



**CARTE
RESTAURANT**



Cocktails

	25CL	HAPPY HOURS
CUBA LIBRE	9,5	7
rhum blanc, jus de citron vert, coca-cola		
DAÏQUIRI	9,5	7
rhum blanc, jus de citron vert, sucre de canne		
TI PUNCH	9,5	7
rhum blanc, citron vert, sucre de canne		
BLUE LAGOON	9,5	7
vodka, curaçao bleu, citron vert		
BLOODY MARY	9,5	7
vodka, jus de tomate, jus de citron		
VODKA	9,5	7
energy drink ou orange ou pomme ou cranberry ou Coca-Cola		
GIN FIZZ	9,5	7
gin, citron vert, sucre de canne, Perrier		
GIN TONIC	9,5	7
gin, citron, Schweppes		
TEQUILA SUNRISE	9,5	7
tequila, jus d'orange, grenadine		
CAÏPIRINHA	9,5	7
cachaça, citron vert, sucre roux, glace pilée		
APEROL SPRITZ	9,5	7
Aperol, prosecco, Perrier		
ST-GERMAIN SPRITZ	9,5	7
St-Germain, prosecco, Perrier		
MOJITO	9,5	7
rhum blanc, citron vert, sucre roux, menthe fraîche, Perrier		
PIÑA COLADA	9,5	7
rhum blanc et ambré, lait de coco, sucre de canne, ananas		
JÄGER BOMB	9,5	7
Jägermeister, energy drink		
COSMOPOLITAN	9,5	-
vodka, triple sec, jus de cranberry, citron vert		
MARGARITA	9,5	-
tequila, Cointreau, citron vert, sucre de canne		
SEX ON THE BEACH	9,5	-
vodka, Chambord, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry, grenadine		
MOSCOW MULE	9,5	-
vodka, ginger beer, citron vert		
MAI TAI	9,5	-
rhum blanc et ambré, Cointreau, citron vert, sucre de canne, sirop d'orgeat, grenadine		
LONG ISLAND ICE TEA	11,5	-
rhum blanc, gin, vodka, tequila, triple sec, jus de citron, Coca-Cola		

Mocktails

	25CL	HAPPY HOURS
VIRGIN MOJITO	8	7
jus de pomme, citron vert, sucre, menthe fraîche, sirop de mojito, Perrier		
BELLA LUNA	8	7
jus d'orange frais, jus d'ananas frais, jus de citron, grenadine		
VIRGIN COLADA	8	7
ananas, lait de coco, sirop caribbeean saveur rhum, sucre de canne		
VIRGIN SPRITZ	8	7
bitter sans alcool, jus d'orange		



Bières

	DEMI 25CL	PINTE 50CL	GIRAFE 250CL	GIRAFE 300CL
SLAVIA	5,2	9,4	41	48,5
PELFORTH BLONDE	5,2	9,4	41	48,5
GALLIA BLONDE	5,2	9,4	41	48,5
LAGUNITAS IPA	5,2	9,4	41	48,5
AFFLIGEM	5,3	9,6	42	49,5
PELICAN BLONDE	5,3	9,6	42	49,5
PELICAN ROUGE	5,8	10	45	52,5
LA CHOUFFE	5,8	10	45	52,5
PICON BIÈRE	5,8	10	45	52,5

BOUTEILLE

HEINEKEN 0.0 33CL	5	CORONA 33CL	7,5
sans alcool		DESPERADOS 33CL	7,5
HEINEKEN 33CL	7		

Apéritifs

RICARD 2CL	5	PORTO ROUGE,	
SALERS 5CL	5	BLANC 5CL	5
MARTINI ROUGE,		KIR 15CL	5
BLANC 5CL	5	cassis, fraise, pêche, framboise, mûre	

À partager

MOZZARELLA STICKS	x5 6,5	x10 11,5
FINGER FISH		x20 14,5
5 mozzarella sticks, 5 beignets de calamar, 5 onion rings, 5 accras de morue		
5 mozzarella sticks, 5 calamari fritters, 5 onion rings, 5 cod fritters		
FINGER CHICKEN		x20 15,5
5 ailes de poulet, 5 nuggets, 5 mozzarella sticks, 5 onion rings		
5 chicken wings, 5 nuggets, 5 mozzarella sticks, 5 onion rings		
FINGER CHINESE		x20 18
5 nems au porc, 5 toasts aux crevettes, 5 beignets de crevettes, 5 tempura de crevettes		
5 fried pork spring rolls, 5 shrimp toasts, 5 shrimp dumplings, 5 shrimp fritters		
PLANCHE DE CHARCUTERIE		17
jambon cru, saucisson sec, terrine, rillettes, jambon cuit		
raw ham, dried sausage, pate, potted meat, cooked ham		
PLANCHE MIXTE		17
jambon cru, saucisson sec, Cantal, Camembert		
raw ham, dried sausage, mountain cheese, ripened creamy cheese		

