






CÔTÉ CAVE

ROUGES	14cl	25cl	50cl	btle 75cl
Lussac St-Emilion aoc Château La Claymore	6.9	13.5	27	39
IGP des Cévènnnes "Le Gournier"	4.2	7.5	15	21
Saint-Estèphe aoc Château Moutinot	-	-	-	45
IGT Puglia Primitivo vin Vegan Costa al Sole	4.5	8.4	16.8	24 
Chili, El Grano Carménère	5.4	10	20	29
Givry aoc Michel Sarrazin	-	-	-	48
Crozes Hermitage aoc David Reynaud	-	-	-	45 
Languedoc aoc "Les Darons", Jeff Carrel	4.8	9.3	18.6	27
Côtes de Bourg aoc Hipster de Barbe	5.4	10	20	29
Côte Rôtie aoc E. Guigal «Brune et Blonde»	-	-	-	78
Espagne, Mudo, Monastrell D.O Alicante	5.4	10	20	29
Lalande de Pomerol aoc Ch. Les Chagniasse	-	-	-	45
St-Nicolas de Bourgueil aoc Cuvée du Vieux Pressoir	5.9	11.9	23.8	34
Brouilly aop Domaine de Brillante	6.9	13.5	27	39
Aloxe Corton Domaine Maldant Pauvelot				68

BLANCS	14cl	25cl	50cl	btle 75cl
Chardonnay, Ecoterra IGP Pays d'Oc	4.5	8.4	16.8	24 
IGP Côtes de Gascogne Elixir Gros Manseng	4.8	9.3	18.6	27
Coteaux du Giennois aoc Dne de Montbenoit	5.7	11.9	23.8	34
Rully aoc Domaine Belleville "La Créé"	-	-	-	46
Bourgogne Côte Châlonnaise aoc Millbuis	5.4	10	20	29
Sancerre aoc Domaine Raimbault	-	-	-	49
IGP des Cévènnnes "Le Gournier"	4.2	7.5	15	21
Petit Chablis aoc Laroche	6.9	13.5	27	39
Chablis 1 ^{er} Cru aoc 1 ^{er} Secret Domaine Heimbourger				49

ROSÉS	14cl	25cl	50cl	btle 75cl
Côtes de Provence aoc Côté Presqu'île, Minuty	5.9	11.9	23.8	34
IGP des Cévènnnes "Le Gournier"	4.2	7.5	15	21
Côtes de Provence aoc vin Vegan Château Sainte-Marguerite "M"	-	-	-	48 

 Vin biologique

VINS DU MOMENT À L'ARDOISE

MAGNUMS 150CL

Brouilly aoc Château des Tours, rouge	70
Chorey les Beaune aoc Domaine J.L. Maldant, rouge	75
Graves Château de Lionne, rouge	75

Champagnes

CHAMPAGNE	10cl	btle 75cl
Moët & Chandon	13.5	75
Dom Pérignon		190
Ruinart brut		75
Veuve Clicquot		75
Ruinart blanc de blanc		120

Planches

CHARCUTIÈRE 15€ / FROMAGÈRE 15€ / MIXTE 16€

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 2cl	4
Martini blanc, rouge ou dry 5cl	5
Campari, Lillet blanc, Suze, Gentiane, Porto rouge, blanc 5cl	5
Américano Maison 8cl	8
Kir au vin blanc 14cl	4.5
cassis, mûre, framboise, pêche, abricot, châtaigne	
Kir Royal au champagne 10cl	13.5

Bières

PRESSION	25CL	50CL	H.H
Bière du moment	4.5	8.9	6.5
1664	4	7.9	6.5
1664 Blanche, Grimbergen, Brooklyn Lager	4.5	8.9	6.5
Picon Bière	5	9.5	6.5
Monaco, Tango, Twist	4	7.9	6.5

BOUTEILLE	50CL
Corona 33cl	5
Kronenbourg sans alcool 25cl	5

LES SPÉCIAUX

	THÉ		
White Tea	Black Tea	Green Tea	
Litchi et Rose	Darjeeling et pêche	Menthe et Gingembre	
5	5	5	

	CAFÉ LATTE	
Chocolat et sirop d'orgeat	Caramel et bâton de cannelle	Zeste de citron vert et fruit rouge
5	5	5

SOFTS

Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl, Perrier 33cl	4.5
Schweppes 20cl, Fanta 33cl	4.5
Limonade pression, Verre de lait, Vittel 25cl	4
Supplément sirop 2cl	0.5
pêche, citron, menthe, grenadine, fraise, orgeat	
MILKSHAKE 25cl	
Nutella, Vanille, Fraise, Chocolat	9
Pur jus de fruits Caraïbos 25cl	4.5
orange, ananas, mangue, fruits de la passion, pomme, tomate, fraise, abricot, cranberry, colada	
Fruit pressé minute	5
orange, citron, pamplemousse	
San Benedetto plate ou pétillante	50cl 5 100cl 7

