

## SALADES

<b>LA CHAVIGNOL (CHÈVRE CHAUD)</b>	<b>22,00€</b>
CHAVIGNOL PANÉ, PANACHE DE SALADE, TOMATE MELI-MELO, CROÛTONS, LARDONS & SA VINAIGRETTE BALSAMIQUE <i>BREADED CHAVIGNOL, SALAD, CHERRY TOMATO, CROUTONS, BACON &amp; BALSAMIC VINEGAR</i>	
<b>GYROS AVOCAT FETA</b>	<b>24,00€</b>
GALETTE NAAN, CRÈME DE FETA, FALAFEL AUX HERBES, AVOCAT, CONCOMBRE, SAUCE VIERGE ZAAATAR PIMENT VERT DOUX & ÉCHALOTE <i>NAAN GALETTE, FETA CREAM, HERBES FALAFEL, AVOCADO, CUCUMBER, ZAAATAR, SWEET GREEN CHILLIES &amp; SHALLOT SAUCE</i>	
<b>NAPOLI BURRATA</b>	<b>24,00€</b>
BURRATA 125Gr, MELON, TOMATES MULTICOLORES, JAMBON DE PARME, VINAIGRETTE AU BASILIC FRAIS <i>BURRATA 125Gr, MELON, FRESH TOMATO, PARMESAN HAM, BASIL VINAIGRETTE</i>	
<b>TRIO DE MEZZE</b>	<b>24,00€</b>
DOLMAS (FEUILLE DE VIGNE FARCIE), SAMOSSA ÉPINARD FETA & HOUMOUS LIBANAIS <i>DOMAS (STUFFED GRAPE LEAF), SAMOSA SPINACH FETA &amp; LEBANESE HUMMUS</i>	

## TRADITIONNEL FRANÇAIS

<b>SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ</b>	<b>16,00€</b>
OIGNONS ROUGES & BLANCS CUIITS DANS UN BOUILLON DE VOLAILLE, CROÛTONS ET COMTÉ GRATINÉ <i>RED &amp; WHITE ONIONS COOKED INSIDE CHICKEN BROTH, CROUTON &amp; COMTÉ CHEESE GRATINÉ</i>	
<b>LE CROQUE-MONSIEUR « INCONTOURNABLE »</b>	<b>18,00€</b>
COMTÉ, JAMBON BLANC LABEL ROUGE, MOUTARDE À LA NOIX <i>COMTÉ CHEESE, HAM, WALNUT MUSTARD</i>	
<b>LE CROQUE-MADAME DU REGAIN</b>	<b>22,00€</b>
EMMENTAL, JAMBON BLANC LABEL ROUGE, COMPOTÉE D'OIGNON, MOUTARDE DE DIJON & ŒUF MOLLET <i>EMMENTAL CHEESE, HAM, SMOKED VERE SPICES ONIONS, MUSTARD, BOILED EGG</i>	

## LA GAMME TRUFFÉE

<b>LE CROQUE-MONSIEUR « TRUFFES* »</b>	<b>23,00€</b>
MOZZARELLA, BRISURES DE TRUFFE D'ÉTÉ AVEC ARÔME, JAMBON BLANC LABEL ROUGE <i>MOZZARELLA CHEESE, SUMMER TRUFFLE BREAKING WITH FLAVOURING, TRUFFLE HAM</i>	
<b>CARPACCIO DE BŒUF TRUFFÉ</b>	<b>24,00€</b>
VIANDE DE BŒUF CRU FINEMENT TRANCHÉ, VINAIGRETTE À LA BRISURE DE TRUFFE*, PARMESAN À LA TRUFFE & MÉLANGE DE SALADES <i>THINLY SLICED RAW BEEF, TRUFFLE VINAIGRETTE*, TRUFFLE PARMESAN &amp; MIX SALAD</i>	

## CHEESE PORN

<b>LE SMASH BURGER PAR LAURENT DUBOIS RECOUVERT D'UNE FONDUE DE CHEDDAR</b>	<b>24,00€ / DOUBLE 28,00€</b>
BŒUF HACHÉ 150G, DOUBLE CHEDDAR, PICKLES & SAUCE MAISON <i>BEEF SMASH BURGER COVERED IN CHEDDAR CHEESE, DOUBLE CHEDDAR, PICKLES &amp; HOMEMADE SAUCE</i>	
<b>CAMEMBERT PANÉ DE PROVENCE</b>	<b>19,00€</b>
CAMEMBERT CHAUD PANÉ CHAPELURE PANKO À LA TAPENADE DE PROVENCE <i>BREADED HOT CAMEMBERT CHEESE WITH PROVENCE TAPENADE</i>	
<b>CHEESE DAKGALBI</b>	<b>23,00€</b>
BLANC DE POULET SAUTÉ DANS SA SAUCE ÉPICÉE, MOZZARELLA FILONE, ACCOMPAGNÉS DE SES LÉGUMES CORÉENS <i>CHICKEN BREAST IN SPICY SAUCE, MOZARRELLA WITH THESE KOREAN VEGETABLES</i>	

### ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES EN SUPPLÉMENT

ŒUF MOLLET OU DUR BIO/ BOILED EGG OR HARD EGG	1,80€
SALADE (ROMAINE, TRÉVISE, ROQUETTE) / SALAD	5,00€
FRITES/ FRENCH FRIES	7,00€
PURÉE DE POMME DE TERRE MAISON BEURRE DEMI-SEL/ MASH POTATOES	8,00€
FRITES AU CHEDDAR/ CHEDDAR CHEESE WITH FRENCH FRIES	9,00€
LÉGUMES D'ÉTÉ/ VEGETABLES	10,00€
SAUCE POIVRE DE JAMAÏQUE/ PEPPER SAUCE FROM JAMAICA	3,00€
SAUCE BÉARNAISE/ BEARNAISE	3,00€

## PLANCHES FROMAGES-CHARCUTERIES

<b>LE FROMAGE DU MOMENT</b>	<b>7,00€</b>
CHEESE OF THE DAY	
<b>ASSORTIMENT LES 3 FROMAGES</b>	<b>19,00€</b>
ASSORTMENT OF 3 CHEESES BY LAURENT DUBOIS	
<b>ASSORTIMENT LES 5 FROMAGES</b>	<b>29,00€</b>
ASSORTMENT OF 5 CHEESES BY LAURENT DUBOIS	
<b>ASSORTIMENT LES 3 CHARCUTERIES</b>	<b>20,00€</b>
ASSORTMENT OF 3 CHARCUTERIES	
<b>PLANCHE MIXTE</b>	<b>35,00€</b>
CHEESES AND CHARCUTERIES SELECTION	

## LES DESSERTS

<b>BOULES DE GLACES PAR MAISON ALPEREL</b>	<b>1 BOULE 3,50€</b>
CUP OF ICE CREAM	
<b>ASSIETTE DE 3 CHOIX BY BULLIZ</b>	<b>7,00€</b>
SELECTION OF 3 CHOIX OF THE DAY	
<b>DESSERT DU JOUR</b>	<b>12,00€</b>
DESSERT OF THE DAY	
<b>PÂTISSERIE PAR MATHIEU MANDARD</b>	<b>12,00€</b>
MATHIEU MANDARD SELECTION	
<b>CAFÉ CHOU BY BULLIZ</b>	<b>6,5€</b>
COFFEE CHOU	
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	<b>12,00€</b>
GOURMET COFFEE	

### MENU ENFANT / KIDS MENU -12 Ans - 16,00€

PÂTES AU BEURRE ou BUTTER PASTA  
CHEESEBURGER/FRITES ou CHEESEBURGER FRENCH FRIES  
CROQUE JAMBON COMTÉ/FRITES  
TOASTED HAM AND CHEESE FRENCH FRIES

## LES BOISSONS

### BOISSONS FRAÎCHES / COLD BEVERAGES

JUS DE FRUITS BIO (25CL)	<b>8,00€</b>
(TOMATES, MULTIFRUITES, POMME, FRAISE, LICI, ANANAS, MANGUE)	
JUS D'ORANGE FRAIS	<b>8,00€</b>
COCA ZERO, ORIGINAL (33CL)	<b>7,00€</b>
LIMONADE FRANÇAISE (33CL)	<b>7,00€</b>
FANTA (25CL)	<b>7,00€</b>
FEVER-TREE TONIC (20CL)	<b>7,00€</b>
SUPPLÉMENT SIROP	<b>1,00€</b>
(FRAISE, GRENADINE, MENTHE, CITRON, ROSE, FRAMBOISE OU VIOLETTE)	

### FRAÎCHEUR D'ÉTÉ / SUMMER FRESHNESS

THÉ GLACÉ FAIT MAISON, SANS SUCRE AJOUTÉ (25CL)	<b>11,00€</b>
PAR LE PALAIS DES THÉS AU CHOIX - ANANAS & NOIX DE COCO - PÊCHE & MYRTE CITRONNÉ - FRAMBOISE, SUREAU & BAIES	
SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS DU MOMENT (33CL)	<b>11,00€</b>
EAU DÉTOX DU MOMENT (1L)	<b>10,00€</b>

### BIÈRES / BEERS

	25 CL	50CL
PRESSION DU MOMENT	<b>7,00€</b>	<b>12,00€</b>
BIÈRES BOUTEILLES « LA MIE » (33CL)		<b>8,00€</b>
BIÈRE SANS ALCOOL (33CL)		<b>6,50€</b>
GINGER BEER (25CL)		<b>6,50€</b>

