

BOISSONS CHAUDES

Café ou Décaféiné	2,2	Vin chaud (14cl)	5,5
Café ou Décaféiné à partir de 18h	3,5	Grog	5,5
Lait chaud (20cl)	4,0	Thé Nature ou Citron ou Lait	4,3
Café Crème	4,1	Thé Parfumé	4,3
Chocolat chaud	4,1		
Cappuccino	4,8	VIENNOISERIES	
Café Viennois	5,6	Croissant	2,0
Chocolat Viennois	5,6	Tartine beurrée	2,0
		Toasts (2), Beurre et Confiture	3,0

Formule P'tit Déj 6,50

1 Grand Café ou Café Crème
ou Thé ou Chocolat
*Coffee or Coffee with Milk
or Tea or Hot Chocolate*

1 Verre de Jus d'Orange
Glass of Orange Juice

ou 1 Orange pressée (+2,00)
or Fresh squeezed Orange (+2,00)

1 Croissant
+

1 Tartine beurrée
*Croissant
and Buttered Bread*

Formule Breakfast 10,50

1 Grand Café ou Café Crème
ou Thé ou Chocolat
*Coffee or Coffee with Milk
or Tea or Hot Chocolate*

1 Verre de Jus d'Orange
Glass of Orange Juice

ou 1 Orange pressée (+2,00)
or Fresh squeezed Orange (+2,00)

1 Croissant
+

1 Tartine beurrée
Croissant and Buttered Bread

+

Omelette Nature ou Oeufs au Plat
Plain Omelette or Fried Eggs

BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola (33cl)	4,4	Vittel (25cl)	4,0
Coca-Cola Ligth (33cl)	4,4	Vittel avec Sirop (25cl)	4,4
Coca-Cola Zero (33cl)	4,4	Perrier (33cl)	4,4
Schweppes (25cl)	4,4	Jus de Fruits (25cl)	4,4
Orangina (25cl)	4,4	Orange, Pamplemousse, Ananas, Pomme, Tomate	
Ice Tea (33cl)	4,4	Nectar de Fruits (25cl)	4,4
Lait froid (20cl)	3,8	Cranberry, Abricot	
Lait froid avec Sirop (20cl)	4,2	Fruits pressés	5,0
Limonade (25cl)	4,0	Orange ou Citron	
Limonade avec Sirop (25cl)	4,4		

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 51 (2 cl)	4,5	Salers (5 cl)	4,5
Martini - Rouge, Blanc (5 cl)	4,5	Americano Maison (8 cl)	8,0
Porto (5 cl)	5,0	Martini Gin (6 cl)	8,0
Campari (5 cl)	4,5	Campari (5 cl) Orange ou Soda	7,0

KIRS MAISON

(Mûre ou Cassis ou Framboise)

Kir au Sauvignon (14 cl)	4,2
Kir au Bourgogne Aligoté (14 cl)	5,5
Kir au Sancerre (14 cl)	6,5
Kir Royal au Champagne (12 cl)	9,0

WHISKIES (4cl)

Aberlour	11,0
Talisker	11,0
J & B	7,5
Jack Daniel's	9,0
Jameson	8,5
Nikka (Japonais)	12,0

COCKTAILS

Cocktails avec Alcool (4 cl d'alcool)

Mojito - Rhum, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne	8,5
Caïpirinha - Cachaça, citron vert, sucre de canne, glace pilée	8,5
Cocktail des Colonnes - Vodka, malibu, crème de pêche, ananas, curaçao	8,5
San Francisco - Gin, cointreau, jus d'orange, grenadine	8,5
Margarita - Cointreau, tequila, jus de citron	8,5
Tequila Sunrise - Tequila, jus d'orange, grenadine	8,5
Blue Lagoon - Vodka, jus de pamplemousse, curaçao	8,5
Gin Tonic - Gin, schweppes	8,5
Spritz Aperol - Aperol, vin mousseux, eau gazeuse	8,5
Malibu, jus d'ananas ou jus d'orange	8,5

Cocktails sans Alcool (20 cl)

Virgin Mojito - Menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne	7,0
Cocktail Nation - Citron pressé, cocktail de fruits, sirop de fraise	7,0
Cocktail du Trône - Citron pressé, orange pressée, sirop de menthe	7,0

