

Servi jusqu'à 11h30 •
Breakfast untill 11h30

Petit Déjeuner

Formules

Formule à la Française • 9,50€

1 Boisson chaude
+ 1 Jus d'orange 12cl
+ 1 Croissant

1 Hot drink
+ orange juice 12cl
+ 1 Croissant

Formule à l'Anglaise • 14€

1 Boisson chaude
+ 1 Jus d'orange 12cl
+ 1 Croissant
+ 2 Oeufs au plat
ou omelette au fromage

1 Hot drink
+ orange juice 12cl
+ 1 Croissant
+ 2 eggs
or cheese omelette

À la Carte

Assiette petit dej Omelette fromage, bacon, frites • Cheese omelette, bacon, french fries 14€50

2 œufs au plat • 2 fried eggs 4€50

Omelette fromage • Cheese omelette 6€50

Omelette nature • Plain omelette 5€00

Croque-Monsieur • Toasted ham and cheese sandwich 6€50

Croque-Madame • Toasted ham and cheese sandwich with an egg on top 7€50

Entrées Starters

Soupe à l'oignon gratinée Oignon soup	12€ ⁵⁰
Terrine de campagne au Comté Country terrine with Comté cheese	9€ ⁵⁰
6 Escargots, beurre ail et persil 6 Snails, garlic butter & parsley	12€ ⁵⁰
Foie gras de canard maison Duck Foie gras, home made	19€ ⁵⁰
Ravioles au fromage, sauce au Bleu d'Auvergne Cheese Ravioli, Auvergne Blue cheese sauce	11€ ⁵⁰
Le petit tartare de saumon, salade verte Salmon tartare, green salad	13€ ⁵⁰

Planche mixte charcuterie & fromages
Mixed charcuterie & cheese plate

23€⁵⁰

Grandes Salades

La Chèvre chaud Salade, crudités, crottin de chèvre sur toasts • Toasted bread with goat cheese, salad	17€
La Niçoise Salade, crudités, thon, anchois, olives, oeuf dur & poivrons • Green salad, tomatoes, tuna, anchovy, olives, egg & peppers	17€
La Saint-Louis Salade, tomates, jambon d'Auvergne, mozzarella, pistou • Green salad, tomatoes, Auvergne ham, mozzarella, pistou sauce	17€

Burgers Frites

Burger & Fries

Le Burger Chaumière • Cheese Burger Steak haché, Cheddar, oignons caramélisés, crudités	17 €50
Le Burger Bacon • Bacon Burger Steak haché, bacon, Cheddar, oignons caramélisés, crudités	17 €50
Le Burger Poulet • Chicken Burger Pavé de poulet pané, mayonnaise, Cheddar, oignons, crudités	17 €50
Le Burger au Poivre • Pepper Burger Steak haché, sauce au poivre maison, Cheddar, oignons caramélisés, crudités	17 €50
Le Burger Vegé • Veggie Burger Steak de haricots azuki, quinoa, légumes, Cheddar, crudités	17 €50

Brasserie

Quiche maison chèvre-épinards, crudités, frites Homemade spinachs & goat cheese quiche, salad, fries	16 €50
Croque Monsieur, frites & salad Toasted ham and cheese sandwich, fries, salad	15 €50
Croque Madame, frites & salad Toasted ham and cheese sandwich with an egg on top, fries, salad	16 €50
Omelette fromage, frites & salad Cheese omelette, fries, salad	15 €50
Omelette jambon fromage, frites & salad Ham & cheese omelette, fries, salad	17 €50
Assiette de frites French fries plate	9 €50
Salade mixte Mixed salad	6 €50

Plats Main Course

Les Moules frites à la sauce secrète Mussels & French fries, cream & herbs sauce	20€50
Le Tartare de Saumon, frites & salade Salomn tartare, fries & salad	25€50
Belle Entrecôte (200g), sauce au poivre, frites & salade Beef steak (tenderloin), pepper sauce, fries & salad	29€50
Le Filet Mignon de Porc, sauce moutarde à l'ancienne Pork filet mignon, mustard sauce	22€50
Le Tartare de Boeuf, frites & salade Beef tartare, fries & salad	22€50
Les Cuisses de Grenouille à la Provençale Frogs legs in the Provençal sauce	24€50
Le Confit de Canard, purée maison Duck confit, mashed potatoes	26€50
Le Dos de Saumon rôti, filet de tomates et basilic Roasted salmon, tomatoes & basil sauce	26€50
Le Boeuf Bourguignon et sa purée - tout fait maison Home made Beef Burgundy and mashed potatoes	25€00
Jarret d'agneau rôtie " pendant des heures" Lamb shank, roasted for hours	32€50

