

Desserts

Tarte praline	4,50€
fondant chocolat	4,50€
Tiramisu	4,50€
PannaCotta caramel/Fruits rouges	4,50€
Café gourmand	5,50€
Dessert du jour	4,50€

Glaces

Exotique	5,50€
Tentation meringué vanille framboise, cassis, noix de coco, coulis fruits rouges	
Façon tarte citron	5,50€
Délice façon tarte de citron, citron, brisures de spéculos	
Parfun de guérande	5,50€
Caramel fleur de sel, vanille, framboise, coulis de fruits rouges	
Réconfort saveur Macaron	5,50€
Gourmandise macaron caramel, caramel fleur de sel, sauce caramel	
Glaces 3 boules	4,50€

Jus de fruits & Soda

Granini	0.25l	3,00€
Orange	0.25l	3,00€
Pomme	0.25l	3,00€
Abricot	0.25l	3,00€
Ananas	0.25l	3,00€
Fraise	0.25l	3,00€
Kiwi	0.25l	3,00€
Litchi	0.25l	3,00€
Diabolo		3,00€

Citron, pêche, grenadine, fraise, menthe

Sirop à l'eau 2,50€

Citron, pêche, grenadine, fraise, menthe

Red Bull	0.25l	4,50€
Limonade	33cl	3,00€
Evian	50cl	3,50€
Badoit	50cl	3,50€
Schweppes Agrum	25cl	3,00€
Fanta Orange	33cl	3,00€
Oasis Orange	33cl	3,00€
Coca Cola	33cl	3,00€
Coca Cola Light	33cl	3,00€
Coca Cola Zero	33cl	3,00€

Bières

Maredsouze	33cl	4,00€
Chimay	33cl	4,00€
Hoegaarden	33cl	3,50€
Heineken	33cl	3,50€
Kwak	33cl	4,00€
Carlsberg	33cl	3,50€
La Goudale	33cl	4,00€
Leffe	33cl	4,00€
Corona Extra	33cl	4,50€
Desperados	33cl	4,50€

Bières pressions

Bière Blonde Primus	3,00€
Cuvée des Trolls	4,00€
Bière fruits rouges	3,50€
Bière blanche	3,50€

Supp sirop 0.50€

Vins

Côte du Rhône		
Les Argentières /rouge /blanc	75cl	15,00€
Claire Estel /Rosé	}	
Chardonnay /blanc		1/4l 6,00€
Côte du Rhône /rouge		1/2l 9,00€
Vin au verre		3,50€

Boissons Chaudes

Expresso	1,50€
Café décaféiné	1,50€
Cappuccino	2,50€
Double	2,50€
Café crème	2,50€
Thé	2,50€

Fruits rouges, lavande, thé vert, thé noir, vanille

Chocolat chaud	3,00€
Latté machitto	3,00€
Café Viennois	3,50€
Chocolat viennois	3,50€

Apéritifs & Digestifs

Coupe de champagne	10cl	8,00€
Kir	12cl	4,00€
Kir Royale	12cl	8,50€
Jack Daniels	4cl	4,50€
J&B	4cl	4,00€
Poliakov	4cl	4,00€
Martini Rosato	7cl	4,00€
Martini Rosso	7cl	4,00€
Martini Bianco	7cl	4,00€
Porto Cruz	7cl	4,00€
Malibu	4cl	4,00€
Ricard	4cl	4,00€
Pastis 51	4cl	4,00€
Get 27	4cl	4,00€
Get 31	4cl	4,00€
Baileys	4cl	4,00€
Courcel	4cl	4,00€
Armagnac	4cl	5,00€
Grand Marnier	4cl	5,00€
Rhum Negrita	4cl	4,00€
Havana Club	4cl	4,00€
Gordons	4cl	4,00€
Suze	4cl	4,50€

Cocktails

Point-G	6,50€
Gin / jus de litchi / sirop de framboise / jus de citron vert	
Condorcet	6,50€
Vodka / martini rosé / jus de fraise / sirop fleur de sureau / jus de citron vert	
Pear-Velvet	6,50€
Whisky / miel / jus de pomme / sirop de poire / cannelle	
Todd	6,50€
Rhum / sirop de kiwi / jus d'ananas / jus de citron / triple sec	
Sex on the peach	6,50€
Vodka / crème de pêche / grenadine / jus d'orange / jus d'ananas	



