

À PARTAGER

GUACAMOLE, <i>chips</i>	14
CALAMARS FRITS <i>mayonnaise épicée</i>	15
FOIE GRAS DE CANARD <i>mi-cuit (suffisant pour 2)</i>	36
TARAMA <i>de la maison Petrossian</i> <i>pain toasté</i>	16

HORS D'ŒUVRES

ŒUF MAYONNAISE	7	SOUPE GRATINÉE À L'OIGNON	13
TERRINE DES COPAINS	13	OS À MOELLE GOUTTIÈRE <i>croque au sel</i>	16
HARICOTS VERTS FRAIS & <i>champignons de Paris</i>	12	GROS ESCARGOTS XXL	18
TARTARE DE THON, <i>avocat</i>	19	SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN <i>crème crue et pain grillé</i>	22
FILETS DE HARENGS <i>pommes tièdes</i>	17		

SEMAINIER

LUNDI

VOLAILLE VALLÉE D'AUGE
purée
26,5

MARDI

BLANQUETTE DE VEAU
à l'ancienne, riz pilaf
26,5

MERCREDI

PETIT SALÉ AUX LENTILLES
lard fumé
25,9

JEUDI

BAVETTE À L'ÉCHALOTE
frites
27,5

VENDREDI

CABILLAUD
À LA GRENOBLOISE
pommes vapeur
27,9

SAMEDI

BELLE CÔTE DE BŒUF DE RACE
à partager (1.2 kg)
89

DIMANCHE

OMELETTE *jambon / fromage*
15

ŒUF BÉNÉDICTINE
ou NORVÉGIEN

œuf poché, bacon ou saumon, hollandaise
16

SALADES

BURRATA DES POUILLES, <i>potimarron rôti, vinaigrette noisette</i>	22
TOURTEAU / AVOCAT, <i>coeur de laitue</i>	25
SALADE CESAR	22
FRISÉE AUX LARDONS, <i>œuf poché</i>	16

VIANDES

TARTARE DE BŒUF <i>bistrot</i>	24
VOLAILLE JAUNE, <i>sauce morilles</i>	25
ENTRECÔTE D'ARGENTINE POÊLÉE (300g), <i>béarnaise</i>	36
ESCALOPE DE VEAU NORMANDE <i>by «Le Drakkar»</i>	28
CHEESEBURGER	23
ONGLET DE BŒUF (200g), <i>chimichurri</i>	27
VOLAILLE FERMIÈRE DES LANDES, <i>jus de cuisson</i>	22
COQUILLETTES JAMBON & TRUFFE <i>pour les grands</i>	24
FILET DE BŒUF, <i>sauce poivre</i>	40
BELLE CÔTE DE BŒUF DE RACE (1.2 kg)	89

TRADITION

PALERON DE BŒUF BRAISÉ <i>10 heures</i>	29
BOUDIN NOIR <i>aux pommes, purée</i>	26
BELLE ANDOUILLETTE AAAAA, <i>rôtie à la moutarde</i>	27
RIS DE VEAU RISSOLÉS, <i>crème et morilles</i>	36
CHOUCROUTE DU VALOIS (<i>jarret / Montbéliard / Francfort / poitrine fumée</i>)	33

POISSONS

PAVÉ DE SAUMON SNACKÉ, <i>sauce béarnaise</i>	29
BAR EN FILET, <i>beurre nantais</i>	28
PAVÉ DE THON <i>tonkatsu</i>	31
BELLE SOLE MEUNIÈRE, <i>beurre noisette</i>	45
PÂTES AU HOMARD	39
NOIX DE SAINT-JACQUES <i>à la provençale</i>	35

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

purée, frites, haricots verts, riz basmati, coeur de laitue, wok de légumes

FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES	14
CRÊPES SUZETTE <i>flambées au Cointreau</i>	12
BABA AU RHUM, <i>chantilly</i>	12
LE PLÂTEAU DE PATISSERIES <i>Valois</i>	13
PROFITEROLES <i>chocolat chaud & glace vanille</i>	12
MILLEFEUILLE <i>fait maison</i>	12
CHEESECAKE <i>fruits rouges</i>	11
BRIOCHE PERDUE <i>caramel beurre salé</i>	11
CRÈME BRÛLÉE <i>vanille</i>	10
PRUNEAUX AU VIN, <i>glace vanille</i>	12

À LA LOUCHE, À PLUSIEURS...

