

SALADES

LA CHAVIGNOL (CHÈVRE CHAUD)	22,00€
CHAVIGNOL PANÉ, PANACHE DE SALADE, TOMATE MELI-MELO, CROÛTONS, LARDONS & SA VINAIGRETTE BALSAMIQUE <i>BREADED CHAVIGNOL, SALAD, CHERRY TOMATO, CROUTONS, BACON & BALSAMIC VINEGAR</i>	
GYROS AVOCAT FETA	24,00€
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 & SHALLOT SAUCE</i>	
NAPOLI BURRATA	24,00€
BURRATA 125Gr, MELON, TOMATES MULTICOLORES, JAMBON DE PARME, VINAIGRETTE AU BASILIC FRAIS <i>BURRATA 125Gr, MELON, FRESH TOMATO, PARMESAN HAM, BASIL VINAIGRETTE</i>	
TRIO DE MEZZE	24,00€
DOLMAS (FEUILLE DE VIGNE FARCIE), SAMOSSA ÉPINARD FETA & HOUMOUS LIBANAIS <i>DOMAS (STUFFED GRAPE LEAF), SAMOSA SPINACH FETA & LEBANESE HUMMUS</i>	

TRADITIONNEL FRANÇAIS

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

LE CROQUE-MONSIEUR « TRUFFES* »	23,00€
MOZZARELLA, BRISURES DE TRUFFE D'ÉTÉ AVEC ARÔME, JAMBON BLANC LABEL ROUGE <i>MOZZARELLA CHEESE, SUMMER TRUFFLE BREAKING WITH FLAVOURING, TRUFFLE HAM</i>	
CARPACCIO DE BŒUF TRUFFÉ	24,00€
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 & MIX SALAD</i>	

CHEESE PORN

LE SMASH BURGER PAR LAURENT DUBOIS RECOUVERT D'UNE FONDUE DE CHEDDAR	24,00€ / DOUBLE 28,00€
BŒUF HACHÉ 150G, DOUBLE CHEDDAR, PICKLES & SAUCE MAISON <i>BEEF SMASH BURGER COVERED IN CHEDDAR CHEESE, DOUBLE CHEDDAR, PICKLES & HOMEMADE SAUCE</i>	
CAMEMBERT PANÉ DE PROVENCE	19,00€
CAMEMBERT CHAUD PANÉ CHAPELURE PANKO À LA TAPENADE DE PROVENCE <i>BREADED HOT CAMEMBERT CHEESE WITH PROVENCE TAPENADE</i>	
CHEESE DAKGALBI	23,00€
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

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

LES DESSERTS

BOULES DE GLACES PAR MAISON ALPEREL	1 BOULE 3,50€
CUP OF ICE CREAM	
ASSIETTE DE 3 CHOIX BY BULLIZ	7,00€
SELECTION OF 3 CHOIX OF THE DAY	
DESSERT DU JOUR	12,00€
DESSERT OF THE DAY	
PÂTISSERIE PAR MATHIEU MANDARD	12,00€
MATHIEU MANDARD SELECTION	
CAFÉ CHOU BY BULLIZ	6,5€
COFFEE CHOU	
CAFÉ GOURMAND	12,00€
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)	8,00€
(TOMATES, MULTIFRUITES, POMME, FRAISE, LICHI, ANANAS, MANGUE)	
JUS D'ORANGE FRAIS	8,00€
COCA ZERO, ORIGINAL (33CL)	7,00€
LIMONADE FRANÇAISE (33CL)	7,00€
FANTA (25CL)	7,00€
FEVER-TREE TONIC (20CL)	7,00€
SUPPLÉMENT SIROP	1,00€
(FRAISE, GRENADINE, MENTHE, CITRON, ROSE, FRAMBOISE OU VIOLETTE)	

FRAÎCHEUR D'ÉTÉ / SUMMER FRESHNESS

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

BIÈRES / BEERS

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

COCKTAILS & MOCKTAILS / COCKTAIL & MOCKTAIL

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

BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

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

LA CAVE À VIN

VINS BLANCS / WHITE WINES

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

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

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

VINS ROUGES / RED WINES

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

À LA BOUTEILLE

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

CHAMPAGNE / CHAMPAGNE

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

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

