



2

Bières & Cidres

Pression Draught			
Blonde	25cl	4	50cl 7.5
Abbaye	25cl	4.5	50cl 8
Blanche	25cl	5.0	50cl 9
Bouteille Bottle			
Kronenbourg Pur Malt sans alcool		25cl	5.5
Carlsberg, 1664		33cl	7
Pelforth brune, Desperados, Grimbergen		33cl	7.5
Heineken		25cl	6.5
Cidre doux Loïc Raison		25cl	5.5

Sodas

Coca-cola, Coca-cola light, Coca-cola zéro	33cl	4.8
Orangina, Schweppes Indian Tonic	25cl	4.8

Jus de fruits

Jus de fruits pressés <i>Fresh fruits juice</i>	25cl	7
Jus de fruits servi au verre <i>Fruits juice in a glass</i>	25cl	4.9

Eaux

Evian avec sirop	25cl	4.8
Evian, Badoit	50cl	4.5
Evian, Badoit	75cl	6

Prix nets, taxes et service compris. Net prices in euros, taxes and service included.

4

Apéritifs Pre-dinner drinks

Campari	5cl	8
Martini rosso, bianco	5cl	5
Porto blanc, rouge	5cl	5
Kir cassis, mûre ou pêche de vigne	5cl	4.20
Kir Royal cassis, mûre ou pêche de vigne	5cl	9.50

Liqueurs Liqueurs

Malibu, Get 27	5cl	8
Manzana, Bailey's, Kahlua	5cl	8

Whiskies & Bourbon Whiskies

J&B, Clan Campbell, Jameson	4cl	9
Johnnie Walker Red Label	4cl	10
Johnnie Walker Black Label	4cl	11
Glenfiddich 12 ans	4cl	12
Chivas Regal 12 ans	4cl	12
Jack Daniel's	4cl	12
Bourbon Four Roses	4cl	12
Avec un soft drink	4cl	-1

Les Autres Alcools Others alcohols

Vodka Absolut	4cl	9
Gin Gordon's	4cl	9
Rhum Saint-James blanc	4cl	9
Tequila Camino Real	4cl	9
Cachaça Mangaroca	4cl	9

Prix nets, taxes et service compris. Net prices in euros, taxes and service included.

3

Cocktails

Pinkberry 25cl vodka, jus de fraise, citron, limonade, sirop de sucre de canne	9
Caïpirinha 25cl cachaça, citron vert, sirop de sucre de canne	9
Teddy'B 25cl vodka, miel, citron vert, ginger ale	9
Cosmopolitan 25cl vodka, jus d'airelles, citron vert, cointreau	9
Mojito 25cl rhum, citron vert, cassonade, menthe fraîche, soda, angostura	9
Spritz 25cl aperol, prosecco, perrier	9
Pina Colada 25cl rhum, jus d'ananas, crème de coco	9
Tequila Sunrise 25cl tequila, jus d'orange, grenadine	9

A Partager Ou pas!

Belles tranches de foie gras maison au torchon, à l'Armagnac et au Porto chutney de figues et toast de pain brioché <i>Large slices of homemade duck liver gras cooked in a cloth, with Armagnac and Port wine</i>	19
Planche de cochonailles tranchées minute <i>Charcuterie board sliced to order</i>	15
Assortiment de fromages affinés <i>Assortment of mature cheeses</i>	15
Planche mixte de nos fromages et cochonailles <i>Mixed board with cheeses and charcuterie</i>	18
Gravlax de saumon maison mariné aux fruits exotiques <i>Homemade marinated Gravlax salmon with exotic fruits</i>	17

Prix nets, taxes et service compris. Net prices in euros, taxes and service included.

5

Entrées

Deux œufs frais et mayonnaise du jour <i>Two fresh eggs with today's mayonnaise</i>	7
Mozzarella di bufala et ses tomates fraîchement pelées <i>Mozzarella di bufala and its freshly peeled tomatoes</i>	10.5
Les incontournables filets de harengs et leurs pommes à l'huile d'olive, servies tièdes <i>The essential herring fillets and warm potatoes with olive oil</i>	7.5
Soupe à l'oignon gratinée et ses croûtons frottés à l'ail <i>French onion soup and its croutons rubbed with garlic</i>	9.5
Bloc de foie gras de canard avec ses toasts et confiture de figues <i>Bloc of duck foie gras served with toasts and figs jam</i>	17
Escargots de Bourgogne <i>Burgundy snails</i>	x 12 14 x 6 7.5

Formules du Jour

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 15€90
Starter + Main course or Main course + Dessert

Entrée + Plat + Dessert 17€90
Starter + Main course + Dessert

Entrée du Jour 6€00
Today's starter

Plat du Jour 12€50
Today's main course

Dessert du Jour 6€00
Today's dessert

Prix nets, taxes et service compris. Net prices in euros, taxes and service included.