Restaurant du Condorcet

Food & Drinks

• MENU •
Boissons & Desserts



Nos Entrées

	Normale	XXL
◆ Tartare de Saumon mariné à l'aneth	7,5 €	14 €
◆ Brushettas Provençale: Tartines Toastées, tomate fraîche, ail, huile d'olive et fines herbes	6,5 €	9,5 €
◆ Brushettas à l'italienne: Tartines toastées, tomate fraîche et Pesto au basilic	6,5 €	9,5 €
◆ Salade de tomates et mozzarella	6,5 €	9,5 €
◆ [REDACTED]	6,5 €	10,5 €
◆ Salade Lyonnaise: Salade verte, croûtons, lard et œuf poché	7,5 €	11,5 €
◆ Salade de chèvre chaud rôti au thym: Mescalun, buche de chèvre sur toast au thym	6,5 €	10,5 €
◆ Carpaccio de bœuf (charolais)	8,5 €	13 €
◆ Salade légumes mixtes provençale Aubergines, courgettes, poivrons	6,5 €	9,5 €
◆ Salade méditerranéenne Pennes au pesto, tomates cerises, poulet mariné et légumes mixtes	6,5 €	9,5 €
◆ Salade Grecque Salade mélangée, feta, tomates, oignons, concombres, olives noires	6,5 €	9,5 €



Nos Menus

Le midi uniquement

◆ Entrée + Plat + Dessert	17 €
◆ Entrée + Plat	14 €
◆ Plat + Dessert	13 €
+ 1 € café gourmand	
◆ Plat du jour	9,5 €

Soir à la carte

Menu enfant

Jusqu'à 12 ans (nous consulter)

8 €



Nos Pizzas



◆ Marguarita :	8 €
Sauce tomate, fromage, herbes de Provence	
◆ Capricciossa:	8,5 €
Sauce tomate, fromage, jambon, champignons de paris, poivrons et tomates fraîches	
◆ Cabrita:	8,5 €
Sauce tomate, fromage, champignons, fromage au lait de chèvre	
◆ L'Orientale:	9,5 €
Sauce Tomate, fromage, merguez, poivrons, œuf, tomates fraîches	
◆ Océane:	10 €
Sauce tomate, fromage, fruits de Mer, tomates fraîches	
◆ Spéciale Thon:	10 €
Sauce tomate, fromage, thon, olives noires	
◆ Calzone:	10 €
Sauce tomate, fromage, jambon, œuf	
◆ Napolitaine:	10 €
Sauce tomate, anchois, câpres, fromage, olives, tomates fraîches	
◆ Hawaïenne:	10 €
Sauce tomate, fromage, jambon, ananas, poivrons	
◆ 4 Fromages:	10 €
Sauce tomate, roquefort, chèvre, emmental, mozzarella	
◆ Végétarienne:	10 €
Sauce tomate, fromage, champignons, artichauts, poivrons, tomates fraîches, olives	
◆ Chorizo:	11 €
Sauce tomate, chorizo, fromage, œuf, poivrons, tomates fraîches	
◆ Carpapizza:	12,5 €
Sauce tomate, olives, mozzarella, carpaccio de bœuf, parmesan	
◆ Savoyarde:	10 €
Sauce tomate, pomme de terre, mozzarella, lardons de dinde	
◆ Condorcet :	9,50 €
Sauce tomate, mozzarella, parmesan, tomates cerises, mozzarella cerises, aubergines	
◆ Atlantique :	9,50 €
Sauce tomate, tartare de saumon, mozzarella	
◆ Regina :	9,50 €
Sauce tomate, Jambon de dinde, champignons, artichauts, mozzarella	
◆ Curry poulet :	9,50 €
Sauce tomate, fromage, poulet, curry, poivrons	



Nos Viandes

Accompagnement frites salades



- ◆ Faux Filet grillé 14 €
- ◆ Entrecôte de bœuf grillée 15 €
sauce au choix : poivre ou roquefort
- ◆ Tartare de Bœuf Charolais au couteau 15 €
(préparé par nos soins)
- ◆ Steak à cheval 12,5 €
- ◆ Bavette 13 €



Nos Poissons



- ◆ Selon arrivage (nous consulter) 16 €



Nos Pâtes

- ◆ Linguine 13 €
- ◆ Gnocchi 13 €
- ◆ Maccheroni 13 €

sauce au choix :
saumon fumé, tomate basilic et carbonara



Nos Desserts

- ◆ Tarte praline 4,5 €
- ◆ Fondant chocolat 4,5 €
- ◆ Tiramisu 4,5 €
- ◆ Pana Cotta (selon moment) 4,5 €
- ◆ Café gourmand 5,5 €
- ◆ Crème brûlée 4,5 €

Prix net en €, service compris
Les plats «fait maison» sont élaborés à partir de produits bruts

