

## ENTRÉES

### SALADE DU MARAÎCHER

*Artichaut poivrade, champignons, vinaigrette aux fines herbes*

11

### GRAVLAX DE SAUMON

*Yaourt, menthe, aubergine fumée*

13

### SCAMPIS

*Avocat, sucrine, sauce cocktail*

13

### COUTEAUX DE MER

*Beurre blanc aux oeufs de hareng fumé*

12

### HUÎTRES\* Par 5 ou 6

*Fines de Claire N°2*

9 / 15

## PLATS

### CÔTE DE BŒUF MATURÉE\*\*\*

*Race Normande*

129

### TIGRE QUI PLEURE\*\*

*Riz gluant*

36

### BROCHETTES DE POULET AU SATÉ

*Légumes du moment*

24

### TENTACULES D'ENCORNET GRILLÉS\*

*Ail noir, Polenta au curry*

36

### NOIX DE COQUILLE SAINT JACQUES

*Risotto de riz vénéré, potimarron*

33

### POISSON DU MOMENT

*À la plancha*

31

### RIGATONIS ALLA NORMA

*Mozzarella Di Buffala*

20

### Garniture supplémentaire

*Frites fraîches, salade et pommes paille, riz gluant, légumes*

6



## MENU

*Uniquement le soir*

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

45.90

ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT

37.90

\*\*\* hors menu, \*\* supplément 4€, \* supplément 6€

## FROMAGES

**ASSIETTE DE FROMAGES**

9

*Sélection du moment*

**GOUDA TRUFFÉ (65g)**

8

## DESSERTS

**BISCUIT MOELLEUX CHOCOLAT** 10

*Fruits frais, pistaches*

**GLACES ET SORBETS**

*3 boules au choix*

9

**CRÈME BRULÉE COCO**

10

*Flambée au rhum*

**CAFÉ « PETIT PAUL »**

*Boisson chaude au choix 3 mignardises*

9

## À PARTAGER

CHARCUTERIES & FINGER FOOD

*Uniquement le soir*

**COPPA (40g)**

6

**JAMBON (40g)**

7

**CHORIZO (40g)**

6

**ACCRAIS DE LÉGUMES**

6

**ACCRAIS DE CREVETTE**

10

**CROQUE-MONSIEUR**

10

**BROCHETTES DE POULET  
AU SATÉ**

12

**BROCHETTES DE BOEUF**

*À la braïse*

15

**NAVETTES DE SAUMON**

7

**BABA GANOUSH**

7

**PIMENTOS PADRON**

10

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉS *Lavazza Bio*

**EXPRESSO / DOUBLE** 3.5 / 6  
*Décaféiné disponible*

**CAPPUCCINO** 7

**THÉS** 5  
*Thé vert nature, Thé vert menthe,  
Earl grey, Thé noir nature*

**GRAND CRÈME** 7

**CAFÉ GLACÉ** 7

**INFUSIONS** 5  
*Infusion camomille ou verveine*

## EAUX

**EAU MICRO FILTRÉE (75cl)**  
*Plate* 3  
*Pétillante* 4

**EAU MINÉRALE ABATILLES (75cl)** 7  
*Plate / pétillante*

**EAU MINÉRALE ABATILLES (35cl)** 5  
*Plate / pétillante*

## SOFTS

**FRITZ (35 cl)** 6.5  
*Cola / Cola zéro*

**ORANGINA (35 cl)** 5

**LIMONADE UMA (35 cl)** 5

**THÉ GLACÉ (35 cl)** 7

**LA FRENCH « S'IL VOUS PLAÎT »** 6.5  
**BIO**  
*Tonic / Ginger Beer (25 cl)*

**JUS MAISON SPECHT** 7  
**« Madame Yang »**  
*Orange, carotte, gingembre / Mangue /  
Framboise, litchi, baie rose (25 cl)*

## BIÈRES BOUTEILLES & CIDRE

**BIÈRE BLONDE** 9

**BIÈRE BLANCHE** 9

**IPA** 9

**CIDRE** 9  
*SASSY « Extra Brut »*



# COCKTAILS

## SIGNATURES

- LAZY AFTERNOON** (15cl) 13  
*Variation de «L'Apérol Spritz»*  
*Bitter, rhum, jus de pamplemousse, romarin, Prosecco*
- LOLA SPRITZ** (15cl) 15  
*Variation du «Hugo Spritz»*  
*Réduction Lillet rosé / liqueur de rhubarbe, Cap Mattei Blanc, Prosecco*
- CARDAMINT** (15cl) 14  
*Variation du «Mojito»*  
*Rhum, sirop de menthe / cardamome, jus de citron vert, eau gazeuse*
- TROPICAL BEAM** (15cl) 14  
*Variation du «Dark e³ Stormy»*  
*Rhum épice maison, sirop citron / gingembre, ginger beer*

