





HAPPY HOUR 17h · 20h Et 23h · minuit

Les tarifs de cette page sont valables aux horaires ci-dessus


Le lundi, Spritz* à 5€ 17h - Minuit

| | |
|---|------------|
| Gin Beefeater 4cl & tonic La French  citron vert | 6 |
| Walcher Spritz* Limoncello  4cl, cordial honey ginger lemon  , SUAGNA. | 6 |
| Rondo Spritz* Rondo aperitivo  6cl, SUAGNA, eau gazeuse. | 6 |
| Spritz Aperol* 6cl, Patrizi cuvée SUAGNA extra dry, eau gazeuse. | 6 |
| Spritz Français 30 & 40 double jus 5cl, tonic La French, romarin, champagne 1cl | 7.5 |
| Lillet rosé Tonic Lillet rosé 5cl, Tonic et citron vert | 5 |
| Vins: 20 cl Viognier Paul Mas pays d'oc IGP (blanc) , 20 cl Pinot noir (rouge)  | 5 |
| 20 cl Le coq et l'arlequin Pays d'oc IGP (rosé) | 5 |
| Prosecco (Suagna) 15cl | 4 |
| Mojito ou Moscow Mule | 6.5 |
| Silver blonde 50cl | 4 |
|  Grimbergen, Aubrac (non filtrée, non pasteurisée), Demory IPA 50cl | 6 |
|  Blanche 1664 50cl | 6 |
| Citronnade au sirop d'agave  | 4 |
| Thé glacé maison framboise et romarin | 5 |




A Partager...

| | |
|---|-------------|
| Sticks de mozzarella , sauce tomate et basilic. | 6 |
| Croque monsieur apéro | 6 |
| Toasts à la grecque concombre, tomate, féta et huile d'olive de Kalamata sur toasts | 6 |
| Fish & chips de cabillaud, sauce tartare, frites maison. | 8 |
| Chorizo Bellota affiné 3 ans | 7 |
| Toast de Pierre au saumon  mariné, fromage de chèvre frais, aneth | 9 |
| Assortiment de Tapas | 32 |
| Les duos: Les grecs Toasts à la grecque et olives de Kalamata au citron et herbes | 9 |
| Chiffonade de jambon serrano et cantal | 10 |
| Planche de fromages ou charcuteries ou mixte. | 9/17 |


Petites faim

| | |
|--|----------|
| Œufs ,  mayonnaise au wasabi , germes et crispy oignons | 6 |
| Burratina crémeuse , tomates, huile d'olive de Kalamata | 9 |
| Toast saumon fumé d'Ecosse, fromage de chèvre frais, aneth | 9 |
| Salade Julo chèvre artisanal rôti au miel, noix et jambon cru Serrano | 8.5 15 |
| Salade Fraîcheur melon, tomates anciennes, salade, fêta et olives de kalamata, origan | 8 14 |

Oeufs

| | |
|--|------|
| Buns Œufs pochés bacon , pain brioché aux graines, oeufs pochés, bacon, Hollandaise, frites maison et salade. | 14.5 |
| Buns Œufs pochés saumon , pain brioché aux graines, oeufs pochés  Saumon  façon sashimi, hollandaise, frites maison et salade. | 16.5 |
| Œufs brouillés ciboulette , salade. | 10 |
| Œufs brouillés au bacon , salade. | 12 |
| Œufs brouillés au saumon  façon sashimi, salade. | 14 |

Plats

| | |
|---|--------|
| Hot dog Pain artisanal, sauce miel moutarde, saucisse Francfort, crème de cheddar, Crispy oignons et frites maison | 12.5 |
| Fish & chips Stick de cabillaud, frites maison et sauce tartare | 8 16 |
| Chicken Cesar burger Buns artisanal, filet de poulet fermier pané, sauce au parmesan, Romaine, frites maison | 16 |
| No bread burger Galette de pomme Rosti, viande hachée Charolaise, oignons confits, Crème de cheddar et salade supp. bacon 1 | 16 |
| Assiette vegan Salade de lentilles, choux rouge, aubergines rôties et marinées, tomates anciennes | 14 |
|  Assiette de Saison , Mozzarella Burratina crémeuse, asperges vertes, caviar d'aubergine, Sésame, tomates, huile d'olive de Kalamata et focaccia aux herbes | 18 |
| Assiette de frites maison et locavor 4.5 | |