Sur le pouce

servis avec frites et salade

OMELETTE NATURE	13,5
plain omelette	
OMELETTE PAYSANNE	15,5
jambon, emmental, pomme de terre	
omelette with ham, cheese, potato	
CROQUE MONSIEUR	13
ham and cheese toast	
CROQUE MADAME	14
ham and cheese toast an egg on top	
CROQUE TERMINUS	14
jambon de Paris, tomate, emmental	
toast with ham, tomato and cheese	
CROQUE NORVÉGIEN	16
saumon, emmental	
salmon and cheese toast	
CROQUE POULET	14
poulet, tomate, emmental	
toast with chicken, tomato and cheese	
HOT DOG	14
POULET FERMIER RÔTI	13
servi froid, mayonnaise	
cold chicken, mayonnaise	
POULET FERMIER RÔTI	15
servi chaud	
warm roasted chicken	
SAUCISSE DE FRANCKFORT	14,5
Franckfurter sausage	

Entrées

ŒUFS MAYONNAISE <i>hard-boiled eggs, mayonnaise</i>	7
TERRINE D'ACCUEIL <i>meat terrine</i>	7
ASSIETTE DE CRUDITÉS <i>selection of vegetables</i>	7
FILETS DE HARENG pommes à l'huile <i>herring fillets, potatoes with oil</i>	7
AVOCAT CREVETTES <i>avocado, shrimps, cocktail sauce</i>	9,9
SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS <i>house-smoked salmon</i>	9,
JAMBON DE PAYS <i>raw country ham</i>	9,9

Salades

PÉRIGOURDINE salade, tomate, foie gras sur toast, gesiers confits, magret fumé, jambon de pays <i>lettuce, tomato, foie gras on toast, slow-braised gizzards, smoked duck breast, country ham</i>	18
NORDIQUE salade, tomate, saumon fumé, crevettes, avocat, mayonnaise <i>lettuce, tomato, smoked salmon, shrimps, avocado, mayonnaise</i>	18
PARISIENNE salade, tomate, œuf, jambon cuit, emmental <i>lettuce, tomato, egg, cooked ham, cheese</i>	17
CÉSAR salade, tomate, poulet, croûtons, copeaux de parmesan <i>lettuce, tomato, chicken, croutons, parmesan shavings</i>	16

Viandes de Salers et spécialités

ANDOUILLETTE, FRITES <i>grilled chitterling sausage, fries</i>	17	BAVETTE ~200G frites <i>beef flank steak, fries</i>	23,5
TARTARE TRADITIONNEL haché minute, frites <i>raw beef tartare steak, fries</i>	18,5	MAGRET DE CANARD ENTIER ~350g, pommes sautées <i>duck breast, pan-fried potatoes</i>	25
TARTARE AU COUTEAU à la commande, frites <i>knife-cut raw beef tartare steak, fries</i>	23,5	CHEESEBURGER steak haché, tomate, oignon, salade, cheddar <i>minced beef steak, tomato, onion, lettuce, cheddar</i>	17,5
STEAK HACHÉ FRAIS, frites <i>minced beef steak, fries</i>	17	BURGER AUVERGNAT steak haché, tomate, oignon, salade, bleu ou Cantal <i>minced beef steak, tomato, onion, lettuce, blue cheese or Cantal cheese</i>	19
STEAK HACHÉ ŒUF À CHEVAL <i>minced beef steak an egg on top, fries</i>	18		
ENTRECÔTE ~330G frites <i>beef rib-eye steak, fries</i>	29,5		

Poissons

PAVÉ DE SAUMON FRAIS À L'OSEILLE <i>salmon steak with sorrel</i>	19,5
TARTARE DE SAUMON FRAIS ET AVOCAT, SALADE VERTE <i>salmon and avocado tartare, green salad</i>	19,5
BURGER NORVÉGIEN saumon frais, tomate, oignon, salade, sauce tartare <i>fresh salmon, tomato, onion, lettuce, tartar sauce</i>	19,5

Menu enfant - 10,9

STEAK HACHÉ DE BŒUF, FRITES ou JAMBON CUIT, FRITES ou SAUCISSE DE FRANCFORT, FRITES ou NUGGETS DE POULET, FRITES	
1 BOULE DE GLACE ou MOUSSE AU CHOCOLAT SIROP À L'EAU <i>Kids' Menu</i> <i>Beef hamburger, fries or cooked ham, fries or Franckfurter sausage, fries or chicken nuggets, fries</i> <i>1 Scoop of ice cream or chocolate mousse</i> <i>Water with syrup</i>	

Fromage et desserts

FROMAGE Camembert, emmental, Cantal, chèvre, bleu d'Auvergne <i>cheese</i>	x1 7 x3 9,9
FROMAGE BLANC ET SON COULIS <i>fresh cream cheese and coulis</i>	8
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE <i>caramelized custard cream</i>	8
MOUSSE AU CHOCOLAT <i>chocolate mousse</i>	8
ÎLE FLOTTANTE, CRÈME ANGLAISE <i>soft meringue, vanilla sauce</i>	8
TIRAMISU	8
MOELLEUX AU CHOCOLAT crème anglaise <i>soft chocolate cake, vanilla sauce</i>	8
TARTE AUX POMMES OU AU CITRON <i>apple or lemon pie</i>	8
PÂTISSERIE DU JOUR <i>pastry of the day</i>	8
SALADE DE FRUITS FRAIS <i>fresh fruit salad</i>	8
CAFÉ GOURMAND <i>espresso with sweet treats</i>	9

