

**BREAKFAST
PETITS-DÉJEUNERS**

LE FRANÇAIS 9,0€

Café, café crème, chocolat chaud ou thé
Croissant ou tartine beurre confiture
Verre de jus d'orange frais (20cl)

LE CONTINENTAL 14,0€

Café, café crème, chocolat chaud ou thé
Croissant ou tartine beurre confiture
Œufs BIO au plat, jambon ou fromage
Verre de jus d'orange frais (20cl)

HOT / BOISSONS CHAUDES

Espresso Perle Noire Richard, Café noisette 2,5€

Café allongé 2,5€

Double Espresso 4,5€

Café crème, Chocolat chaud 4,9€

Thé Comptoirs Richard : Ceylan, Vert Sancha, Vert à la menthe, Grand Earl Grey, 4,9€

Jardins de Darjeeling, Fruits Rouges, Vert au Jasmin

Tisanes comptoirs Richard : verveine, verveine-menthe, 4,9€
camomille, tilleul, tilleul-menthe

Cappuccino 5,5€

Café ou chocolat viennois 5,7€

Lait au sirop 3,8€

Vin chaud 15CL 6,0€

Grog au Rhum 15CL 7,5€

Irish coffee 15CL 9,5€

Croissant, pain au chocolat ou tartine beurre et confiture 2,0€

Pour vos boissons : Lait de soja à la demande

SOFTS

	25CL	50CL	1L
Vittel.....	3,9€	4,9€	6,4€

San Pellegrino.....		4,9€	6,4€
---------------------	--	------	------

Coca-Cola, Coca Zéro, Perrier (33cl) 4,9€

FuzeTea pêche, Limonade, Orangina, Schweppes (25cl) 4,9€

Jus de fruit Pago (20cl) 4,0€

Fruits frais pressés (20cl) 5,9€

SNACKS

NOS ŒUFS BIO	
Omelette œuf bio, au plat nature	9,0€
Omelette œuf bio, jambon ou fromage	11,0€
Omelette œuf bio, jambon et fromage	12,0€
Assiette de frites maison	5,0€
Sandwich fromage, rillettes *, saucisson ou jambon	5,0€
Sandwich jambon de pays ou mixte jambon emmental	6,0€
Sandwich Cantal ou Saint-Nectaire	6,0€

À PARTAGER

Planche de charcuteries et ses petits cornichons	15,0€
Planche de fromages fermiers et aoc	15,0€
Planche mixte	17,0€
Tartine parisienne (jambon fromage)	9,0€
Planche de saucisson (beurre, cornichons)	9,0€
Tartine et avocat	9,0€

BIÈRES

PRESSIONS	25CL	50CL
Bière du mois	4,5€	7,9€
1664, Calsberg	4,5€	7,9€
Le Titi Parisien IPA, Edelweiss, Brooklyn Lager, Corsica	5,2€	9,8€
BOUTEILLES		
Pelforth Brune, Heineken, Desperados, Corona (33cl)		6,5€
Bière sans alcool (25cl)		5,0€

APÉRITIFS

Ricard, pastis (2cl)	4,5€
Suze, Campari, Martini rosso, bianco	5,5€
Americano maison (8cl)	10,0€
Kir Bourgogne aligoté AOC Blanc (15cl)	6,0€
Kir Royal au Champagne AOC (10cl)	10,0€
Coupe de Champagne (12cl)	9,0€
Coupe de Champagne Taittinger (12cl)	12,0€

WHISKIES

J&B, Jameson, William Lawson's, Johnnie Walker Red label (4cl)	8,5€
Bourbon Four Roses, Jack Daniel's (4cl)	10,0€
Nikka, Pur malt de marque, Glenfiddich, Aberlour(4cl)	14,0€

SPRITZ APÉROL 20CL 10€

Prosecco, Apérol, eau gazeuse

LIMON SPRITZ 20CL 10€

Limoncello, prosecco, eau gazeuse, concombre

DAÏQUIRI BASILIC ET MIEL 20CL 10€

Rhum Havana blanc, jus de citron, miel, basilic, blanc d'œuf

WHISKY SOUR 20CL 10€

Whisky de Marque, jus de citron, blanc d'œuf, sucre de canne

MOSCOW MULE 20CL 10€

Vodka supérieur, jus de citron, ginger beer

MOJITO 20CL 10€

Rhum Havana, jus de citron, menthe fraîche, eau gazeuse, angostura

MOJITO ROYAL* 20CL 12€

Rhum Havana, jus de citron, Champagne, menthe fraîche

NEGRONI SAPOTIE* 20CL 10€

Martini rouge, Martini bitter vermouth rouge, gin Bombay

COCKTAIL DE LA SEMAINE 20CL 10€

voir ardoise

L'HIBISCUS (sans alcool) 9€

jus de rhubarbe, jus d'ananas, sirop d'hibiscus

VIRGIN MOJITO (sans alcool) 9€

HAPPY HOUR 17 H - 21 H

PINTE DE 50CL, BIÈRE DU MOIS **5€**

TOUS LES COCKTAILS SAUF AVEC * **5€**

PINTE DE 50CL IPA DU MOIS **6.5€**

Vodka, gin, rhum, Grand Marnier, Get 27, Get 31 (4cl)	10,0€
Bas-Armagnac Laubade, Cognac Hennessy (4cl)	10,0€
Calvados Coquerel (4cl)	7,5€
Cognac Rémy Martin (4cl)	12,0€
Poire, mirabelle Miclo, framboise Miclo (4cl)	10,0€
Prune de Souillac (4cl)	12,0€

