ DE BŒUF** Salade frisée,
lardons, œuf poché, noix de joue de boeuf braisée au vin rouge
et effilochée, pommes de terre charlotte, carottes croquantes,
cornichons, vinaigrette moutarde _____ 17,5 €
- BOWL VEGGIE** Patates douces rôties, fêta, figues séchées,
noix de pecan, graines de courges, pousses d'épinard, sarrazin
grillé, croûtons de pain au paprika, vinaigrette miel-moutarde _____ 17 €

PLATS

RAVIOLES AUX AUBERGINES, crème aux arômes de truffe, gratinées au Grana Padano, roquette ————— 17 €

PAVÉ DE BAR SNACKÉ, petits légumes sautés au beurre d'anchois, émulsion de céleri fumé, coulis de persil ——— 21 €

MAGRET DE CANARD, au miel d'Aveyron et romarin, gratin de pommes de terre, salade ————— 19 €

ANDOUILLETTE AAAAA GRILLÉE, frites, salade, sauce moutarde à l'ancienne ————— 18 €

LE VRAI CORDON BLEU MAISON, (dinde, jambon, morbier), purée au beurre doux AOP Charentes-Poitou ————— 17 €

FISH & CHIPS, poisson frit et frites, petite purée de légumes de saison, œufs de lump ————— 18 €

DAHLS DE LENTILLES CORAIL, aux épices tandoori, aubergines grillées, riz basmati, noix de cajou, coriandre 🍴 ————— 16 €

POULET GRILLÉ FAÇON CHAWARMA, houmous, frites, salade, échalottes crispy, coriandre, sauce tahini, pain pita ————— 17 €

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

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

ENTRECÔTE CHAROLAISE 300G, frites, salade, beurre maître d'hôtel ————— 25 €

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

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

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

MANGER

DES- SERTS

TARTE DU MOMENT _____ 8 €

CRÈME BRÛLÉE à la vanille de Madagascar _____ 8 €

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

COULANT AU CHOCOLAT de la Manufacture
Michel Cluizel, glace artisanale vanille macadamia _____ 8 €

SALADE DE FRUITS DE SAISON _____ 8 €

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, caramel beurre
salé ou nocciolata _____ 8 €

MOUSSE AU CHOCOLAT fleur de sel, à huile d'olive
des Pouilles, tuile feuilletée à l'huile d'olive _____ 9 €

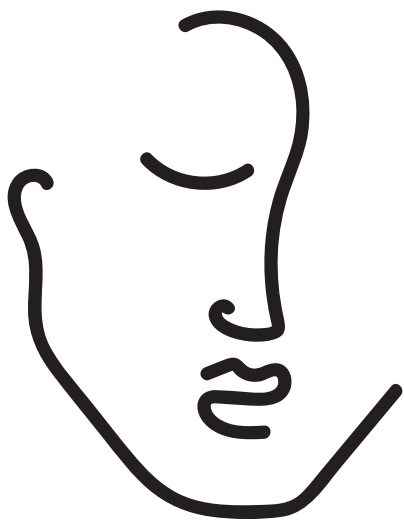
DAME BLANCHE, glace vanille artisanale, crème
chantilly au mascarpone, sauce chocolat, amandes effilées _____ 8 €

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

ASSIETTE DE FROMAGES, servie avec
une confiture de tomate _____ 8,5 €



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



THE

THE


STARTERS

- MIMOSA ORGANIC EGGS**, celeriac remoulade  ————— 7 €
- BURGUNDY HAM**, homemade, PDO Burgundy mustard — 10 €
- ONION SOUP**, with Cantal cheese sauce  ————— 10 €
- ROAST CAMEMBERT**, calvados, toasted bread  ————— 10 €
- STRACCIATELLA DI BUFALA (ITALIAN CHEESE)**
very creamy  ————— 7 €
- SMALL COLD CUTS PLATE**, from la Maison Bories — 9 €
- BURGUNDY SNAILS**, red label, parsley butter,
served by 6 ————— 10 €
- HAM AND EMMENTAL CROQUETTES**
served by 3, melting cheese and crunchy breading ————— 7,5 €
- TUNA RILLETTES WITH LIME** and coriander
on toasted bread ————— 7 €

COLD PLATTERS

- CHARCUTERIE (COLD CUTS)**, assortment
from la Maison Bories - dried sausage, smoked sausage,
chorizo, pork rillettes (potted meat) ————— 19 €
- CHEESE**, caussenarde sheep milk tomme, morbier,
camembert, reblochon, tomato jam ————— 19 €
- MIXED**, charcuterie and cheese ————— 19 €

