



CHERS CLIENTS
DEAR GUESTS

Tous nos plats sont cuisinés sur place par notre chef
Pierre Yves Adam maître cuisinier de France
et son équipe.

Très attaché à la cuisine française traditionnelle et au respect
de la saisonnalité, notre Chef aime mettre à l'honneur et
valoriser des produits frais et locaux, que l'on retrouve dans
les assiettes de notre restaurant pour le grand plaisir de nos
convives.

All our dishes are home made by our chef
Pierre Yves Adam maître cuisinier de France
and his team.

*Very attached to traditional French cuisine and respect for
seasonality, our Chef likes to honor and Highlight fresh and local
products, which can be found in the dishes of our restaurant for the
great pleasure of our guests.*



ENTREE EN MATIERE *STARTERS*

Burrata crémeuse au basilic, roquette abricots grillés, jambon de parme Creamy burrata with basil, rocket grilled apricots, Parma ham	15
Carpaccio de bœuf parmesan, roquette, pignons Beef carpaccio, parmesan, rocket, pine nuts	16
Tartine d'avocat, saumon fumé œuf poché Avocado toast, smoked salmon, poached egg	16
Gaspacho de tomate fromage de chèvre frais Tomato gazpacho, fresh goat cheese	12



NOTRE SUGGESTION LOCALE

Sélection de poissons fumés
artisanalement par *la Fumerie du coin*
à Jouy en Josas dans les Yvelines
Blinis, crème fouettée
Smoked fishes selection by *la fumerie du coin* à
Jouy en Josas
Blinis, whipped cream

39

PAR ICI LA SUITE *MAIN COURSES*

La pêche du jour crémeux de légumes de saison Fish of the day, seasonal vegetables purée	24
Confit de canard pommes de terre Sarladaise Confit duck leg garlic and herbs sautéed potatoes	25
Tartare de bœuf au couteau frites et salade verte Beef tartare with french fries and green salad	22
Brochette de poulet mariné au citron et thym riz parfumé, sauce tzatziki Chicken skewer marinated with lemon and thyme Fragrant rice and tzatziki sauce	21
Risotto au safran champignons sauvages Saffron risotto wild mushrooms	18
Suggestion du jour Suggestion of the day	20



LES INCONTOURNABLES *THE ESSENTIALS*

Salade César poulet tomate, œuf, bacon Chicken Caesar salad tomato, egg, bacon	20
Côte de bœuf (400 gr) os à moelle, sauce béarnaise, frites, salade Beef prime rib bone marrow, béarnaise sauce, French fries & salad	33
Cheeseburger Green boeuf Limousin, frites et salade Cheeseburger Beef « Limousin », French fries and salad	22
Croque-monsieur Prince de Paris jambon Prince de Paris, comté affiné, salade Croque monsieur Prince de paris ham, aged comté, salad	19
Supplément œuf / extra egg	3
Club Sandwich, poulet Frites et salade Club sandwich chicken or ham French fries and salad	18



ET PLUS ENCORE *SIDE DISHES*

Frites French Fries	4
Salade verte Green Salad	4
Haricots verts Green beans	4
Riz Rice	4



La liste complète des allergènes est disponible pour consultation à la demande de nos clients.

N'hésitez pas à le demander si vous le souhaitez.

The complete list of allergens is available for viewing upon customer request. Feel free to ask for it if you wish

DERNIERS PLAISIRS *DESSERTS*

Assiette de fromages affinés salade verte Cheeses selection, green salad	12
Mousse au chocolat Chocolate mousse	10
Tiramisu aux fruits rouges Red berries tiramisu	10
Ile flottante crème anglaise, amandes grillées Floating Island vanilla custard, almond roasted	10
Coupe de glaces, 3 boules Ice cream, 3 scoops	9



COCKTAIL POUR ACCOMPAGNER VOTRE DESSERT

Le dernier péché
Rhum Havana, Baileys,
coffee, liqueur d'épices et
orange

13

BOISSONS CHAUDES *HOT BEVERAGES*

Café

Espresso	3,2
Café allongé	4
Double espresso	5,9
Cappuccino	5,9
Café Viennois	6

Chocolat Viennois

Thés **KUSMI TEA** 4

Thé vert de Chine, Thé vert à la menthe,

Thé English Breakfast

Détox : Maté, thé vert et citronnelle

Boost : Maté, thé vert et épices

Infusions **KUSMI TEA** 4

Aquarosa : Hibiscus, baies noires, fruits et plantes

Camomille

Chocolat Commerce Equitable Monbana 4





MENU ENFANT (jusqu'à 12ans)
KID MENU (up to 12 years old)

Choisis ton plat

Croque-monsieur

Pâtes bolognaises

Fish n'Chips

Choisis ton dessert

Salade de fruits / Fruit salad

Boule de glace / Ice cream scoop

12



*La liste complète des allergènes est disponible pour consultation à la demande de nos clients.
N'hésitez pas à le demander si vous le souhaitez.*

The complete list of allergens is available for viewing upon customer request. Feel free to ask for it if you wish

LES BULLES

	12.5cl	37.5cl	75cl
Delamotte Brut	13		75
Tsarine Brut			80
Laurent Perrier La cuvée Brut	16	50	90

VINS PETILLANT *SPARKLING WINES*

	12.5cl	37.5cl	75cl
French Cancan brut	10		60
French Cancan Rosé	9		55

VINS *WINES*

Vin Blanc *White wine*

	15cl	75cl
Le Coquiller IGP <i>Chardonnay Val de Loire</i>	6	28
Bordeaux AOP <i>D de Dauzac</i>	7	31
Rollier La Martinette IGP <i>Var Bio</i>	7	32
Pouilly Fumé <i>AOC Chant des vignes</i>	9	45
Bourgogne Famille Roux Les Cotilles		38

Vin Rosé *Rose Wine*

Rollier La Martinette AOP <i>Côtes de Provence</i>	7	32
---	---	----

Vin Rouge *Red Wine*

Saint Nicolas de Bourgueil AOP <i>Domaine Olivier</i>	7	32
Rollier La Martinette AOP <i>Côtes de Provence, Nature</i>	7	32
Pinot Noir <i>Bourgogne Famille Roux Les cotilles</i>	9	40
Crozes Hermitage <i>Domaine Pradelle</i>	10	42
Freesia Mas d'Espanet <i>Languedoc</i>		33

BIÈRES BEERS

Bière Pression <i>Draft beer</i>	25cl	50cl
Bud	5,5	9
Leffe	5,5	9
Bière Bouteille <i>Bottled beer</i>	33cl	
Corona Extra		8
Corona 0°		8
Tripel Karameliet		8
Leffe		8
Hoegaarden blanche		8
Kwak Ambrée		8
Cidre		
Cidre bio Sassy l'Angélique		8

NOS SOFTS SOFT DRINKS

Sodas *Softs* 5

Coca Cola, Coca zero, Coca cherry 33cl

Orangina 25cl

Schweppes tonic 25cl, agrum 25cl

Sprite, fanta 25cl

Fuzetea peche 25cl , Fuzetea Menthe et citron vert 25cl

Oasis tropical 25cl, Minute maid orange 25cl

Nectar & Jus de Fruits 5,5

Nectars & Fruits Juice

Jus d'orange BIO, pomme, tomate, pamplemousse 25cl

Nectar abricot, ananas, framboise, multifruits 25cl

Eaux Minérales 33 Cl 50cl 1L

Mineral Water

Evian 4,9 6,2

Badoit 4,9 6,2

Perrier 4,9

Eau Filtrée Aquachiara Plate ou Petillante 75cl 3.5