LES BIERES

Pression	25 cl	50 cl	Bouteilles	
Kronenbourg, 1664	4,9	8,0	Desperados (33cl)	7,0
Grimbergen	4,9	8,0	Heineken (33cl)	6,0
Grimbergen Blanche	4,9	8,0	Bière sans alcool (25cl)	5,0
Picon Bière	6,5	8,5		
			Cidre Brut (33cl)	4,8

LES ENTRÉES

Salade de Tomates et Mozzarella <i>Tomatoes and mozzarella cheese</i>	5,8
Duo de Terrine de Campagne et Rillettes de chez 'MAS' <i>Country terrine and rillettes 'MAS'</i>	6,5
Oeuf dur Mayonnaise <i>Hard boiled egg with mayonnaise</i>	4,5
Escargots de Bourgogne <i>Burgundy snails</i>	Les Six 8,0 / Les Douze 15,0
Saumon Fumé et ses Toasts <i>Smoked salmon with toasts</i>	13,0
Entrée du Jour (voir ardoise) <i>Starter of the day (look at the board)</i>	6,0

LES OMELETTES

Omelette au Jambon ou au Fromage <i>Omelet with ham or cheese</i>	9,0
Omelette aux Champignons <i>Omelet with mushrooms</i>	10,0
Omelette Mixte (Jambon et Fromage) <i>Omelet with ham and cheese</i>	10,0
Omelette Provençale (Tomate, Oignons, Poivrons) <i>Omelet with tomato, onions and sweet pepper</i>	11,0

LES SALADES

Salade Niçoise Salade, Tomates, Riz, Oeuf dur, Thon, Poivrons, Anchois <i>Salad, tomatoes, rice, hard boiled egg, tuna, sweet peppers, anchovies</i>	12,5
Salade du Trône Salade, Tomates, Pommes sautées, Jambon de Pays, Bleu d'Auvergne, Noix <i>Salad, tomatoes, sautéed potatoes, country ham, blue cheese, walnuts</i>	13,0
Salade Seguin Salade, Tomates, Chèvre chaud sur Toast, Pomme Fruit, Miel <i>Salad, tomatoes, hot goat's cheese on toast, apple, honey</i>	13,0
Salade Caesar Salade, Tomates, Poulet rôti, Parmesan, Croutons, sauce Caesar <i>Salad, tomatoes, roasted chicken, parmesan cheese, croutons, Caesar sauce</i>	13,5
Salade Norvégienne Salade, Tomates, Saumon fumé, Crevettes, Avocat, Vinaigrette Balsamique <i>Salad, tomatoes, smoked salmon, shrimps, avocado, balsamic vinaigrette</i>	13,9
Salade Athènes Salade, Tomates, Poivrons, Concombre, Fromage Feta, coeur d'Artichaut, Olives <i>Salad, tomatoes, sweet peppers, cucumber, Feta cheese, artichoke heart, olive</i>	12,5

Prix nets en Euros. Taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés. C.B. montant minimum 10 Euros.
Net prices in Euro. Taxes and service included. Checks are not accepted. Visa Card accepted, minimum charge Euro 10.

LES PLATS

Escalope de Poulet mariné au Citron, Frites Maison et Salade <i>Chicken escalope marinated with lemon, french fries and salad</i>	13,0
Pièce du Boucher, Frites Maison et Salade <i>Piece of beef from the butcher, french fries and salad</i>	14,0
Tartare de Boeuf préparé, Cru ou Poêlé, Frites Maison et Salade <i>Raw or fried minced beef steak, french fries and salad</i>	14,0
Confit de Canard, Pommes à l'Ail <i>Preserved duck, potatoes with garlic</i>	16,0
Andouillette 'AAAAA', Moutarde à l'ancienne, Frites Maison et Salade <i>Chitterling sausage with mustard sauce, french fries and salad</i>	16,5
Pâtes du Moment (voir ardoise) <i>Pasta of the day (look at the board)</i>	12,0

POISSON

Filet de Daurade 'Sébastien', Riz Basmati <i>Sea bream fillet 'Sébastien', basmati rice</i>	13,5
---	------