Croques

| | |
|---|------|
| Croque monsieur , frites et ou salade. | 11 |
| Croque madame , oeuf au plat, frites et ou salade. | 12.5 |
| supp. chantilly au chorizo Bellota | 2 |

Desserts aux oeufs uniquement

| | |
|--|-----|
| Beau cookie maison , pépites de chocolat, nougatine d'amandes | 2.5 |
| Pain perdu , caramel salé et glace caramel salé | 6 |
| Fromage Blanc et fruits frais | 6 |
| Crème brûlée praliné, amandes et noisettes | 6 |
| Mi-cuit au chocolat 55% (supp. glace vanille 1€) | 6 |
| Pancakes , crème montée à la verveine, fruits rouges | 8 |

Boissons fraîches

| | |
|--|------------|
| Eaux minérales | 4 |
| San Benedetto plate 25cl | |
| Eau minérale pétillante 33cl | 4.7 |
| Sodas 33cl, Coca Cola, Zéro, Fuze tea, Limonade Lorina artisanale | 4.7 |
| Sodas 25cl Orangina | 4.7 |
| Fever Tree 20cl, Tonic, Ginger beer, Ginger Ale | 4.7 |
| Jus de fruits 25cl | 4.7 |
| Pomme de Normandie, Tomate, orange Ananas, cranberry ou fruits de la passion | |
| Citronnade maison, sirop d'agave  | 5 |
| Jus de fruits pressés minute | 5 |
| Orange, Pamplemousse 20cl, Citron 12cl | |
| Les frappés double exp  ou latte | 5 |
| Virgin Mojito framboise menthe fraîche citron vert, framboises, eau gazeuse, sucre | 6 |
| Thé glacé framboise et romarin (sucré 3g) | 6 |
| Thé vert Glacé jasmin et pomme | 5 |
| Betjeman & Barton | |
| Eau infusée aux fruits du verger | 4 |
| Betjeman & Barton | |

Boissons chaudes

(au lait de soja, supp. 0.50)

| | |
|---|----------------------------|
| Expresso, noisette, allongé, Américain  | 2.4 |
| Pur Arabica Bio - origine Mexique | 1.8 av 12h |
| Café crème ou double expresso | 3 av 12h 4.2 |
| Thés , Vert, Thé noir  Ceylan | 4.2 |
| Thé noir  Bergamote & orange | |
| Thé vert à la menthe fraîche | 4.7 |
| Infusions , Menthe fraîche, thym et miel | 4.2 |
| Gingembre miel, tisane  aux épices | |
| Infusion fruits du verger Betjeman & Barton | 5 |
| Chocolat Chaud | 4 5 |
| Citron pressé chaud au miel | 5 |
| Café ou Chocolat Viennois | 5 |
| Cappuccino, Grand crème ou Latte | 5 |
| Cookie choc Chocolat chaud, chantilly, cookie | 6 |

Boissons chaudes avec alcool


| | |
|---|------------|
| Vin chaud Cannelle , orange 15cl | 5.5 |
| Grog au rhum Brun 2cl et blanc 2cl, orange citron vert, miel, eau chaude | 8.5 |
| Irish coffee whisky 4cl, sucre, expresso et chantilly | 8.5 |

Les Bières

Pressions

| | 25cl | 50cl |
|--|------------|------------|
| Silver blonde | 4 | 6.5 |
| Grimbergen | 4.7 | 8.5 |
| Aubrac blonde (non filtrée, non pasteurisée) | 5 | 9 |
| Demory IPA | 5 | 9 |
| 1664 Blanche | 4.7 | 8.5 |

Bouteilles


| | |
|--|------------|
| Parisiennes  | 6.8 |
| Brune, blonde rousse 33cl, | |
| Lagunitas IPA 33cl | 6.8 |
| Pietra Biera Corsa Ambrée 33cl | 6.8 |
| Colomba Blanche de Corse 33cl | 7.8 |
| Birra Moretti 33cl | 6 |
| Corona 35.5 cl | 7.5 |
| Dupont Saison 37.5 cl | 8.5 |

Plat-dessert 19.90*


Entrée-plat-dessert 25.90*

Entrées


Expresso bio fin de repas* 1.10 (menus)


| | |
|---|---------------|
| Œufs  mayonnaise au raifort , germes et crispy oignons | 6 |
| Burratina crémeuse , tomates ancienne, huile d'olive de Kalamata | 9 |
| Toast de Pierre au saumon d'Ecosse mariné, fromage de chèvre frais, aneth | 9 |
| Charcuteries Jambon cru 24 mois d'Espagne, rillettes d'oie, jambon au torchon, chorizo Bellota | 9 17 |