LES HUÎTRES**DÉGUSTATION SUR PLACE...**

FORMULE « NORMANDE » 14,0€
 6 Huîtres N°4 + 1 Verre de Chardonnay

FINES DE NORMANDIE

Huîtres N°4 6 pièces **9,0€** 12 pièces **16,0€**

Huîtres N°3 6 pièces **10,5€** 12 pièces **20,0€**

Huîtres N°2 6 pièces **12,5€** 12 pièces **24,0€**

Huîtres N°1 6 pièces **14,5€** 12 pièces **28,0€**

BULOTS MAYONNAISE 150gr **7,8€**

MOULES & FRITES Uniquement le Vendredi **À l'ardoise**

ENTRÉES

Terrine de foie gras, chutney de poires et gingembre **14,8€**
 Foie gras terrine, pear chutney and ginger

Velouté de Châtaignes à l'huile de Truffes **8,8€**
 Velvety chestnut soup with Truffle Oil

Œufs bio mayonnaise maison **6,8€**
 Organic hard-boiled egg with home-made mayonnaise

Noix de Saint-Jacques poêlées, pistou de Roquette et Parmesan **14,0€**
 Pan-fried scallops, arugula salad and parmesan sauce

Burrata crémeuse à l'huile d'olive **13,0€**
 Creamy Burrata with olive oil

PLATS

Filet de bœuf grillé, sauce morilles, écrasé de Pomme de terre **29,8€**
 Grilled beef fillet, morel mushrooms sauce, mashed potato

Suprême de poulet fermier du Gers dans son jus, carottes confites au romarin **18,8€**
 Chicken breast, light gravy, candied carrots with rosemary

Tartare de bœuf préparé par nos soins, frites maison **16,8€**
 Beef tartare (raw chopped beef) and home-made french fries

Gratinée de raviole à la crème de Basilic **16,8€**
 Gratinated Ravioli stuffed with basil cream

Cocotte de poissons, crumble de fenouil **21,8€**
 Fish casserole, fennel crumble

Supplément de garniture **5,0€**
 Supplement of side dish

LUNCH**FORMULE DU MIDI - À L'ARDOISE**

ENTRÉE + PLAT // PLAT + DESSERT **16,8€**

(du lundi au vendredi, sauf jours fériés)

BURGERS / TARTINES	Burger du Sancerre (bun's noir, bleu d'Auvergne, oignons) bacon +1€ 17,8€ Le Sancerre Burger (black bun, Auvergne blue cheese, onion) bacon +1€
	Cheesburger classic XXL (bacon +1€) 16,8€ XXL classic cheeseburger + bacon 1€
	Le Vegan Burger 16,8€ Vegan burger
	Tartine Monsieur frites, salade 13,0€ Open-face grilled ham and cheese sandwich, french fries, salad
	Tartine Madame frites, salade 14,0€ Open-face grilled ham and cheese sandwich with fried egg, french fries, salad

LES VIANDES DE NOS BURGERS SONT COMPOSÉES À 5% DE MATIÈRE GRASSE, CERTIFIÉES VIANDES FRANÇAISES
NOS PAINS SONT TRADITIONNELS

SALADES	Ceasar façon Sancerre au filet de poulet pané 15,8€ Sancerre ceasar salad with breaded chicken fillet
	Croustillant de chèvre chaud artisanal « Lethielleux » 15,8€ Warm artisanal goat cheese in a crispy crust
	Poke Bowl d'Hiver 16,8€ Lentilles corail, trio de Quinoa, petit épautre au curcuma, raisins secs Winter Poke Bowl : Coral lentils, Quinoa trio, small turmeric bumper, raisins

FROMAGES	Assortiment de fromages aoc et fermier 11,0€ Assortment of farm cheeses
	Morceau de fromage aoc et fermier 5,0€ Portion of farm cheese

DESSERTS	Mousse au chocolat 7,8€ Chocolate mousse
	Crumble Mangue-Ananas 7,8€ Mango-Pineapple Crumble
	Crème brûlée à la vanille de Madagascar 7,8€ Creme Brulee vanilla from Madagascar
	Crêpes caramel beurre salé 7,8€ French thin Crepes with salted butter caramel
	Café ou thé gourmand 8,8€ Coffee or tea with treats

EAUX	Uniquement pour les repas
	Eau plate micro-filtrée (75cl) 1,5€
	Eau pétillante micro-filtrée (75cl) 2,5€