## CLASSIQUES

- CAIPIRINHA** 13
- MOSCOW MULE** 14
- NEGRONI** 14
- OLD FASHIONED** 14

*Demandez-nous votre classique préféré, nous ferons notre possible pour vous le servir*

## MOCKTAILS

- ELETTARIA** 9.5  
*Variation du «Virgin Mojito»*  
*Sirop de menthe / cardamome, jus de citron vert, eau gazeuse*
- PASSION STORMY** 9.5  
*Variation du «Virgin Dark e³ Stormy»*  
*Sirop de citron / gingembre, jus de maracuja, ginger beer la French*

*Tous nos sirops sont fait maison*



# VIN AU VERRE

(12 cl)

## ROUGE

### ORIGINES

*Cotes catalanes*  
*Domaine de Vénus*  
*BIO 2021*

10

### RIBERACH

*Carignan, grenache, syrah*  
*Côtes catalanes,*  
*BIO 2014*

11

### RONDE DE NUIT

*Pinot noir*  
*Maison Lejeune*  
*BIO 2025*

11

### TERRES AMOUREUSES

*St Emilion*  
*Chateau Beynat*  
*BIO 2025*

13

### LE PRIEURE

*Cbrouble*  
*Domaine Cheysson*

12

### CHÂTEAU SCAMANDRE

*Syrah, carignan, marselan*  
*« Costières de Nîmes »*  
*BIO 2019*

15

## BLANC

### LOU RAVI

*Viognier*  
*Domaine La Graveirette*  
*BIO 2024*

10

### AURORE BACHELET

*Chardonnay*  
*Domaine Bachelet 2022*

14

### DOMAINE A DEUX

*Chenin*  
*IGP Val de Loire 2025*

10

### GRANDE VUE

*Sauvignon*  
*Domaine La Bouche du Roi*  
*BIO 2022*

14

### LA MARATRE

*Sancerre*  
*Domaine Du Nozay*  
*BIO 2022*

13

## ROSÉ

### PINK FLAMINGO

*Sable de Camargue AOP BIO 2024*  
*Domaine royal de Jarras*

9.5

## CHAMPAGNE

### BESSERAT DE BELLEFON

*Cuvée Bleu brut*

18

# HAPPY HOUR

de 17h à 20h

## VINS

### ROUGE

**VERRE** (12,5cl)  
**BOUTEILLE** (75cl)

9  
32

### ROSÉ

**VERRE** (12,5 cl) 7  
**BOUTEILLE** (75 cl) 30

### BLANC

**VERRE** (12,5cl)  
**BOUTEILLE** (75cl)

8  
30

## BIÈRES

**BOUTEILLE** (33 cl) 6.5

## COCKTAILS

**CARDAMINT** (15cl)  
*Variation du «Mojito»*  
Rhum, sirop de menthe / cardamome,  
jus de citron vert, eau gazeuse

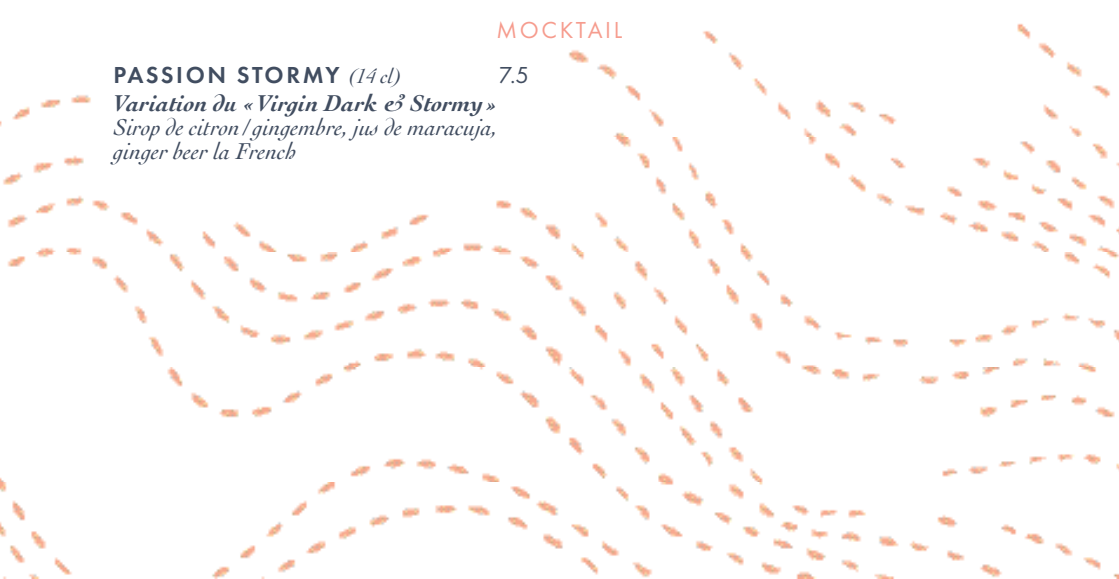
12

**TROPICAL BEAM** (15cl) 12  
*Variation du «Dark e³ Stormy»*  
Rhum épice maison, sirop citron / gingembre,  
ginger beer

## MOCKTAIL

**PASSION STORMY** (14 cl)  
*Variation du «Virgin Dark e³ Stormy»*  
Sirop de citron / gingembre, jus de maracuja,  
ginger beer la French