Salades et Croques | frites et/ou salade

| | |
|--|-----------------|
| Salade Julo , toasts de chèvre chauds au miel, noix et jambon cru Serrano | 8.5 15 |
| Salade Fraîcheur melon, tomates anciennes, salade, fêta et olives de kalamata, origan | 8 14 |
| Salade Cesar Romaine, blanc de poulet des landes pané, parmesan, sauce parmesan | 8.5 15 |
| Croque monsieur , frites et ou salade. | 11 |
| Croque madame , oeuf  , frites et ou salade. | 12.5 |

Plats

| | |
|---|-----------------|
| Fish & chips Stick de cabillaud, frites maison et sauce tartare | 8/16 |
| Saumon  mi cuit au sésame , chantilly au raifort, wok de légumes au wakamé et Caramel de soja | *(+2) 18 |
















| | |
|---|-----------------|
|  Assiette de Saison , Mozzarella Burratina crémeuse, aubergines rôties et marinées, haricots verts Sésame, tomates anciennes, huile d'olive de Kalamata | *(+2) 18 |
| Assiette vegan Salade de lentilles, chou rouge, aubergines rôties et marinées, tomates anciennes | 14 |

| | |
|--|-----------------|
| Supreme de poulet jaune des landes rôti, sauce saté, mousseline de courge et p. de terre | 16 |
| Cesar burger Bun's artisanal, filet de poulet jaune pané, sauce parmesan, romaine, Tomates et frites maison | 16 |
| No bread burger Galette de pomme Rosti, viande hachée, oignons confits, Crème de cheddar et salade | 16 |
| supp. bacon 1 | |
| Poire de boeuf Angus à la plancha , sauce au poivre vert, frites maison et salade. | *(+2) 18 |
| Garnitures (supp: 4.5) : frites maisons, salade, wok de légumes au wakamé, aubergines grillées Salade de choux rouges, haricots verts | |

Desserts (oeufs bios uniquement)

| | |
|--|--------------------|
| Fromages au lait cru 1 produit 5 2 produits 8 la planche | 17 |
| Cantal, saint nectaire, chèvre cendré, bleu d'auvergne | |
| Crème brûlée au praliné , amande et noisette | 6 |
| Tiramisu classique (mascarpone, café bio pur arabica, cacao, oeuf et biscuits) | 6 |
| Assiette de fruits frais | 6 |
| Mi-cuit chocolat (supp. glace vanille +1) | 6 |
| Café gourmand , moelleux chocolat amandes, crème brûlée praliné, sorbet mangue, expresso. *(+2) | 8 |
| Glaces artisanales maison « Antolin » depuis 1916. | |
| vanille, chocolat, expresso, caramel salé, mangue, framboise | 2.8 4.8 6.5 |

*Les suppléments sont appliqués dans les menus

| Vins Rouges | 10cl | 15cl | 25cl | 50cl | 75cl | 150cl |
|---|-----------|------------|-------------|-----------|-----------|-----------|
| Minervois aoc Domaine Acanthes  | | 4.3 | 7.5 | 13 | 20 | |
| Pinot noir Ronde de nuit  | | 5 | 8.5 | 15 | 22 | |
| IGP Coteaux du pont du gard Little garance  | | 5.5 | 9.5 | 17 | 25 | |
| Côtes du Rhône Coup de dés... sans sulfites   | | 7 | 12 | 22 | 33 | |
| Pic Saint-Lou aop Altitude 192  | | 7 | 12 | 22 | 33 | |
| Bourgueil aop Catherine & Pierre Bretor   | | 7 | 12 | 22 | 33 | |
| Lussac St Emilion aop château la Claymore | | 7 | 12 | 22 | 33 | 60 |
| Brouilly aop les pas perdus sans sulfites | | | | | 33 | |
| Gamay Les copains d'abord | | | | | 25 | |
| Cahors aop Mise à nu vin nature | | | | | 33 | |
| Crozes Hermitage aop Inspiration  | | | | | 36 | |
| Château Roubine , côte de provence, cru classé 2016 | | | | | 38 | |
| Les Granières de la Nerthe , 2014  Châteauneuf du Pape | | | | | 48 | |
| Vins Rosés | | | | | | |
| Pays d'oc Le coq et l'arlequin | | 5 | 8.5 | 15 | 22 | |
| Coteaux d'Aix aop St Julien des Vignes  | | 5.5 | 9.5 | 17 | 24 | |
| Côtes de Provence aoc La Source Gabriel | | 6.5 | 11 | 20 | 29 | |
| Côtes de Provence aoc Minuty Prestige | | | | | 40 | |
| Vins Blancs | | | | | | |
| Viognier IGP Pays d'Oc , Paul Mas | | 5 | 8.5 | 15 | 22 | |
| Val de Loire Igp Chenin de jardin   | | 5 | 8.5 | 15 | 22 | |
| Muscadet Sèvre & Maine sur lie confluent  | | 5 | 8.5 | 15 | 22 | |
| Chardonnay Bourgogne Châlonnaise aoc | | 6 | 10 | 19 | 27 | |
| Mâcon-Lugny Les crays Joseph Drouhin | | 6.8 | 11.8 | 22 | 32 | |
| Quincy aoc Maison Blanche | | 7 | 12 | 23 | 34 | |
| Alsace aop Gentil Gyotaku, Biodynamie  | | | | | 34 | |
| Chablis aop Domaine George | | | | | 38 | |
| Vins pétillants | | | | | | |
| Patrizi cuvée SUAGNA extra dry | | 6 | | | 28 | |
| Duval Leroy 1er cru , Fleur de Champagne | 10 | | | | 60 | |

