



À PARTAGER

GUACAMOLE, <i>chips</i>	16
CALAMARS FRITS <i>mayonnaise épicée</i>	17
FOIE GRAS DE CANARD <i>mi-cuit (suffisant pour 2)</i>	39
TARAMA <i>de la maison Petrossian</i> <i>pain toasté</i>	18

HORS D'ŒUVRES

L'ŒUF MAYONNAISE <i>classique</i>	9	SOUPE GRATINÉE À L'OIGNON	15
LE PAS CLASSIQUE <i>tourteau</i>	17	OS À MOELLE GOUTTIÈRE <i>croque au sel</i>	18
TERRINE DES COPAINS	15	GROS ESCARGOTS XXL	20
HARICOTS VERTS FRAIS & <i>champignons de Paris</i>	14	SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN <i>crème crue et pain grillé</i>	24
TARTARE DE THON, <i>avocat</i>	21	ASPERGES <i>hollandaise</i>	25
FILETS DE HARENGS <i>pommes tièdes</i>	19		

SEMAINIER

LUNDI

VOLAILLE VALLÉE D'AUGE
purée
26,5

MARDI

NAVARIN D'AGNEAU
printanier
28,5

MERCREDI

PAUPIETTE DE VEAU BRAISÉE
petits pois à la française
27,5

JEUDI

BAVETTE À L'ÉCHALOTE
frites
27,5

VENDREDI

DAURADE ROYALE SNACKÉE
asperges meunière
26,5

SAMEDI

BELLE CÔTE DE BŒUF DE RACE
à partager (1.2 kg)
90

DIMANCHE

OMELETTE *jambon / fromage*
15

ŒUF BÉNÉDICTINE
ou NORVÉGIEN

œuf poché, bacon ou saumon, hollandaise
16

SALADES

BURRATA DES POUILLES, <i>tomates, basilic</i>	25
TOURTEAU / AVOCAT, <i>coeur de laitue</i>	28
SALADE CESAR, <i>poulet rôti</i>	26
FRISÉE AUX LARDONS, <i>œuf poché</i>	20

VIANDES

TARTARE DE BŒUF <i>bistrot</i>	26
VOLAILLE JAUNE, <i>sauce morilles</i>	29
ENTRECÔTE D'ARGENTINE POÊLÉE (300g), <i>béarnaise</i>	39
CARPACCIO DE BŒUF WAGYU <i>comme au Harry's Bar</i>	29
ESCALOPE DE VEAU NORMANDE <i>by «Le Drakkar»</i>	32
CHEESEBURGER	26
ONGLET DE BŒUF (200g), <i>chimichurri</i>	30
COQUILLETTES JAMBON & TRUFFE <i>pour les grands</i>	28
FILET DE BŒUF, <i>sauce poivre</i>	44
BELLE CÔTE DE BŒUF DE RACE (1.2 kg)	92

TRADITION

VOLAILLE FERMIÈRE DES LANDES, <i>jus de cuisson</i>	27
BOUDIN NOIR <i>aux pommes, purée</i>	29
BELLE ANDOUILLETTE AAAAA, <i>rôtie à la moutarde</i>	30
RIS DE VEAU RISSOLÉS, <i>crème et morilles</i>	39
RAVIOLES À LA TRUFFE <i>de la maison Perrin</i>	34
CHOUROUTE DU VALOIS (<i>jarret / Montbeliard / Francfort / poitrine fumée</i>)	36
FAUX FILET BLACK ANGUS (350gr) <i>condiment Paris-Bangkok</i>	58

POISSONS

PAVÉ DE SAUMON SNACKÉ, <i>sauce béarnaise</i>	33
BAR EN FILET, <i>beurre nantais</i>	32
PAVÉ DE THON <i>tonkatsu</i>	35
SASHIMI DE DAURADE ROYALE, <i>avocat et citron confit</i>	32
BELLE SOLE MEUNIÈRE, <i>beurre noisette</i>	51

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

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



FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES	17
CRÊPES SUZETTE <i>flambées au Cointreau</i>	15
BABA AU RHUM, <i>chantilly</i>	14
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES, <i>chantilly ou coulis</i>	14
LE PLÂTEAU DE PATISSERIES <i>Valois</i>	14
RIZ AU LAIT, <i>caramel laitier</i>	13
MI-CUIT CHOCOLAT, <i>glace vanille</i>	14
PROFITEROLES <i>chocolat chaud & glace vanille</i>	14
MILLEFEUILLE <i>fait maison</i>	14
CHEESECAKE <i>fruits rouges</i>	14
BRIOCHE PERDUE <i>caramel beurre salé</i>	12
CRÈME BRÛLÉE <i>vanille</i>	11
PRUNEAUX AU VIN, <i>glace vanille</i>	13

