

**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 6,0€

Grog au Rhum 7,5€

Irish coffee 9,5€

SOFTS

Vittel, San Pellegrino **25CL** 3,9€ **50CL** 4,9€ **1L** 6,4€

Coca-Cola, Coca-Cola 0, 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

Omelette œuf bio, au plat nature	9,0€
Omelette œuf bio, jambon ou fromage	10,0€
Omelette œuf bio, jambon et fromage	11,0€
Assiette de frites	5,0€
Sandwich fromage, rillettes, saucisson ou jambon	5,0€
Sandwich jambon de pays ou mixte jambon emmental	6,0€
Sandwich crudités	4,5€
Sandwich Cantal ou Saint-Nectaire	6,0€

À PARTAGER

Planche de charcuteries et ses petits cornichons	15,0€
Planche de fromages fermiers	15,0€
Planche mixte	17,0€
Tartine jambon fromage	8,0€
Planche de saucisson	7,0€

BIÈRES

PRESSIONS	25CL	50CL
Bière du mois	4,2€	7,9€
1664	4,2€	7,9€
Le Titi Parisien IPA, Edelweiss, Brooklyn Lager, Gallia IPA	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 10€

Prosecco, Apérol, eau gazeuse

LIMON SPRITZ 10€

Limoncello, prosecco, eau gazeuse, concombre

DAÏQUIRI BASILIC ET MIEL 10€

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

WHISKY SOUR 10€

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

MOSCOW MULE 10€

Vodka supérieur, jus de citron, ginger beer

MOJITO 10€

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

MOJITO ROYAL* 12€

Rhum Havana, jus de citron, Champagne, menthe fraîche

NEGRONI SAPOTIE* 10€

Martini rouge, Martini bitter vermouth rouge, gin Bombay

COCKTAIL DE LA SEMAINE 10€

voir ardoise

L'HIBISCUS (sans alcool) 10€

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

HAPPY HOUR 17 H - 21 H

PINTE DE 50CL, BIÈRE DU MOIS **5€**

TOUS LES COCKTAILS SAUF AVEC * **5€**

PINTE DE 50CL IPA **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€
Rhum supérieur (4cl)	10,0€

ENTRÉES

Œufs bio mayonnaise maison	6,8€
Organic hard-boiled egg with home-made mayonnaise	
Terrine du moment et ses cornichons	8,8€
Today's terrine with gherkins	
Salade d'endives poires William, noix, vinaigrette au miel	9,2€
Endives, pear and walnut salad with honey vinaigrette	
Tartare d'avocat citron vert et coriandre	8,5€
Diced avocado seasoned with lime and coriander	
Gravlax de saumon crème à l'aneth	12,5€
Gravlax (raw salmon cured in salt), creamy dill sauce	
Burrata tomates cerises, roquette	11,8€
Burrata (cheese made with mozzarella and cream), cherry tomatoes and rocket greens	

PLATS

Côte de bœuf de race certifiée pour 2 , sel Salish	69,0€
Prime rib for 2 , Salish sea salt	
Suprême de poulet fermier et son jus, carottes confites au romarin	17,8€
Chicken breast, light gravy, candied carrots with rosemary	
Travers de veau épices italiennes, galette de polenta	19,8€
Veal ribs, Italian spices, polenta cake	
Tartare de bœuf préparé par nos soins, frites maison	15,8€
Beef tartare (raw chopped beef) and home-made french fries	
Wok de Linguini aux légumes de saison, citronnelle	15,8€
Linguine and vegetable stir-fry, citronella	
Tagliata de bœuf roquette, parmesan, pommes grenailles	19,8€
Thinly sliced seared beef with rocket greens, parmigiana and baby new potatoes	
Pavé de cabillaud, risotto de Fregola di Sarda aux cèpes	21,0€
Roast cod steak, fregula pasta risotto with porcini mushrooms	
Supplément de garniture	5,0€
Supplement of side dish	

FORMLE DU MIDI

ENTRÉE + PLAT // PLAT + DESSERT (du lundi au vendredi, sauf jours fériés) 15,8€

ENTRÉES

Entrée du jour

ou Terrine du moment et ses cornichons

ou Tomate mozzarella au basilic

Starter of the day / Today's terrine with gherkins / Tomato mozzarella with basil

PLATS

Plat du jour

ou Bavette d'ailou et son confit d'échalotes

ou Brochette de filet de poulet mariné

Today's special / Classic flank steak with confit shallots / Grilled marinated chicken skewer

DESSERT

Dessert du jour

ou Crème caramel classique

ou Mousse au chocolat

Traditional custard with caramel / chocolate mousse / dessert of the day

BURGERS / TARTINES	Le Sancerre bun's noir, bleu d'Auvergne, oignons 17,8€ Le Sancerre Burger (black bun, Auvergne blue cheese, onion)
	Cheesburger classic XXL (bacon +1€) 16,8€ XXL classic cheeseburger + bacon 1€
	Le Vegan Burger 16,8€ Vegan burger
	Tartine Monsieur frites, salade 11,5€ Open-face grilled ham and cheese sandwich, french fries, salad
	Tartine Madame frites, salade 12,5€ 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	
SALADES	Ceasar façon Sancerre au « poulet pané » 15,8€ Sancerre ceasar salad with chicken "nuggets"
	Chèvre, croustillant de chèvre chaud artisanal « Lethielleux » 15,8€ Warm artisanal goat cheese in a crispy crust
	Antipasti légumes grillés maison, mozzarella 17,8€ Assortment of grilled vegetables, mozzarella
	Healthy Bowl quinoa, sucrine, avocat, agrumes, grenade 15,8€ Healthy Bowl quinoa, sucrine lettuce, avocado, citrus fruit, pomegranate
FROMAGES	Assortiment de fromages aoc 11,0€ Assortment of farm cheeses
	Morceau de fromage aoc 5,0€ Portion of farm cheese
DESSERTS	Crème caramel 7,2€ Traditional custard with caramel
	Mousse au chocolat 7,2€ Chocolate mousse
	Mille-feuille de fruits frais, amandes torréfiées 7,8€ Slice of fresh fruits and toasted almonds
	Tiramisu aux noisettes caramélisées 7,8€ Tiramisu with caramelized hazelnuts
	Profiterole sauce chocolat, glace pistache 8,5€ Puff pastry profiteroles filled with pistachio ice cream, chocolate sauce
	Café gourmand 8,8€ Coffee 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€
Puesch-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		
Château le Geai - Les argiles de Pauline BIO	7,0€	33,0€
(50% Merlot, 50% Malbec, élevage argile)		
Château Meylet - Saint Émilion BIO		65,0€
Château Ducru-Beaucaillou - Saint-Julien AOP (second cru classé)		105,0€
Chateau de Martet - Sainte-Foy de Bordeaux		28,0€
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 Capitelles 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