| | | | | |
|--|--|--|-----------------|----------------|
| Kir au vin blanc 15cl Cassis, mûre, pêche de vigne | | | | 4.2 |
| Kir Royal au champagne aoc 10cl Cassis, mûre, pêche de vigne | | | | 10 |
| Cidre AB Demi sec de Normandie, maison Sassy | | | 25cl 5.5 | 75cl 15 |
| Ricard, Ricard plantes fraîches, Pastis 51 3cl | | | | 4 |
| Pastis Henri Bardouin, Rondo Aperitivo Spritz AB, Suze, Campari, Byrrh 5cl | | | | 4.5 |
| Lillet blanc, rouge, rosé, Vermouth La quintinye blanc ou rouge | | | | 4.5 |
| Americano Campari 3cl, Vermouth La quintinye rouge 3cl et blanc 3cl | | | | 8 |
| Negroni Vermouth La quintinye rouge 3cl, Martini Bitter 3cl, Gin Beefeater 3cl | | | | 10 |
| Lillet rosé Tonic Lillet rosé 5cl, Tonic et citron vert | | | | 7 |
| Lillet blanc Tonic Lillet blanc 5cl, Tonic et concombre | | | | 7 |
| Spritz Apérol Apérol 6cl, Patrizi cuvée SUAGNA Extra dry, eau gazeuse | | | | 9 |
| Walcher Spritz Limoncello AB 4cl, cordial honey ginger lemo AB SUAGNA, concombre | | | | 8 |
| Rondo Spritz Rondo Aperitivo AB 6cl, Patrizi cuvée SUAGNA, eau gazeuse | | | | 8 |
| Spritz Français 30 & 40 double jus 4cl, champagne 1cl, tonic français, Romarin | | | | 10 |
| St Germain Spritz St Germain 4cl, Patrizi cuvée SUAGNA, eau gazeuse, myrtilles | | | | 12 |

Rhums

| | | |
|---|----------------|--|
| | 4cl | |
| Damoiseau Agricole, Guadeloupe | 6.5 | |
| Havana Club 3 ou 7 años, Cuba | 8 ou 10 | |
| Coloma 8 años Colombie, Diplomatico | 9 | |
| Plantation Pineapple Caraïbes | 10 | |
| Angostura 1919 Trinidad & Tobago | 11 | |
| XO El pasador de Oro Guatemala | 12 | |
| Flor de Caña 7 años ou 18 años | 8 ou 14 | |

Tequilas

| | |
|---|------------|
| | 4cl |
| Vecindad 100% Agave azul del Chilo | 6.5 |
| Olmecca tequila blanco | 9 |

Whiskies

| | |
|--|------------|
| | 4cl |
| J&B, Ballantine's | 6.5 |
| Jack Daniel's Tennessee Four | 8 |
| Roses Bourbon | 8 |
| Bellevoe Triple malt, France | 10 |
| Nikka From the barrel, Japan | 11 |

Rhums arrangés

| | | | |
|--------------------------------|----------|----------|-----------|
| | 3cl | 5cl | 10cl |
| Arrangés selon l'humeur | 5 | 7 | 13 |

