

Entrées - Starters

Terrine du moment <i>Terrine of the moment</i>	6,00€
Oeufs mayonnaise <i>Eggs with mayonnaise</i>	5,00€
Crudités <i>Raw vegetables</i>	6,00€
Tomate mozzarella <i>Tomato mozzarella</i>	6,00€
Chiffonade de Jambon de pays <i>Shredded ham country</i>	6,50€

Salades composées - Mixed Salads

Parisienne - <i>Parisian</i>	12,50€
<i>Salade, tomate, emmental, jambon de Paris, œuf dur</i> <i>Salad, tomato, emmental cheese, Paris pork ham, hard-boiled egg</i>	
Campagnarde - <i>Country</i>	12,50€
<i>Pomme de terre, jambon, tomate, cornichons - Potato, ham, tomato, gherkins</i>	
Auvergnate - <i>Auvergne</i>	14,50€
<i>Salade, noix, bleue d'Auvergne, Jambon de pays - Salad, nut, blue of Auvergne cheese, country smoke ham</i>	
Végétarienne - <i>Vegetarian</i>	13,50€
<i>Salade, tomate, haricots verts, pomme de terre, poivron, olives</i> <i>Salad, tomato, green beans, potato, sweet pepper, olives</i>	
Chèvre chaud - <i>Hot cheese goat</i>	12,50€
<i>Salade, chèvre chaud sur pain de mie, noix, pomme de terre - Salad, warm goat cheese, toast, nut, potato</i>	
Nicoise - <i>From Nice</i>	12,50€
<i>Riz, tomate, œuf dur, thon, anchois, olives - Rice, tomato, hard-boiled egg, tuna, anchovy, olives</i>	
Composition du Chef - <i>Chief composition</i>	12,50€
<i>Salade, tomate, maïs, bleu d'Auvergne, poulet, poivron - Salad, tomato, corn, blue of Auvergne cheese, chicken, sweet pepper</i>	

Buffet froid - Cold buffet

Petite assiette charcuterie <i>Butchery little plate</i>	8,00€
Grande assiette charcuterie <i>Butchery big plate</i>	12,50€

Fromages - Cheeses

Chèvre ou Cantal ou Emmental ou Chèvre ou Bleu d'Auvergne <i>Goat or cheese from different country (France of Switzerland)</i>	4,50€
Assiette 3 fromages <i>Plate of 3 cheeses</i>	8,50€

Desserts - Deserts

Pâtisserie du jour <i>Pastery of the day</i>	5,50€
Crème Caramel <i>Caramel custard</i>	5,50€
Crème brûlée <i>Burned cream</i>	5,50€
Fondant au chocolat et sa crème anglaise <i>Chocolate melting and his english cream</i>	5,50€
Café gourmand (Pâtisserie du jour fait maison + café) <i>Gourmet coffee (Homemade pastery of the day + Coffee)</i>	7,50€

Plats, Viandes & Poissons Spreads, meats and fishes

Viandes bœuf - Beef Meats

Pièce du boucher <i>Piece of the butcher</i>	13,50€
Entrecôte 280gr <i>Steak cut from the ribs</i>	16,50€
Bavette 280gr <i>Undercut of the skirt</i>	16,50€
Steak haché 170gr <i>Minced beef</i>	13,50€
Pavé de Rumsteak <i>Romsteak pave</i>	16,50€
Cheeseburger Balto <i>Balto cheeseburger's</i>	14,50€
Escalope de dinde sauce normande <i>Escalope of turkey with mushroom cream</i>	12,50€
Supplément bacon ou fromage bleu <i>Bacon or blue cheese supplement</i>	+1,50€

Les viandes sont garnies au choix *Meats accompaniment:* Frites maison ou Salade ou Légumes du jour French fries or Salad or Vegetables of the day

Poissons - Fishes (uniquement le vendredi - Only on friday)

Poisson du jour <i>(Selon arrivage) Fish of the day (May vary)</i>	14,50€
--	--------

Entrée + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert	Starter + Main course or Maincourse + Desert	16,00€
---	---	--------

Entrée + Plat du jour + Dessert	Starter + Main course + Desert	19,50€
------------------------------------	-----------------------------------	--------

Garnitures au choix - Choice of components Frites - Haricots verts - Riz - Pâtes - Salade French Fries - Green Beans - Rice - Pasta - Salad