LE VÉRITABLE CHOCOLAT CHAUD 5,5

Boissons Chaudes

Expresso Perle Noire, Décaféiné	2.4
Expresso Noisette, Allongé	2.5
Double café Perle Noire, Café Américain	4.6
Café crème	4.5
Thés et Tisanes bio Comptoirs Richard	4.5
Cappuccino, Café ou Chocolat Viennois	5
Lait chaud vanillé, miel ou caramel	4.5
Grog au rhum, Vin chaud	6

Le Buron



LICENCE IV

FORMULES PETIT-DÉJEUNER

LE PARISIEN 3,50€
Café Espresso + Tartine ou Croissant

LE FRANÇAIS 8,50€
Boisson chaude + Jus de fruit pressé + Tartine et Croissant

LE CONTINENTAL 9,90€
Boisson chaude + Jus de fruit + Tartine + Œufs brouillés

Formules Déjeuner

PLATS AU CHOIX
DESSERTS OU ENTRÉES DU JOUR À 3€

ALCOOLS 4CL

WHISKIES

J&B Rare	7	Knockando 12 ans « Ecosse »	12
Jack Daniel's « Tennessee »	8	Togoushi 12 ans « Nishi Chugoku Sanchi »	15
Chivas Regal 12 ans « Aberdeen »	8	Lagavulin 16 ans « l'île d'Islay »	15
Johnnie Walker black label « Ecosse »	8	Talisker 10 ans « l'île de Skye »	15
Four Roses « Kentucky »	12	Ardbeg 10 ans « l'île d'Islay »	15
Nikka blended « Hokkaido »	12	Oban 14 ans « Ecosse »	15
Cardhu 12 ans « Morayshire »	12	Monkey shoulder + 12 ans « Kininvie »	15
Glenmorangie 10 ans « Ross-shire »	12	Bunnahabhain 12 ans « l'île d'Islay »	15
Bulleit Bourbon « Lawrenceburg »	12		
Johnnie Walker Blue Label	2cl		15

« Chef d'œuvre incontesté, issu des plus rares et des plus exceptionnels whiskies d'Ecosse. Sur dix mille fûts, il n'y en a qu'un seul qui est capable d'offrir la qualité, le caractère et la saveur de Johnnie Walker Blue Label »

VODKA

Eristoff	7
Ketel One	8
Zubrowska Bison, Zubrowska Biala, Belveder Pur	12
Belveder Smogory Forest, Belveder Bartezek Lake, Skorppio « with skorpion », Legend of Kremlin	15
Grey Goose VX « le prestige à la Française »	20

GIN

Gordon's	7
Bombay Sapphir, Tanqueray	12
Monkey 47, Generous, Tanqueray 10, Hendrick's	15
The London n°1, Bacur Bottega	20

TEQUILA

Acayucan	7
Mezcal	12
DonJulio Blanco, DonJulio Reposado	15
K.A.H Blanco, K.A.H Anejo	20

RHUM

Captain Morgan	7	Turquoise Bay « île Maurice »	15
Don papa 7 ans « Philippines »	10	Beach house « île Maurice »	15
Diplomatico 12 ans « Vénézuéla »,	10	Kraken « Trinité-et-Tobago »	15
J.Bailly 3 ans « Martinique »	12	Zacapa XO Centenario « Guatemala »	20
Dictador 12 ans « Colombie »	12	Zafra 21 ans « Panama »	20

Arcane Premium white « île Maurice »	15	
Zacapa ROYAL	2 cl	15

« L'assemblage d'eau-de-vie qui le constitue est vieilli dans de très rares fûts de chênes exclusivement fabriqués à partir de bois provenant de quatre forêts françaises anciennement propriétés du Roi de France, et connu sous le nom de Le Bois du Roy »

COGNAC

Cognac VS	8
Camus borderie V.S.O.P, Hennessy V.S	15
Hennessy XO	30

« Imaginé en 1870 par Maurice Hennessy, il est composé d'une centaine d'eau-de-vie issues des 4 premiers crus de Cognac. Les plus vieilles d'entre elles approchent la trentaine et lui donnent son exceptionnelle qualité et sa complexité. »

DIGESTIFS 4CL

Bas Armagnac, Calvados, Vieille prune	8
Cointreau, Grand Marnier, Grappa	8
Amaretto, Mozart Chocolat, Bayle's, Get 27, Get 31	8
Manzana, Malibu, Poire william, Mirabelle, Framboise	8
Grand brulot « Café Cognac », Patron XO « Café Tequila »	10

ENTRÉES

Foie gras de canard du Périgord cuit au torchon et son chutney d'hiver	15
Chèvre pané au thym, mesclun, balsamique et noix	8
Petit risotto aux cèpes, mascarpone et jus forestier	8
Soupe à l'oignon crouton et emmental AOP	8
Fricassée d'escargots au lard et champignons, jeune pousse d'épinard	12
Croustillant de reblochon confit d'oignon et pommes de terre	8
Saint Jacques poêlée sur son velouté de butternut	12