7.5



## VIN ROUGE (75cl)

### BORDEAUX

**SAINT EMILION** 67  
*Terres Amoureuses Chateau Beynat*  
BIO 2023

**SAINT-JULIEN** 98  
*Les fiefs de Lagrange*  
2021

**CHATEAU MALESCASSE** 91  
*Haut-Médoc*  
2019

### ÎLE DE FRANCE

**ABONDANCE** 71  
*Domaine de la Bouche du Roi*  
BIO 2022

**RHÔNE**  
**LE PRIEURÉ** 49  
*Chiroubles Domaine Cheysson*  
2023

**PAPILLON** 65  
*Crozes-Hermitage - Domaine Gilles Robin*  
2023

**CHÂTEAU GIGOGNAN** 41  
*Côtes du Rhône AOC*  
Bio 2024

## LANGUEDOC ROUSSILLON

**ORIGINES** 39  
*Domaine de Venus IGP BIO*

**RONDE DE NUIT** 39  
*Pinot noir*  
*Maison Lejeune*  
BIO 2023

**MOUTOU** 49  
*Domaine Lafage IGP*  
BIO 2022

**RIBERACH** 45  
*Carignan, grenache, syrah*  
*Cotes catalanes*  
BIO 2014

**PIC SAINT LOUP** 61.5  
*Foulaquier l'Orphée*  
BIO Demeter 2021

**COSTIÈRES DE NÎMES** 71  
**« SCAMANDRE »**  
*Domaine Renouard*  
BIO 2019

**LOIRE**  
**CHÂTEAU DU NOZAY** 95  
*Sancerre AOC - Domaine du Nozay*  
Bio 2024

## VIN ROSÉ (75cl)

### PROVENCE

**PINK FLAMINGO** 39  
*Sable de Camargue AOP BIO 2024*  
*Domaine royal de Jarras*



## VIN BLANC (75cl)

### ALSACE

#### RIESLING VIEILLES VIGNES 45

Domaine Hurst  
BIO 2023

#### EXPRESSION 45

Pinot blanc Alsace AOC - Domaine Agape

### IDF

#### GRANDE VUE 60

Sauvignon - La Bouche du Roi  
BIO 2023

### LOIRE

#### LA MARÂTRE 57

Sancerre AOC - Domaine Du Nozay  
BIO 2022

#### CHENIN 39

Pays de la Loire IGP - Domaine à deux  
2022

### SUD OUEST

#### PIGMENTUM 39

Gros Manseng - Georges Vigouroux  
Vin moelleux

## BOURGOGNE

#### AURORE BACHELET 59

Chardonnay  
Domaine Bachelet 2022

#### POUILLY FUISSÉ 69.5

Domaine Romanin 2022

#### MERCUREY 95.5

Les Obus  
Domaine de la Monette 2023

#### SANS NOM 60

Rully AOC - Michelle Sarrazin  
2023

### RHÔNE

#### LOU RAVI 39

Viognier  
Domaine La Graveirette  
BIO 2024