Viande origine France et U.E. Meat origin France and U.E. Servi nature ou avec une sauce au choix : Nature or with a sauce of your choice: Roquefort, poivre ou béarnaise

Sandwiches - Snacks

Sandwich Classique* <i>Classical sandwich</i>	4,50€
<i>(Pâté, Rillettes, Jambon, Gruyère) Pate, Rillettes, Ham, Gruyere</i>	
Sandwich viande <i>Meat sandwich</i>	5,00€
Sandwich Mixte* <i>Mixt sandwich (Jambon, gruyère - Ham, cheese from Switzerland)</i>	4,80€
Sandwich Auvergnat* <i>Auvergnate sandwich</i>	5,50€
<i>(Jambon de pays, cantal) Country smoke ham, Country cheese</i>	
Sandwich Thon crudités <i>Tuna crudenesses sandwich</i>	5,00€
Sandwich Crudités <i>Vegetarian sandwich</i>	4,50€
Saucisses de Strasbourg* + Frites <i>Strasbourg (pork) sausage + French fries</i>	11,00€
Hot-Dog*	6,50€

Croques - Toasted

Croque Monsieur* <i>Toasted cheese and ham</i>	6,20€
Croque Madame* <i>Toasted cheese and ham with fried egg</i>	7,20€
Croque Monsieur* frites maison ou salade	11,00€
<i>Toasted cheese and ham with a plate of french fries or salad</i>	
Croque Madame* frites, maison ou salade	12,00€
<i>Toasted cheese and ham and hand-boiled egg with a plate of french fries or salad</i>	

Toutes nos omelettes sont servis avec frites ou salade

Oeufs au plat, jambon de Paris* <i>Fried eggs ham Paris</i>	9,50€
Oeufs au plat, jambon de pays* <i>Fried eggs, country ham</i>	10,50€
Omelette nature <i>Natural and simple omelette</i>	9,00€
Omelette Club 2 ingrédients au choix <i>2 ingredients in choice</i>	
<i>(Jambon de Paris* ou Fromage ou Pomme de terre - Paris ham or cheese or Potato)</i>	10,50€
Omelette Campagnarde* <i>Complete omelette</i>	12,00€
<i>(Jambon, Emmental, Pomme de terre - ham, Emmental cheese, Potato)</i>	

Extras

Assiette de frites maison <i>Plate of french fries</i>	4,00€
Assiette de salade verte, tomate <i>Plate of salads and tomato</i>	3,80€
Supplément Garniture <i>Component supplement</i>	3,50€
Oeuf dur à l'unité <i>Hand-boiled egg per unit</i>	1,50€

Nos eaux - Our waters

Servi uniquement en restauration - Only in restauration

Vittel servi uniquement en brasserie 50cl <i>Water</i>	4,00€
Vittel servi uniquement en brasserie 1L <i>Water</i>	6,00€
San Pellegrino servi uniquement en brasserie 50cl <i>Sparkling water</i>	6,00€
San Pellegrino servi uniquement en brasserie 1L <i>Sparkling water</i>	9,00€

Boissons fraîches - Fresh drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola zéro 33cl	4,80€
Jus de fruits <i>Fruit juice 25cl</i>	4,80€
<i>Abricot, Ananas, Orange, Fraise, Pamplemousse, Tomate, ACE, Pomme.</i> <i>(Apricot, Pineapple, Orange, Strawberry, Grapefruit, Tomato, ACE, Apple).</i>	
Orange / Citron pressé <i>(fresh orange or lemon juice)</i>	5,50€
Perrier 33cl <i>Sparkling water</i>	4,80€
Schweppes 25cl <i>(Tonic, Lemon ou Agrumes)</i>	4,80€
Limonade Bouteille 25cl <i>(Lemonade bottle)</i>	4,80€
Ice Tea 25cl	4,80€
Orangina 25cl	4,80€
Sirop au choix <i>Choice of syrup</i>	
<i>Fraise, menthe, grenadine, citron, citr - Strawberry, menthol, grenadine, lemon, citr</i>	
Vittel 25cl <i>Water</i>	4,80€