6

Burgers & Tartines

Le Royal Beaubourg buns maison, œuf à cheval, oignons, bacon, cheddar <i>Homemade buns, fried egg on top, onions, bacon, cheddar</i>	17.5
Filet de poulet pané buns maison, cheddar, tomates fraîches & oignons <i>Breaded chicken fillet, homemade buns, cheddar, fresh tomatoes, onions</i>	16
Fish & Chips façon burger sauce tartare maison aux câpres fraîches <i>Fish & chips burger-style, homemade tartare sauce with fresh capers</i>	17.5
Bruschetta Méditerranéenne sur belle tranche de pain complet de campagne <i>Mediterranean bruschetta on large slice of wholemeal country bread</i>	12
Club sandwich comme à Sarasota Springs poulet rôti ou saumon fumé <i>Club sandwich served like in Sarasota Springs, with roasted chicken or smoked salmon</i>	17
Croque Madame ¹² à Monsieur <i>Ham and cheese toastie topped with an egg or Ham and cheese toastie</i>	11.50

Pâtes

Penne à l'arrabiata et parmesan ou au pesto <i>Penne all'arrabiata and parmesan or pesto</i>	13
Tagliatelles aux deux saumons <i>Two-salmon tagliatelles pasta</i>	15

Grandes Salades

La Vegan au pesto salade et légumes variés <i>Vegan with pesto, salad and mixed vegetables</i>	15
Méli Mélo aux lardons et duo d'œufs pochés, croûtons frottés à l'ail, salade, tomates <i>Assortment with bacon strips and poached eggs duo, croutons rubbed with garlic</i>	15
La chèvre chaud, sur toasts au miel et aux noix, salade, haricots verts <i>Warm goat's cheese on toasts with honey and walnuts, salad, green beans</i>	15
La Caesar façon Beaubourg poulet, salade, croûtons, bacon, œuf <i>Caesar Beaubourg-style: chicken, salad, croutons, bacon, egg</i>	15
L'Italienne jambon cru, mozzarella, tomates fraîches, œuf poché, olives noires <i>Italian: cured ham, mozzarella, fresh tomatoes, poached egg, black olives</i>	15

Prix nets, taxes et service compris. Net prices in euros, taxes and service included.

8

Viandes

Choisissez votre accompagnement et la sauce qui vous plait <i>Choose your side dish and sauce you like</i>	
Magnifique entrecôte sur planche <i>Large rib steak served on a board</i>	25.5
Suprême de volaille fermière et risotto crémeux <i>Free-range poultry supreme and creamy risotto</i>	17
Poulet fermier rôti et juteux frites maison <i>Roasted and juicy farm chicken, homemade French fries</i>	17
Confit de canard et ses pommes sarladaises <i>Duck confit and its sarladaise potatoes</i>	22
Magret de canard entier à l'unilatéral pommes de terres au gratin <i>One-sided whole fillet of duck breast, gratinated potatoes</i>	29
Souris d'agneau de 7 heures au thym en son jus et sa ratatouille maison <i>7-hour lamb shank with thyme in his cooking juice and its homemade ratatouille</i>	24

Poissons

Pavé de cabillaud à la sauce vierge et son écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive vierge extra <i>Thick slice of cod with virgin sauce and its mashed potatoes with extra virgin olive oil</i>	21
Escalope de saumon snackée sauce à l'armoricaine et tagliatelles <i>Lightly-seared salmon escalope, Breton sauce and tagliatelles pasta</i>	18

Choisissez votre garniture :

pommes frites, écrasée de pommes de terre,
pommes vapeur, haricots verts, tagliatelles ou riz
Choose your garnish
French fries, mashed potatoes,
steamed potatoes, green beans, tagliatelle pasta or rice

Choisissez votre sauce :

bleu d'Auvergne, poivre, Béarnaise
Choose your sauce :
Bleu d'Auvergne cheese, peppercorn or Béarnaise sauce

Prix nets, taxes et service compris. Net prices in euros, taxes and service included.