SÉLECTION DES VINS
LES POTINS

LES ROUGES

	15CL	25CL	50CL
IGP pays d'Oc Le Versan - Pinot noir	5,5€	9,5€	18,0€
Côtes du Rhône Villages AOC	5,0€	9,0€	16,0€
Chinon AOC	5,0€	9,0€	16,0€
Graves AOC Bordeaux- La Croix des Sablons	5,5€	9,5€	18,0€
Prieur & Fils - Sancerre AOC 2012	6,5€	12,0€	22,0€

LES BLANCS

Prieur & Fils - Sancerre AOC	6,5€	12,0€	22,0€
IGP Pays d'OC - Chardonnay	5,0€	9,0€	17,0€
IGP Pays d'OC - Sauvignon, Saint-Clair	5,0€	9,0€	17,0€

LES ROSÉS

Prieur & Fils - Sancerre AOC	6,5€	12,0€	22,0€
Côtes de Provence - AOC	5,0€	9,0€	17,0€

LES BLANCS

ALSACE

	15CL	75CL
Stentz Buecher - Riesling Tradition BIO	7,0€	28,0€

BOURGOGNE

Saint-Véran AOC - Joseph Drouhin	7,5€	29,5€
Puligny-Montrachet AOC - Joseph Drouhin		92,0€
Chablis AOC - Domaine Hamelin		34,0€

LANGUEDOC

La Tour Boisée - Minervois BIO	6,0€	24,0€
IGP de l'Hérault - Domaine du petit Roubie BIO		24,0€

LOIRE

Antoine de la Farge - « Enfant rebelle » Sauvignon BIO		24,0€
Prieur et Fils - Sancerre blanc	6,5€	30,0€
Prieur et Fils - Cuvée Maréchal Sancerre		45,0€
Prieur et Fils - « Les Coinches » Sancerre		39,0€

LES ROSÉS

	15CL	75CL
Prieur & Fils - Sancerre AOC	6,5€	30,0€
Puech-Haut - Prestige		29,0€
Côtes de Provence AOC - Côté Presqu'île - Minuty		36,0€
Saint-Julien les vignes - Côteaux d'Aix en Provence BIO	6,0€	26,0€

CHAMPAGNES

	LA COUPE 12CL	LA BOUTEILLE
Champagne Brut prestige	9,0€	55,0€
Taittinger Brut cuvée prestige	12,0€	70,0€
Ruinart		90,0€
Ruinart Blanc de blanc		120,0€

WINES SELECTION
LES ROUGES

ALSACE	15CL	75CL
Stentz Buecher - Pinot noir d'Alsace BIO		29,0€
BEAUJOLAIS		
Domaine Jean-Claude Lapalu - Beaujolais Village BIO		30,0€
Domaine Foillard - Morgon Côte de Py BIO		42,0€
Domaine Foillard - Morgon BIO		30,0€
BORDEAUX		
Chateau de Martet - Sainte-Foy de Bordeaux		28,0€
Chateau de Martet - Réserve		64,0€
Château Ducru-Beaucaillou - Saint-Julien AOP (second cru classé)		105,0€
La Dame de Montrose - Saint-Estèphe (second cru classé)		115,0€
BOURGOGNE		
Domaine la Forêt - Mercurey rouge 1er cru Clos l'Evêque BIO		48,0€
Joseph Drouhin - Coteau Bourguignons	7,0€	28,0€
Joseph Drouhin - Rully	8,0€	38,0€
Joseph Drouhin - Chambolle Musigny		115,0€
Joseph Drouhin - Pommard		82,0€
LANGUEDOC		
Domaine de la triballe - Val du Montferrand Cabernet VDF BIO		25,0€
Domaine de la triballe - La Capitelle Grès de Montpellier BIO		44,0€
LOIRE		
Bruno Dubois - Saumur BD BIO		30,0€
Prieur et fils - Sancerre		32€
Prieur et fils - Cuvée Maréchal Sancerre		47€
Antoine de la Farge - « Enfant rebelle » Pinot noir		24€
RHÔNE		
Vignerons d'estézargues - Cuvée des galets BIO	5,0€	24,0€
Matthieu Barret - Petit Ours BIO	6,0€	30,0€
Matthieu Barret - Crozes Hermitage « et la bannière » BIO		40,0€
Matthieu Barret - Cornas « brise cailloux » BIO		68,0€
Ferraton - Crozes Hermitage les Pichères BIO		44,0€
Ferraton - Saint-Joseph « La Source » BIO		48,0€
Rasteau - AOP domaine de Verquière		34,0€
Château de la Gardine - Châteauneuf-du-pape		59,0€
SUD-OUEST		
Château Lamartine Cahors - Tandem (100% Malbec 100% Fruits)	6,0€	25,0€
Domaine des Terrisses - Gaillac cuvée tradition	6,0€	28,0€
Mas Nicolas - Faugères BIO	7,0€	28,0€
Château Monfin - Carignena Corbières	6,0€	25,0€



POUR SAVOIR Q'UN VERRE EST DE TROP,
ENCORE FAUT-IL L'AVOIR BU ”

OLIVIER DE KERSAUSON