### LANGUEDOC ROUSSILLON

#### COSTIÈRES DE NÎMES 71

« SCAMANDRE »  
GRANDE RÉSERVE  
Domaine Renouard BIO 2020

## CHAMPAGNE (75cl)

#### BESSERAT DE BELLEFON 98

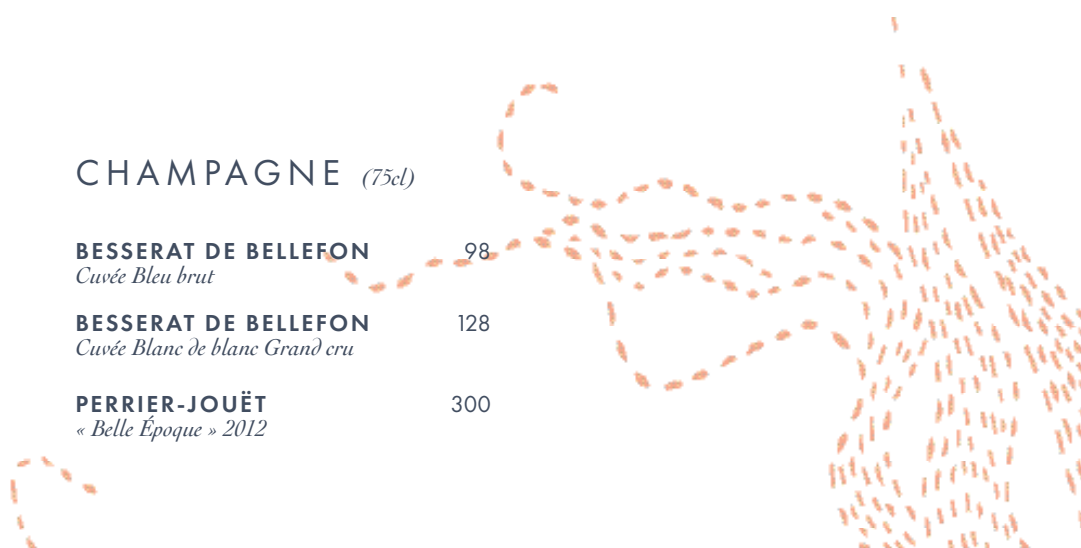
Cuvée Bleu brut

#### BESSERAT DE BELLEFON 128

Cuvée Blanc de blanc Grand cru

#### PERRIER-JOUËT 300

« Belle Époque » 2012



# SPIRITUEUX

## APÉRITIFS & VERMOUTH

<b>CAP MATTEÏ</b> <i>Blanc ou Rouge</i>	9
<b>CARPANO ANTICA FORMULA</b>	12
<b>DOLIN DRY</b>	9
<b>CAMPARI</b>	8
<b>PASTIS MANGUIN</b>	8

## GIN

<b>CITADELLE</b>	12
<b>HEXAGONE</b>	12
<b>GIN MARE</b>	12
<b>THE BOTANIST</b>	14
<b>ESPRIT DE RUCHE</b>	14
<b>MELIFERA</b>	15
<b>BOBBY'S</b>	16
<b>BOLS GENEVER</b>	20
<b>SIPSMITH</b>	15

## VODKA

<b>FAIR</b>	12
<b>GUILLOTINE HÉRITAGE</b>	20

## RHUM

<b>PLANTERAY 3*</b>	12
<b>SMITH &amp; CROSS</b>	12
<b>SECHA DE LA SILVA</b>	14
<b>MOUNT GAY BLACK BARREL</b>	15
<b>DOORLYS XO</b>	15
<b>GOSLING'S</b>	12

## ARMAGNAC, COGNAC & CALVADOS

<b>CALVADOS CHRISTIAN DROUIN</b>	14
<b>COGNAC HENNESSY VS</b>	16

## LIQUEURS & EAUX DE VIE

<b>FERNET BRANCA</b>	9
<b>CHERRY HEERING</b>	12
<b>DISARONNO</b>	10
<b>IZARRA VERTE OU JAUNE</b>	12
<b>LUXARDO MARASCHINO</b>	12
<b>VIEILLE PRUNE SOUILLAC</b>	20
<b>EAU DE VIE DE FRAMBOISE</b>	12

## WHISKY & BOURBON

### FRANÇAIS

<b>BELLEVOYE BLEU</b>	12
<b>BELLEVOYE BLANC</b>	16
<b>BELLEVOYE ROUGE</b>	20
<b>BELLEVOYE VIOLET</b>	20

### ÉCOSSAIS

<b>GLENDRONACH</b>	20
<b>MONKEY SHOULDER</b> <i>Smokey Monkey</i>	16
<b>LAPHROAIG 10</b>	16
<b>GLENMORANGIE</b>	16
<b>GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12</b>	22
<b>AIKAN</b>	16

### IRLANDAIS

<b>TEELINGS</b> <i>Single Malt</i>	18
------------------------------------	----

### AMÉRICAIN

<b>WOODFORD RESERVE</b>	16
<b>BULLEIT</b>	12
<b>BUFFALO TRACE</b>	14
<b>WOODFORD «DOUBLE OAK»</b>	20
<b>RYE LOT 40</b>	14
<b>RYE RITTENHOUSE</b>	12