BELLE ÎLE FLOTTANTE <i>du Valois</i>	15
RIZ AU LAIT, <i>caramel laitier</i>	15
MOUSSE AU CHOCOLAT (<i>pour 3/4 pers</i>)	25
LE NOUGAT <i>maison Sénéquier</i>	17

GLACES BERTHILLON

2 BOULES : 11 // 3 BOULES : 14

*Chocolat noir, vanille, caramel beurre salé,
fraise, pistache, rhum raisin, mangue*

VINS AU VERRE SÉLECTION

LES CHAMPAGNES

POMMERY <i>Brut Silver Royal</i>	12cl	14
JOSEPH PERRIER <i>Brut Cuvée Royale</i>		13

LES VINS ROSÉS DE PROVENCE

CHÂTEAU BAS, <i>AOP Coteaux Aix en Provence 2021</i>	15cl	7,8
SOURCE DE ROSEBLOOD, <i>IGP Méditerranée 2022</i>		9,3
RAY JANE, <i>IGP du Var 2022</i>		10,4
ROSEBLOOD D'ESTOUBLON, <i>IGP Méditerranée 2022</i>		12,5

LES VINS BLANCS

MÉNARD GABORIT, <i>AOC Muscadet Sèvre & Maine sur lie «Pour l'histoire» 2022</i>	8
DOMAINE CHANCELLE, <i>AOC Saumur 2022</i>	9,3
DOMAINE VACHERON, <i>AOC Sancerre réserve 2022</i>	14,6
DOMAINE JONATHAN PABIOT, <i>AOC Pouilly-fumé, «Elisa» 2022</i>	12,9
DOM. DE BELLENE, <i>AOC Coteaux Bourguignons, «L'Éclos des Abeilles» 2020</i>	12,5
YANN DUFOULEUR, <i>AOC Hautes Côtes de Nuits, Demoiselle Huguette 2019</i>	12
OLIVIER MERLIN, <i>AOC Mâcon, la Roche Vineuse 2021</i>	10,4
DOMAINE LABALLE, <i>IGP Côtes de Gascogne «Terres basses» 2022</i>	7,9
CAVES DU VIEUX MONT, <i>AOC Côtes du Jura, vin jaune 2015 (62 cl)</i>	15
CHÂTEAU BAS, <i>AOC Coteaux d'Aix en Provence 2021</i>	8,9
CHÂTEAU CAZEBONNE, <i>AOC Graves, «Entre amis» 2022</i>	7,9
CHÂTEAU CANTEGRIL, <i>AOC Sauternes Barsac 2020</i>	15

LES VINS ROUGES

DOMAINE CHANCELLE, <i>AOC Saumur Champigny 2021</i>	7,4
BRETON PIERRE ET CATHERINE, <i>AOC Chinon «Les Beaux Monts» 2020/21</i>	10,3
YANN DUFOULEUR, <i>AOC Hautes-Côtes de nuits «16^{ème} Génération» 2021</i>	10,4
DOMAINE BARGE, <i>IGP Comtés Rhodaniens 2021 «Syrah»</i>	7,9
CHÂTEAU BAS, <i>AOP Coteaux Aix en Provence, «Pierre du sud» 2020</i>	7,8
PAMPRES MAS LAVAL, <i>VDP de l'Hérault 2017</i>	8,2
DOMAINE SENAT, <i>AOC Minervois, «La Nine» 2022</i>	9,4
CHÂTEAU LES FÉNALIS, <i>AOC Fitou 2020</i>	7,4
CASTEL VIEILH, <i>VDP «La salle» 2011/12</i>	10,4
CHÂTEAU LA HAIE, <i>AOC Côtes de Blaye 2022</i>	9,4
CHÂTEAU CAZEBONNE, <i>AOC Graves «Entre amis» 2020</i>	7,9

CAFÉTERIE

EXPRESSO ou DÉCA	3,5
DOUBLE EXPRESSO ou DÉCA	6,8
CAFÉ CRÈME	6,4
CAPUCCINO	6,7
CHOCOLAT CHAUD	6,7
CAFÉ ou CHOCOLAT VIENNOIS	7
LAIT CHAUD MIEL	4,9
CAFÉ GLACÉ	6,5
IRISH COFFEE	13
VIN CHAUD À LA CANNELLE	7
GROG	8
THÉS MARIAGE FRÈRES	6,1
<i>Darjeeling Himalaya, Earl Grey Imperial, Marco polo, Casablanca, Thé sur le Nil, Fuji yama, Rouge médis, French Breakfast</i>	
INFUSIONS	5,9
<i>Verveine, Tilleul, Camomille, Menthe</i>	

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, ZERO 33cl	5,9
FUZETEA, SPRITE 25cl	5,9
ORANGINA, OASIS TROPICAL 25cl	5,9
SCHWEPES INDIAN TONIC 25cl	5,9
LAIT AROMATISÉ	4,9
PERRIER 33cl	5,9
VITTEL 25cl	5,9
VITTEL, SAN PELLEGRINO 50cl	7,5
JUS DE FRUITS PRESSÉS 20cl	6,2
<i>Orange, citron, pamplemousse</i>	
PUR JUS DE FRUITS <i>Caräibos</i> 25cl	6,2
<i>Pomme, ananas, tomate, orange</i>	
NECTARS DE FRUITS <i>Caräibos</i> 25cl	6,2
<i>Cranberry, abricot</i>	

EAUX MINÉRALES

VITTEL / SAN PELLEGRINO 50cl	7,5
VITTEL / SAN PELLEGRINO 75cl	8,5

LES BIÈRES



	25 cl	50 cl
KRONENBOURG	4,9	8,9
CARLSBERG	5,9	10,6
GRIMBERGEN	6,1	10,9
BROOKLYN IPA	6,4	11,6
Supplément Picon	+1,5	+2,5