SALADES

Salade Auvergnate pommes sautées, jambon de pays, chèvre pané, cantal, œuf	15
Salade Veggie aubergines, courgettes, poivrons, artichauts, tomates confites, miel et balsamique	14
Salade gourmande foie gras de canard, magret fumé, gésier de canard, œuf, haricots verts et pommes de terre	16

Tartines sur pain BIO

Tartine Italienne jambon de pays mozzarella basilic et tomate fraîche	15
Tartine Veggie épinard à la crème chèvre noix et miel	15
Tartine gourmande foie gras de canard, figues fraîches, magret fumé oignons confits	17

PLATS

Entrecôte grillée au sel de Guérande frites maison mesclun	24
Brochette de bœuf grillée pommes grenailles, échalotes confites	15
Noix de St Jacques poêlées et sa fondue de poireaux	24
Fricassée de calamar au chorizo quinoa aux petits légumes	15
Fish&Chips maison « notre fameuse sauce tartare »	15
Tortellini aux cèpes maison Carniato crème forestière	15
Filets de poulet marinés au tandori et linguine au curry	13
Saucisse d'Auvergne grillée et son aligot	13
Carré de cochon des montagnes à la plancha Aligot et sauce au bleu d'Auvergne	19
Tartare de bœuf traditionnel ou gourmand frites maison	17-19
Burger Américain, Savoyard ou gourmand	17-18-21
Bobun façon Thai bœuf	15
Risotto aux cèpes et mascarpone jus forestier	16
Cannelloni Veggie épinards céleri et noix comme une lasagne	14
Risotto d'épautre et ses légumes d'hiver cantal pané	15

DESSERTS

Cheesecake New York coulis de fruit de la passion	7
Comme une tarte au citron meringue à l'italienne	8
Tiramisu au Nutella	8
Crumble chocolat blanc et fruits rouges poêlés	8
Tarte Tatin maison	7
Panacota au lait de coco et brunoise d'ananas	8
Trio de crèmes brûlées	9
Mousse au chocolat et éclats de spéculos	8
Pause café café Perle Noire et boule vanille	5
Coupe Colonel sorbet citron vert, Vodka « Légende of Kremlin »	18
Café gourmand	9
Thé gourmand	11

COCKTAILS

SPÉCIALITÉS

Shē-Hū-Ā Rhum « Beach house », quartier de citron-orange tonic, sucre de canne	Profesor del Pape Tequila « Don julio Blanco », hédoniste, citron vert, jus de pomme	Asly Vodka « Ketel One », Bénédictine, liqueur d'abricot, limonade
12	12	12
Khal Dothraki Whisky « Talisker », Chambord, Cranberry, purée de fruits rouges	Porn star Martini Vodka « Légende of Kremlin » Possoa, nectar de passion	Crazy monkey Whisky « Monkey Shoulder », liqueur d'abricot, sirop d'orgeat, citron vert
12	12	12
Escobar Rhum « Dictator », triple sec, citron vert, jus d'ananas, orgeat	Royal Navy Gin « Tonqueray 10 » citron vert, Ginger ale, liqueur de pêche	Napoléon Cognac « Hennessy VS », Ginger Ale, hedoniste, citron vert
12	12	12

Happy Hour 9

SPRITZS

Manzanita Spritz Manzanita, Prosecco, eau gazeuse, jus de pomme	Apérol Spritz Apérol, Prosecco, orange, citron vert, eau gazeuse	St Germain Spritz Liqueur St Germain, Prosecco, eau gazeuse, liqueur abricot
9	9	9

Happy Hour 6

CLASSICS

Mojito	Gin Fizz	Black Mojito
Caïpirinha	Bloody Mary	My Thai
Piña Colada	Whisky Sour	Tequila Sunrise
Margarita	Cosmopolitain	Sex on the Beach
simple 9 double 17	simple 9 double 17	simple 9 double 17

Simple Happy Hour 6 double Happy Hour 11

PIMM'S

Pimm's cup Pimm's Fruit frais Limonade	Pimm's London Pimm's Gin Limonade	Pimm's Ginger Pimm's Chambord Ginger Ale
9	9	9

Simple Happy Hour 6

SANS ALCOOL

#Ginger Ginger ale, jus de pomme, purée de fruits rouges	Love on the Beach Purée de fruits rouges, nectar de cranberry, jus d'ananas, citron vert
simple 7 double 13	simple 7 double 13
Aqualemon Menthe, citron vert limonade	Bora-Bora Jus d'orange, ananas et fraise
simple 7 double 13	simple 7 double 13

Simple Happy Hour 5.5 double Happy Hour 11

Prix nets en euros, taxes et service compris. CB à partir de 15€
La Maison n'accepte plus les chèques.