Glaces

vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, pistache, rhum-raisin, noix de coco, fraise, cassis, citron	
1 BOULE 4 2 BOULES 6 3 BOULES 8	
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1
DAME BLANCHE 3 boules vanille, sauce chocolat, Chantilly	8
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 2 boules café ou chocolat, 1 boule vanille, sauce café ou chocolat, Chantilly	8
CARAMELO 2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, sauce caramel, Chantilly	8
BOUNTY TOFFEE 3 boules coco, sauce chocolat, Chantilly	8
TOFFEE 1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule caramel beurre salé, sauce caramel, Chantilly	8
COLONEL 3 boules citron, vodka	9,5
CRÉOLE 2 boules rhum-raisin, 1 boule vanille, rhum, Chantilly	9,5
BANANA SPLIT glaces vanille, fraise, chocolat, Chantilly, banane, sauce chocolat	9,5



Vins et bulles

	15CL	25CL	50CL	75CL
ROUGES				
CÔTES DU RHÔNE AOC Cellier des Ducs	4,5	8	13	-
CÔTES DU RHÔNE AOC Belleruche Chapoutier	-	-	-	26
GAMAY NOIR VDF Jean Loron	5,5	9	16	22
BORDEAUX AOC Cheval Quancard Réserve	5	9	14	23
MONTAGNE SAINT-ÉMILION AOC Château La Croix de Mission	-	-	-	34
BROUILLY AOC Les Thibaults, Maison Jean Loron	6	10	17	29
SAUMUR-CHAMPIGNY AOC Le Tuffeau	6	10	17	24
BLANCS				
PAYS D'OC IGP Chardonnay Vigne Antique	4,5	8	13	22
SAVOIE APREMONT AOC Salomon	5,1	7,5	14	24
ALSACE PINOT BLANC AOC Maison Carrer & Filles	6	10	17	28
CHABLIS AOC Domaine Passy Le Clou	7,3	12	20	38
ROSÉS				
PAYS D'OC IGP Cinsault	4,5	8	13	-
CÔTES DE PROVENCE AOC Château La Seigneurie	5	9	14	26
ROSÉ DE SAVOIE AOC Salomon	5	9	14	25
CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty	-	-	-	35
BULLES			12CL	75CL
PROSECCO DOC			8	34
CHAMPAGNE VALLADE & FILLES 1er Cru			9,5	69

Boissons fraîches

COCA-COLA, ZERO, CHERRY	33CL	5
PERRIER	33CL	5
VITTEL	25CL	5
FUZETEA PÊCHE	25CL	5
ORANGINA	25CL	5
FANTA ORANGE	25CL	5
SPRITE	25CL	5
SCHWEPPES TONIC	25CL	5
LIMONADE	25CL	5
RED BULL	25CL	6
LAIT FROID	25CL	4,5
JUS DE FRUITS	25CL	5
pomme, orange, ananas, abricot, fraise, mangue, banane, tomate		
ORANGE OU CITRON OU PAMPLEMOUSSE PRESSÉ	20CL	6
VITTEL, BADOIT, SAN PELLEGRINO	50CL 5	1L 7,5
SUPPLÉMENT SIROP		0,5

Boissons chaudes

ESPRESSO	2,8
ALLONGÉ	2,9
DÉCAFÉINÉ	2,9
NOISETTE	2,9
CAFÉ CRÈME	4,8
CHOCOLAT	4,8
DOUBLE EXPRESSO	4,8
LAIT CHAUD	3,8
CAPPUCCINO	6
CAFÉ VIENNOIS	6
CHOCOLAT VIENNOIS	6
THÉ DAMMAN FRÈRES	4,8
VIN CHAUD	20CL 5,4
GROG	20CL 9,5
IRISH COFFEE	9,5
Jameson, café, sirop de sucre de canne, Chantilly	
FRENCH COFFEE	9,5
Cognac, café, sirop de sucre de canne, Chantilly	
CARIBBEAN COFFEE	9,5
rum, café, sirop de sucre de canne, Chantilly	

Alcools et digestifs

J&B BLENDED	9
GIN BEEFEATER	9
VODKA	9
RHUM HAVANA CLUB	9
RHUM BRUN	9
EAUX DE VIE	9
prune, poire, framboise, mirabelle	
MALIBU, GET 27, GET 31, BAILEYS	9
GRAND MARNIER, CALVADOS, COINTREAU, AMARETTO	9
COGNAC VS, ARMAGNAC VSOP	9,5
CHIVAS REGAL BLENDED 12 ans	10
JACK DANIEL'S TENNESSEE	10
ABERLOUR SINGLE MALT 12 ans	10
RHUM DON PAPA	10
RHUM DIPLOMÁTICO	10