Liqueurs, eaux de vie

| | |
|---|-----------|
| | 4cl |
| Manzana, Get 27 ou 31, Baileys 5cl | 6 |
| Limoncello Walcher AB 5cl | 6 |
| Amaretto Walcher AB, Jägermeister 5cl | 6 |
| Poire William, Mirabelle Miclo 4cl | 9 |
| Calvados Christian Drouin sélection 4cl | 8 |
| Vieille prune de Souillac 4cl | 11 |
| Bas-Armagnac Cuvée spéciale 4cl | 11 |
| Cognac Courvoisier vsop 4cl | 15 |

Vodkas

| | |
|--|------------|
| | 4cl |
| Wyborowa Pologne | 6.5 |
| Guillotine France - vegan | 10 |
| Accompagnements fiver tree, coca cola... | 2.5 |

Gins

| | |
|---|------------|
| | 4cl |
| Beefeater lime, England | 6.5 |
| Citadelle pamplemousse France | 8 |
| Hendrick's cucumber, Ecosse | 9 |
| Christian Drouin romarin, France | 11 |
| Accompagnement Tonic fever tree | 2.5 |

Cocktails

Mojito Home Hibiscus · 10

Citron vert, cranberry, cassonade, feuilles de menthe, sirop d'hibiscus maison, Rhum Embargo anejo 4cl, eau gazeuse.


Caïpirinha Framboise & Romarin · 9

Framboises, citron vert, cassonade
Sirop de romarin maison, cachaça 4cl.

Ginger Caïpirinha · 9

Gingembre, sirop de gingembre maison, citron vert, cassonade, cachaça 4cl.


Caribbean Spicy Mule · 10

Belvoir cordial Ginger  2cl, jus de Citron pressé, piment oiseau, ginger beer
Rhum ambré Sailor Jerry 4cl.

Iced Cucumber · 10

Concombre, Citron vert, sirop de Romarin maison, St Germain 1cl,
Gin beefeater 4cl, triple sec 1cl, Tonic.

Amaretto Pepper Sour · 10

Vodka 3cl, Amaretto 3cl, Jus de citron 2cl,
2cl jus d'orange pressé, poivre du moulin
Blanc d'œuf 

Mojito · 9

Menthe fraîche, citron vert, Rhum Embargo anejo 4cl, cassonade,
Eau gazeuse, Angostura bitter.


Caïpirinha · 9

Citron vert, cassonade,
Cachaça 4cl.


Ti punch · 9

Citron vert, sucre de canne, Rhum Havana Club 7 anos 4cl.

Moscow Mule · 9

Cordial ginger  2cl,
Citron vert pressé, ginger beer, vodka 4cl.

Blow Sour · 11

Vodka 6cl, jus de citron pressé, purée de Maracuja, sirop de vanille maison,
Blanc d'œuf 

Jerry Collins · 9

Gin beefeater 4 cl,
pamplemousse frais, romarin,
sirop d'érable et ginger ale smoky.

Cocktail de fin de repas

Expresso Martini · 9


Vodka 4cl, Kahlua 2cl, sucre 1cl
Expresso Pur Arabica  origine Mexique

Les petits déjeuners de 7h30 à 11h30

PETIT DÉJ' DU PARISIEN

6.50€

Expresso, Noisette, Allongé, Américain

Pur arabica · bio · équitable · Mexique 
(Crème, thé ou chocolat +1€)

Jus de fruits pressé minute
(orange ou citron ou pamplemousse
ou mix)

ou

Fromage blanc, fruits frais

**Cookies Maison ou Tartine,
beurre et confiture**

INTERNATIONAL BREAKFAST

12.60€

Boisson chaude au choix

(Fan de chocolat +1€)



Cookies Maison ou Tartine, beurre & confiture

Jus de fruits pressé minute
(orange ou citron ou pamplemousse
ou mix)

**2 oeufs  au plat
ou omelette & salade**

ou

Fromage blanc, fruits frais

| | |
|---|-------------|
| Tartine beurre et confiture | 1.6 |
| Cookie maison , pépites de chocolat, nougatine d'amandes | 2.5 |
| Fromage blanc, fruits frais | 6 |
| 2 oeufs  au plat ou omelette et salade (supp. ingredient 1€) | 7 |
| Croque monsieur , (Toast ham & cheese) frites maison et salade | 11 |
| Croque madame , (Toast ham & cheese & fried egg ) frites et Salade | 12.5 |