### COCKTAILS & MOCKTAILS / COCKTAIL & MOCKTAIL

GIN LITCHI & CHERRY / GIN BULLES	<b>17,00€</b>
MARGARITA SPICY / APÉROL SPRITZ ROYAL / SAINT-GERMAIN SPRITZ ROYAL / PORN-STAR MARTINI	<b>18,00€</b>
TI PUNCH	<b>8,50€</b>
PLANTEUR / CUBA LIBRE	<b>15,00€</b>
MOJITO	<b>16,00€</b>
FRESH / SPRITZ MARTINI / VIRGIN MOJITO	<b>12,00€</b>
SANGRIA XXL	<b>29,00€</b>
PLANTEUR	<b>32,00€</b>
MOJITO XXL	<b>35,00€</b>

### BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

ESPRESSO / CAFÉ ALLONGÉ AMERICAN COFFEE	<b>3,80€</b>
DOUBLE ESPRESSO DOUBLE COFFEE	<b>7,00€</b>
NOISETTE NOISETTE	<b>4,00€</b>
CAFÉ AU LAIT COFFEE WITH MILK	<b>4,60€</b>
LATTÉ / CAPPUCCINO LATTE/ CAPPUCCINO	<b>7,50€</b>
THÉ PALAIS DES THÉS / INFUSION TEA / INFUSION	<b>6,00€</b>

## LA CAVE À VIN

### VINS BLANCS / WHITE WINES

	12 CL	25 CL	75CL
KEERK (VIN ARMÉNIEN) 2022	<b>7,00€</b>	<b>12,00€</b>	<b>30,00€</b>
MÂCON-VILLAGES « NOS CINQ TERROIRS » (BOURGOGNE) 2022	<b>10,00€</b>	<b>18,00€</b>	<b>49,00€</b>
SANCERRE « LES BELLES DAMES » (LOIRE) 2023	<b>12,00€</b>	<b>19,00€</b>	<b>52,00€</b>
CHABLIS AOP « DOMAINE DE LA MANDELIÈRE » (BOURGOGNE) 2022	<b>12,00€</b>	<b>19,00€</b>	<b>52,00€</b>
SAUTERNE AOP « CHÂTEAU-LANGE RÉGLAT » (BORDEAUX) 2015	<b>12,00€</b>	<b>19,00€</b>	<b>52,00€</b>
TERROIR VOLCANIQUE « DOMAINE MIOLANNE » (AUVERGNE) 2023	<b>8,00€</b>	<b>14,00€</b>	<b>37,00€</b>

### VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

	12 CL	25 CL	75 CL
CÔTE DES ROSES, GÉRARD BERTRAND (LANGUEDOC AOC) 2023	<b>11,00€</b>	<b>20,00€</b>	<b>49,00€</b>
CÔTE DE PROVENCE « DOMAINE LA GRAND' PIÈCE » (PROVENCE) 2023	<b>11,00€</b>	<b>20,00€</b>	<b>49,00€</b>
GOLOSO « MAS PAYROLLE » (LANGUEDOC) 2023	<b>9,00€</b>	<b>17,00€</b>	<b>40,00€</b>

### VINS ROUGES / RED WINES

	12 CL	25 CL	75CL
TERROIR VOLCANIQUE « DOMAINE MIOLANNE » (CÔTE D'Auvergne) 2023	<b>9,00€</b>	<b>17,00€</b>	<b>40,00€</b>
GRAVES « CHÂTEAU DE LA MAZEROLLE » (BORDEAU) 2019	<b>11,00€</b>	<b>20,00€</b>	<b>40,00€</b>
PIC SAINT LOUP « ESPRIT » (LANGUEDOC) 2022	<b>11,00€</b>	<b>20,00€</b>	<b>49,00€</b>
CÔTES DU RHÔNE « DOMAINE DE VERQUIÈRE (VALLÉE DE RHÔNE) 2022	<b>11,00€</b>	<b>20,00€</b>	<b>49,00€</b>

### À LA BOUTEILLE

CHABLIS 1 <sup>ER</sup> CRU CHRISTOPHE & FILS, 2018	<b>70,00€</b>
CÔTE RÔTIE « COLLINE DE COUZOU », 2021	<b>70,00€</b>
CHÂTEAUNEUF DU PAPE « NEWCASTLE », 2019	<b>70,00€</b>
SAINT ÉMILION GRAND CRU « CHÂTEAU CAILLOU D'ARTHUS » 2019	<b>70,00€</b>

### CHAMPAGNE / CHAMPAGNE

	14CL	BTL
BARONS DE ROTHSCHILD EXTRA BRUT CONCORDIA	<b>16,00 €</b>	<b>80,00€</b>
BARONS DE ROTHSCHILD ROSÉ	<b>16,00 €</b>	<b>90,00€</b>
BARONS DE ROTHSCHILD BLANC DE BLANCS	-	<b>90,00€</b>
BARONS DE ROTHSCHILD MILLÉSIMÉ 2014	-	<b>110,00€</b>

Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes contenus dans nos plats. The allergen list is available upon request.  
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. All our « homemade » dishes are prepared in our kitchen from raw food products.  
Tous nos vins sont AOC sauf mention contraire. All our wines are CAO except mention other wines. PRIX NETS TTC  
09/07/2024