Pâtes Pasta

Penne crème de basilic • Basil & cream penne pasta	15€00
Penne à la Provençale • Penne pasta in the Provençal sauce	15€00
Penne au saumon • Salmon penne pasta	21€50
Ravioles aux Langoustines • Ravioles with Langoustines	23€50

Desserts

Café Gourmand	10€ ⁵⁰
Thé Gourmand	14€ ⁵⁰
Digestif Gourmand	17€
Crêpe ô Suc' • Crepe with sugar	4€ ⁵⁰
Crêpe au nutella • Crepe with Nutella	7€ ⁵⁰
Cœur coulant chocolat • Chocolate cake	7€ ⁵⁰
Crème brûlée	8€ ⁵⁰
Tiramisu caféfé maison	9€ ⁵⁰
Tarte Tatin maison • Upside-down apple pie	10€ ⁵⁰
Cœur coulant chocolat gourmand, crème fouettée & glace au choix • Chocolate cake, whipped cream, ice cream of your choice	10€ ⁵⁰
Crêpe gourmande, nutella, crème fouettée & glace au choix • Crepe, Nutella, whipped cream, ice cream of your choice	10€ ⁵⁰
Crêpe flambée au Grand Marnier Crepe flambée with Grand Marnier	15€ ⁵⁰
Tarte Tatin flambée au Calvcados Upside-down apple pie flambée with Calvados	15€ ⁵⁰

Demandez notre carte des glaces

Ask for our ice cream menu

Cocktails

Spritz	10€50
Spritz Saint-Germain	14€50
Cuba Libre	9€50
Moscow Mule	11€50
Negroni • Martini blanc & rouge, Campari, Gin	13€50

Apéritifs

Kir 12cl • Cassis, Mûre, Pêche	7€50
Pastis ou Ricard 2cl	5€50
Martini, Porto rouge, campari 5cl	6€50
Coupe de Champagne 14cl	15€00
Kir Royal 12cl	15€50
Proseco 12cl	8€50
Cidre doux 25cl	6€50

Bières

	Btle 33cl	Demi 25cl	Pinte 50cl
Alsacienne Blonde (pression)	-	5€00	8€50
Bière d'Abbaye (pression)	-	6€00	9€50
IPA (pression)	-	6€50	10€50
Bière (bouteille) 1664, 1664 Blanche	7€50	-	-

Vins

Rouge Red wine

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Vaucluse IGP La Balade De Coline	9€	16€	24€	35€
Chinon AOP Domaine Pierre Sourdais	14€	23€	31€	42€
Le Moulin à Tan BIO				
Bordeaux AOP Comte de Barthazac	12€	21€	29€	38€
Côtes du Rhône AOP	12€	21€	29€	39€
Magie d'une Terre Rouge				

Blanc White wine

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Chardonnay IGP La Balade De Coline	9€	16€	24€	35€
Chablis AOP Domaine de Vauroux	14€	24€	31€	49€
Sauvignon Vin de France	11€	19€	26€	35€
Vigneron Jérémie Huchet				
Sancerre AOP Domaine Tassin	14€	24€	31€	48€
Monbazillac AOP Château La Maroutie	11€	19€	26€	36€
Proseco				42€

Rosé Rosé wine

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Pays d'Oc IGP Le Petit Pont	9€	16€	24€	35€
Domaine Robert Vic				
Côte de Provence AOP Terre Noble	11€	19€	29€	39€

Champagne

		12 cl	75 cl
Brut Sélection « Maison »		15€	65€
Ruinart Brut			85€

Softs au verre

Coca, Coca zéro, Orangina, Limonade 33cl	5€50
Thé froid à la pêche 33cl	5€50
Vittel, San Pellegrino 50cl	5€50
Giger Beer 33cl	5€50
Diabolo 33cl (grenadine, pêche, fraise, citron)	6€00
Sirop à l'eau 50cl (grenadine, pêche, fraise, citron)	6€00
Orange pressé, Citron pressé	8€50

Smoothies

Pink Dragon	8€50
Mangue, Banane & Fruit du dragon • Mango, Banana & Dragon fruit	
Red Sunset	8€50
Fraise & Mangue • Strawberry & Mango	
Pina Tropic	8€50
Papaye, Ananas & Mangue • Papaya, Pineapple & Mango	
Green Melon	8€50
Kiwi, Mangue, Melon & Ananas • Kiwi, Mango, Melon & Pineapple	

Caféterie

Café, Déca	3€00
Café allongé, Noisette Cappuccino	3€50
Café crème, double café Chocolat	6€50
chaud	5€50
Thé, infusion	6€50
Chocolat Viennois, café Viennois	7€50
Vin Chaud	8€50
Irish Coffee	14€50