Apéritifs et Digestifs - Aperitifs

Martini blanc (White) ou (or) rouge (Red) 10cl	5,50€	kir royal 10cl	8,80€
Anisette 4cl	4,20€	kir 10cl (Cassis, Mûres ou Crème de pêche)	4,00€
Ricard, Pastis, Casanis 4cl	4,50€	Get27 4cl	5,50€
Whisky J&B, Clan Campbell 4cl	6,50€	Suze 4cl	4,00€
Whisky Jack Daniel's 4cl	7,50€	Salers 4cl	4,00€
Shives Regal 4cl	8,00€	Campari 4cl	5,50€
Johnnie Walker black label 4cl	8,00€	Porto 4cl	5,50€
Vodka 4cl ou vodka orange 4cl	7,00€	Rhum Saint-James 4cl	5,00€
Muscato 4cl	5,50€	Rhum Dillon 4cl	5,00€
Baileys 4cl	5,50€	Calvados 4cl	4,00€
Gin 4cl	6,50€	Armagnac 4cl	5,00€
Équille 4cl	6,50€	Poire Williams 4cl	5,00€

Bières - Beers

Pressions

Pelforth blonde 25cl	4,50€	Tango 50cl	8,40€
Pelforth blonde 50cl	8,00€	Panache 25cl	4,70€
1664 Blonde 25cl	4,80€	Panache 50cl	8,40€
1664 Blonde 50cl	8,30€	Picon 25cl	5,00€
Bière du mois 25cl	5,00€	Picon 50cl	8,60€
Bière du mois 50cl	8,60€	Bouteilles	
Lefte 25cl	5,00€	Heineken 25cl	4,70€
Lefte 50cl	8,60€	Pelforth brune 33cl	5,80€
Tango 25cl	4,70€	Desperados 33cl	6,50€
		Black 25cl	4,20€

Vins Wine - Champagnes

A.O.C. Blanc White	Verre 14cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bille. 75cl
Chardonnay Colombard	3,90€	4,90€	9,20€	15,00€
Bordeaux	3,90€	4,90€	9,20€	15,00€
Sauvignon	3,90€	4,90€	9,20€	15,00€
Sylvaner (Vin d'Alsace)	5,60€	7,80€	15,50€	22,00€
Muscadet	5,20€	10,00€	11,00€	18,00€
Sancerre	7,00€	12,00€	16,00€	25,00€
Quincy	6,50€	11,50€	15,50€	24,50€
Chablis	6,50€	12,00€	20,00€	33,00€
A.O.C. Rouge Red				
Côtes du Rhône supérieur	3,80€	7,00€	13,00€	22,00€
Morgon	5,10€	8,50€	16,00€	23,00€
Bordeaux supérieur	5,80€	9,50€	17,00€	25,00€
Sancerre	7,00€	12,50€	18,00€	28,00€
A.O.C. Rosé Rosy				
Rosé supérieur	5,80€	9,50€	17,00€	25,00€
Champagne				
Coupe de Louis Constant 14 cl	8,50€			
Louis Constant 75cl				55,00€
Louis Constant rosé 75cl				60,00€
«R» de Ruinart 75cl				90,00€

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Café Coffee	2,40€
Café allongé American coffee	2,60€
Café petit pot de lait Hazet nut coffee	2,90€
Double café Double coffee	4,80€
Grog Grog	6,70€
Cappuccino Cappuccino	5,00€
Café viennois Viennese coffee	4,50€
Décaféiné Decafinated coffee	2,50€
Café crème Espresso coffee with milk	3,80€
Chocolat Chocolate	3,80€
Thé Tea	3,50€
Thé aromatisé Flavoured tea	3,50€
Infusion Herbal tea	3,50€
Chocolat viennois Viennese chocolate	4,50€
lait chaud hot milk	3,00€
Tartine Slice of bread	1,50€
Tartine beurrée + confiture Slice of bread	2,00€
Croissant Crescent	1,50€
Pain au chocolat Crescent with chocolate	1,60€
Pain aux raisins Raisin bread	1,60€

Formule petit-Déj 8,00€

Boisson chaude au choix
+ Tartine ou Viennoiserie
+ Verre de jus d'orange
+ Confiture (fraise ou abricot)

Breakfast 8,00€

Several choice of hot drinks
+ Slice of bread or Crescent or similar kind of products
+ Glass of orange juice
+ Jam (strawberry or apricot)



63 av. de la Grande Armée - 75016 Paris

Tél. 01 45 00 17 08