7

Desserts Maison

Tarte des soeurs Tatin caramel et crème glacée à la vanille Bourbon <i>Apple "Tatin" tart, caramel and Bourbon vanilla ice cream</i>	8
Crème entière brûlée à la cassonade <i>Whole "crème brûlée" with brown sugar</i>	8
Tiramisu du jour <i>Today's tiramisu</i>	8
Moelleux au chocolat noir cœur fondant <i>Dark chocolate lava-cake melting centre</i>	8
Tarte du jour <i>Today's tart</i>	10.5
Café ou Thé gourmand <i>Gourmet coffee or Gourmet Tea</i>	

Petit-Déjeuner Breakfast

À la Française 11€
boisson chaude, viennoiserie,
orange pressée, tartine
Hot drink, milkbread pastry, freshly squeezed orange juice, slice of bread

À l'Anglaise 14€
boisson chaude, viennoiserie, orange pressée,
tartine, œuf dans tous ses états
Hot drink, milkbread pastries, freshly squeezed orange juice slice of bread, egg in different ways

Prix nets, taxes et service compris. Net prices in euros, taxes and service include.

9

Vins Rouges Red Wines

	verre 1cl	baechus 28cl	75cl
Graves AOP Château la Rose Nouet	6	11	29
Montagne St Emilion AOP Château La Croix de Mission	-	-	33
Pessac Léognan AOP La Pommeraie de Brown	-	-	55
Brouilly AOP Maison Louis Max	7	13	30
Marsannay AOP Louis Latour	-	-	72
Luberon AOP Versant Sud de Marrenon	-	-	26
Côtes du Rhône AOP Saint Esprit Delas	5	9	29
Grozes Hermitage AOP Les Jalets, Paul Jaboulet Ainé	-	-	40
Pays d'Oc IGP Syrah, Viognier Le Bastion	5	9	25
Pic Saint Loup AOP Lambrusques	6	11	30

Vins Blancs White Wines

Gascogne IGP Les Premières Grives - Domaine du Tariquet	6	11	28
Chablis AOP Domaine Gautheron	8	15	38
Mercurey AOP Les Rochelles - Domaine Louis Max Bio	-	-	65
Sancerre AOP Domaine Serge Laloue	-	-	45
Pays d'Oc IGP Chardonnay, Les Charmeuses, Henri Fessy	5	9	21

Vins Rosés Rosé Wines

Île de Beauté IGP Domaine Casanova	5	9	21
Côtes de Provence AOP N°2 du Château Saint Martin	6	11	28

Champagnes aoc

	coupe 12cl	75cl
Cordon Bleu De Venoge	10	80
Deutz Brut Classic	13	110

Prix nets, taxes et service compris. Net prices in euros, taxes and service included.

Pichets de vin Wine in pitchers 25cl ~~50cl~~

Uniquement avec les repas only with dish

Blanc White wine	8	14
IGP Pays d'Oc Chardonnay		
Rosé Rosé wine	8	14
IGP Pays d'Oc Cinsault Les 4 Saisons		
Rouge Red wine	8	14
IGP Pays d'Oc Merlot - J. Dépagneux		

Boissons Chaudes Hot Drinks

Café espresso Espresso coffee	2,50
Café allongé Weak coffee	3
Café double espresso Double espresso coffee	5,00
Café noisette Coffee "noisette"	3,50
Cappuccino Cappuccino	6
Café latte Caffé latte	5,50
Thés et Infusions Comptoirs RICHARD Teas and Infusions	5
Chocolat chaud Hot chocolate	5
Vin chaud Mulled wine	6
Irish Coffee sucre de canne, chantilly, café espresso, whisky cane sugar, whipped cream, coffee espresso, whisky	10,50

Digestifs After-dinner drinks

Cavalδος	4cl	8,50
Cognac	4cl	8,50
Cognac des Voyageurs XO	4cl	16
Bas Armagnac Tariquet Hors d'âge	4cl	12
Eaux de Vie poire williams, mirabelle, framboise sauvage	4cl	11,50
Vieux Rhum	4cl	14
Gin Bombay Sapphire	4cl	9,50
Vodka Grey Goose	4cl	12

Prix nets, taxes et service compris. Net prices in euros, taxes and service included.