



TO SHARE

GUACAMOLE, <i>chips</i>	14
FRIED CALAMARI <i>spicy mayonnaise</i>	15
DUCK FOIE GRAS <i>semi-cooked (enough for 2)</i>	36
TARAMASALATA <i>Petrossian house, toast</i>	16

STARTERS

EGG MAYONNAISE	7	FRENCH ONION SOUP	13
TERRINE DES COPAINS	13	ROASTED BONE MARROW <i>salt</i>	16
FRESH GREEN BEANS & <i>mushrooms</i>	12	SNAILS XXL	18
TUNA TARTARE, <i>avocado</i>	19	NORWEGIAN SMOKED SALMON <i>fresh cream and toast</i>	22
HERRING FILLET <i>warm potatoes</i>	17		

LUNCH DISHES

MONDAY

POULTRY VALLÉE D'AUGE
mashed potatoes
26,5

TUESDAY

VEAL STEW
traditional, pilaf rice
26,5

WEDNESDAY

SALTED PORK WITH LENTILS
smoked lard
25,9

THURSDAY

FLANK STEAK WITH SHALLOTS
french fries
27,5

FRIDAY

COD À LA GRENOBLOISE
steamed potatoes
27,9

SATURDAY

PRIME RIB OF BEEF
to share (1.2 kg)
89

SUNDAY

OMELETTE *ham / cheese*
15

EGG BENEDICT
or NORWEGIAN
*poached egg, bacon or salmon,
hollandaise sauce*
16

SALADS

PUGLIESE BURRATA, <i>roasted pumpkin, hazelnut vinaigrette</i>	22
CRAB / AVOCADO, <i>lettuce heart</i>	25
CESAR SALAD	22
FRISÉE SALAD WITH LARDONS, <i>poached egg</i>	16

MEAT

BEEF TARTARE <i>bistrot</i>	24
POULTRY, <i>morels sauce</i>	25
ARGENTINA RIB STEAK (300g), <i>bearnaise sauce</i>	36
VEAL CUTLET À LA NORMANDE <i>by «Le Drakkar»</i>	28
CHEESEBURGER	23
HANGER STEAK (200g), <i>chimichurri sauce</i>	27
FREE-RANGE POULTRY FROM THE LANDES, <i>cooking juices</i>	22
COQUILLETES PASTA <i>with ham and truffle</i>	24
BEEF FILET, <i>peppercorn sauce</i>	40
PRIME RIB OF BEEF (1.2 kg)	89

OUR CLASSICS

BRAISED CHUCK STEAK <i>10 hours</i>	29
BLOOD SAUSAGE <i>with apples, mashed potatoes</i>	26
ANDOUILLETTE AAAAA, <i>roasted with mustard</i>	27
BROWNE SWEETBREAD, <i>cream and morels</i>	36
VALOIS SAUERKRAUT (<i>pork knuckle / Montbeliard / Francfort / smoked bacon</i>)	33

FISH

GLILLED SALMON FILLET, <i>bearnaise sauce</i>	29
SEABASS FILLET, <i>beurre nantais</i>	28
TUNA FILLET <i>tonkatsu</i>	31
SOLE MEUNIÈRE, <i>beurre noisette</i>	45
LOBSTER PASTA	39
SCALLOPS <i>à la provençale</i>	35

CHOICE OF SIDES

mashed potatoes, french fries, green beans,
basmati rice, lettuce heart, stir-fried vegetables



CHEESES & DESSERTS

SELECTION OF CHEESES	14
CRÊPES SUZETTE <i>flambé with Cointreau</i>	12
RUM BABA, <i>whipped cream</i>	12
PASTRY OF THE DAY	13
PROFITEROLES <i>hot chocolate & vanilla ice cream</i>	12
MILLEFEUILLE <i>homemade</i>	12
CHEESECAKE <i>red fruits</i>	11
BRIOCHE FRENCH TOAST <i>salted butter caramel</i>	11
CRÉME BRÛLÉE <i>vanilla</i>	10
PRUNES IN WINE, <i>vanilla ice cream</i>	12

TO SHARE

ÎLE FLOTTANTE <i>by Valois</i>	15
RICE PUDDING, <i>milky caramel</i>	15
CHOCOLATE MOUSSE <i>(for 3/4 pers)</i>	25
NOUGAT <i>by Sénéquier</i>	17

BERTHILLON ICE CREAMS

2 SCOOPS : 11 // 3 SCOOPS : 14

Dark chocolate, vanilla, salted butter caramel, strawberry, pistachio, rum raisin, mango

WINE SELECTION

CHAMPAGNES

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

ROSÉS WINE FROM 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

WHITE WINES

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

RED WINES

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

ESPRESSO or DECAF	3,5
DOUBLE ESPRESSO or DECAF	6,8
COFFEE WITH CREAM	6,4
CAPUCCINO	6,7
HOT CHOCOLATE	6,7
COFFEE or CHOCOLATE VIENNOIS	7
HOT MILK WITH HONEY	4,9
ICED COFFEE	6,5
IRISH COFFEE	13
MULLED WINE WITH CINNAMON	7
GROG	8
TEAS MARIAGE FRÈRES	6,1
<i>Darjeeling Himalaya, Earl Grey Imperial, Marco polo, Casablanca, Thé sur le Nil, Fuji yama, Rouge métis, French Breakfast</i>	
INFUSIONS	5,9
<i>Verveine, Tilleul, Camomille, Menthe</i>	

COLD DRINKS

COCA-COLA, ZERO 33cl	5,9
FUZETEA, SPRITE 25cl	5,9
ORANGINA, OASIS TROPICAL 25cl	5,9
SCHWEPPE'S INDIAN TONIC 25cl	5,9
FLAVORED MILK	4,9
PERRIER 33cl	5,9
VITTEL 25cl	5,9
VITTEL, SAN PELLEGRINO 50cl	7,5
FRESHLY PRESSED JUICES 20cl	6,2
<i>Orange, lemon, grapefruit</i>	
FRUIT JUICES <i>Caraïbos</i> 25cl	6,2
<i>Apple, ananas, tomato, orange</i>	
FRUIT NECTARS <i>Caraïbos</i> 25cl	6,2
<i>Cranberry, apricot</i>	

MINERAL WATERS

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

BEERS



	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