À LA LOUCHE

pour 3/4 personnes

BELLE ÎLE FLOTTANTE <i>du Valois</i>	20
MOUSSE AU CHOCOLAT	29
LE NOUGAT <i>maison Sénégulier</i>	20

GLACES BERTHILLON

2 BOULES : 13 // 3 BOULES : 16,5

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

VINS AU VERRE SÉLECTION

LES CHAMPAGNES

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

LES VINS ROSÉS DE PROVENCE

	15cl
SOURCE DE ROSEBLOOD, <i>IGP Méditerranée</i>	8,9
ROSEBLOOD D'ESTOUBLON, <i>AOP Coteaux Varois en Provence</i>	11,3

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>	9,4
DOMAINE JONATHAN PABIOT, <i>AOC Pouilly-fumé, «Elisa» 2022</i>	14,4
DOMAINE VACHERON, <i>AOC Sancerre réserve 2022</i>	15,6
DOMAINE MERLIN, <i>AOC Mâcon, la Roche Vineuse 2021</i>	9,4
DOM. DE BELLENE, <i>AOC Coteaux Bourguignons, «L'Éclos des Abeilles» 2020</i>	13,2
DOM. YANN DUFOULEUR, <i>AOC Hautes-Côtes de Nuits, «Demoiselle Huguette» 2019</i>	14,7
CAVES DU VIEUX MONT, <i>AOC Côtes du Jura, vin jaune 2015 (62 cl)</i>	15
DOMAINE LABALLE, <i>IGP Côtes de Gascogne «Terres basses» 2022</i>	7,2
CHÂTEAU CAZEBONNE, <i>AOC Graves, «Entre amis» 2022</i>	8
CHÂTEAU CANTEGRIL, <i>AOC Sauternes Barsac 2020</i>	15

LES VINS ROUGES

DOMAINE CHANCELLE, <i>AOC Saumur-Champigny 2021</i>	9,6
DOM. BRETON PIERRE ET CATHERINE, <i>AOC Chinon «Les Beaux Monts» 2020/21</i>	12
DOM. YANN DUFOULEUR, <i>AOC Hautes-Côtes de nuits «16^{ème} Génération» 2021</i>	11,3
DOMAINE BARGE, <i>IGP Comtés Rhodaniens 2021 «Syrah»</i>	7,5
CHÂTEAU BAS, <i>AOP Coteaux Aix en Provence, «Pierre du sud» 2020</i>	8
CHÂTEAU LES FÉNALIS, <i>AOP Fitou 2020</i>	8,4
DOMAINE SENAT, <i>AOC Minervois, «La Nine» 2022</i>	11,4
CHÂTEAU CAZEBONNE, <i>AOC Graves «Entre amis» 2020</i>	8
CHÂTEAU LA HAIE, <i>AOC Côtes de Blaye 2022</i>	9,4
CASTEL VIEILH, <i>IDF «La salle» 2011/12</i>	10,4

CAFÉTERIE

EXPRESSO ou DÉCA	3,5
DOUBLE EXPRESSO ou DÉCA	6,9
CAFÉ CRÈME	6,9
CAPUCCINO	7,2
CHOCOLAT CHAUD	6,9
CAFÉ ou CHOCOLAT VIENNOIS	7,5
LAIT CHAUD MIEL	5,5
CAFÉ GLACÉ	6,5
IRISH COFFEE	13
VIN CHAUD À LA CANNELLE	8
GROG	9
THÉS MARIAGE FRÈRES	6,5
<i>Darjeeling Himalaya, Earl Grey Imperial, Marco polo, Casablanca, Thé sur le Nil, Fuji yama, Rouge métis, French Breakfast</i>	
INFUSIONS	6,5
<i>Verveine, Tilleul, Camomille, Menthe</i>	

BOISSONS FRAÎCHES

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

EAUX MINÉRALES

VITTEL / SAN PELLEGRINO 50cl	8
VITTEL / SAN PELLEGRINO 75cl	9

LES BIÈRES



	25 cl	50 cl
KRONENBOURG	5,5	11
CARLSBERG	6,2	12,4
GRIMBERGEN	6,7	13,4
BROOKLYN IPA	6,7	13,4
Supplément Picon	+1,5	+2,5