SALADS

- CAESAR** ————— 17 €
crispy free-range chicken romaine lettuce hearts, poached
organic egg, parmesan, garlic croutons, caesar house dressing
- PULLED BEEF SALAD** ————— 17,5 €
frisée salad, bacon, poached egg, red wine braised beef cheek,
charlotte potatoes, crispy carrots, gherkins, mustard vinaigrette
- VEGGIE BOWL**  ————— 17 €
roasted sweet potatoes, feta cheese, dried figs, pecans, pumpkin
seeds, spinach shoots, grilled buckwheat, paprika bread
croutons, honey-mustard vinaigrette

MAIN COURSES

AUBERGINE RAVIOLI

truffle cream, gratinated with Grana Padano cheese
and rocket _____ 17 €

SEA BASS STEAK

sautéed vegetables with anchovy butter, celery espuma,
citrus fruit nage with sweet chili _____ 21 €

DUCK MAGRET

wild Aveyron honey and rosemary, potato gratin and salad — 19 €

GRILLED ANDOUILLETTE AAAAA

chips, salad, old-fashioned mustard sauce _____ 18 €

TURKEY CORDON BLEU WITH MORBIER CHEESE, mashed potatoes with Isigny butter, salad

_____ 17 €


FISH & CHIPS, fried fish and chips, seasonal
vegetable purée, lump roe _____

18 €

CORAL LENTILS DAHL, tandoori spices, grilled
eggplant, basmati rice, cashews, cilantro  _____

15,5 €

GRILLED CHICKEN CHAWARMA WAY

hummus, chips, salad, crispy shallots, coriander, tahini
sauce, pita bread  _____ 17 €

STEAK TARTAR, prepared or unprepared,
fries, mesclun _____

18 €

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

300G CHAROLAISE ENTRECÔTE

chips, salad, beurre maître d'hôtel _____ 25 €

BURGER,

ground beef 150g, cheddar, grilled bacon, onion compote,
fries, mesclun _____ 18 €

VEGGIE BURGER,

portbello mushroom breaded with Panko, avacado, onion
confit, cajun sauce, fries, mesclun  _____ 18 €

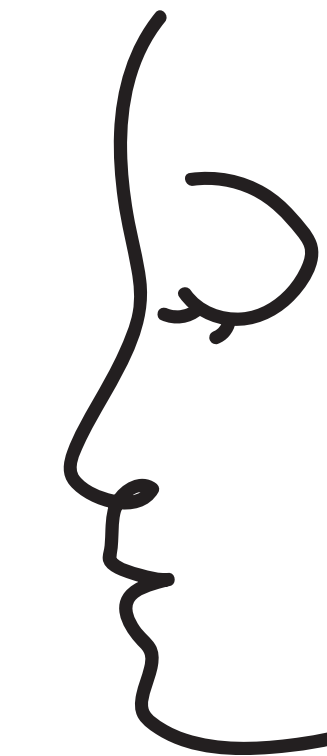
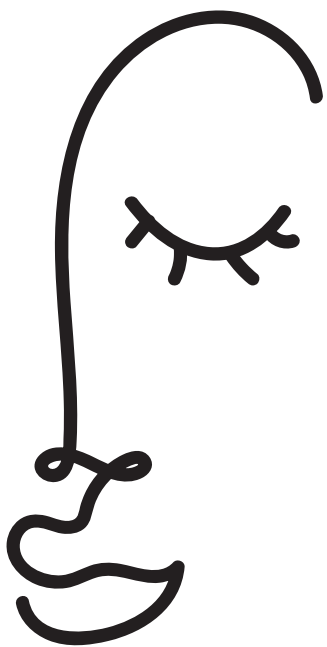
CHICKEN AVOCADO BURGER,

chicken fillet breaded with Panko, avacado, onion confit,
cajun sauce, fries, mesclun _____ 18 €

EAT

DES- SERTS

TART OF THE MOMENT _____	8 €
CREME BRULEE made with vanilla from Madagascar —	8 €
COULANT AU CHOCOLAT (CHOCOLATE FONDANT) artisanal vanilla-macadamia nut ice cream —	8 €
COUPE COLONEL lemon sorbet, 4cl vodka, lime zest —	11 €
SEASONAL FRUIT SALAD _____	8 €
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU (FRENCH TOAST) , salted butter caramel or seasonal fruits _____	8 €
CHOCOLATE MOUSSE , with fleur de sel and Puglia olive oil, puff pastry with olive oil _____	9 €
ICE CREAM SUNDAE , with artisanal vanilla ice cream, mascarpone whipped cream, chocolate sauce, almond flakes _____	8 €
GOURMET COFFEE , coulant au chocolat, crème brûlée, fruit salad _____	9 €
CHEESE PLATE , served with tomato jam _____	8,5 €





75 RUE DE TURBIGO
75003-PARIS



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