LES BURGERS

Le Cheeseburger, Frites Maison Pain Bun's, Steak haché de Boeuf, Fromage Cheddar, Tomates, Oignons <i>Bun's bread, minced beef steak, cheddar cheese, tomatoes, onions, french fries</i>	14,0
L'Auvergnat, Frites Maison Pain Bun's, Steak haché de Boeuf, Bleu d'Auvergne, Tomates, Oignons <i>Bun's bread, minced beef steak, blue cheese, tomatoes, onions, french fries</i>	14,5
L'Italien, Frites Maison Pain Bun's, Steak haché de Boeuf, Mozzarella, Jambon de Pays, Pesto, Champignons frais <i>Bun's bread, minced beef steak, mozzarella, country ham, pesto, fresh mushrooms, french fries</i>	14,5
Le Végétarien, Frites Maison Pain Bun's, Fromage Cheddar, Champignons frais, Oignons, Concombre, Carotte <i>Bun's bread, cheddar cheese, fresh mushrooms, onions, cucumber, carrot</i>	13,0

FORMULE DU MIDI..15,90

Uniquement le midi, sauf week end et jours fériés
Only at lunch, except week end and bank holiday

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert
Starter + Dish **OR** Dish + Dessert

Au choix sur l'ardoise du jour

Prix nets en Euros. Taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés. C.B. montant minimum 10 Euros.
Net prices in Euro. Taxes and service included. Checks are not accepted. Visa Card accepted, minimum charge Euro 10.

LES CROQUES

Croque Monsieur, Frites Maison et Salade <i>Toasted ham and cheese sandwich bread, french fries and salad</i>	11,0
Croque Madame, Frites Maison et Salade <i>Toasted ham and cheese sandwich bread with fried egg, french fries and salad</i>	12,0
Croque du Trône (Jambon de Pays et Chèvre), Frites Maison et Salade <i>Toasted country ham, goat's cheese sandwich bread, french fries and salad</i>	12,0

LES PLANCHES

Planche de Charcuteries <i>Plate of delicatessen</i>	14,5
Planche Mixte <i>Plate of cheeses and delicatessen</i>	16,5
Planche de Fromages (Camembert, Cantal, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne) <i>Plate of cheeses (Camembert, Cantal, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne)</i>	14,5

ASSIETTE 3 FROMAGES... 7,50

LES DESSERTS

Crème Brûlée <i>Crème Brûlée</i>	5,5	Dessert du Jour <i>Dessert of the day</i>	6,0
Mousse au Chocolat <i>Chocolate mousse</i>	5,2	Café Gourmand <i>Gourmet coffee</i>	7,5
Tiramisu du Jour <i>Tiramisu of the day</i>	6,5	Thé Gourmand <i>Gourmet coffee</i>	8,2

LES CREPES

Crêpes au Sucre (2 pièces) <i>Crepes with sugar</i>	4,5
Crêpes à la Confiture (2 pièces) <i>Crepes with jam</i>	5,0
Crêpes au Nutella (2 pièces) <i>Crepes with nutella</i>	5,5

Prix nets en Euros. Taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés. C.B. montant minimum 10 Euros.
Net prices in Euro. Taxes and service included. Checks are not accepted. Visa Card accepted, minimum charge Euro 10.

CARTE DES VINS

BLANCS

	Verre 14 cl	Carafe 25 cl	50 cl	Bouteille 75 cl
Chardonnay IGP Pays d'Oc - Les Charmeuses	4,7	8,5	16,5	23,0
Bourgogne Aligoté AOC	4,7	8,5	16,0	
Sancerre AOC	6,5	11,0	21,5	32,0
Pouilly Fumé AOC	6,5	10,5	21,0	31,0

ROSÉS

IGP Méditerranée - Demoiselles sans Gène 'BIO'	4,3	7,8	15,5	22,5
IGP Gris de Gris des Sables de Camargue 'BIO'	4,2	7,6	15,2	21,5

ROUGES

Pinot Noir de Bourgogne AOC	4,5	7,5	14,8	22,0
Brouilly AOP	4,9	9,0	17,0	25,0
Chinon AOC	4,4	7,5	14,8	22,0
Côtes de Bourg AOC - Guiraud	5,0	9,0	17,0	25,0
Montagne Saint-Emilion AOC - Château Roches Guitard	6,5	11,0	20,0	29,0
Gaillac AOC - Château de Surs La Constance 'BIO'	4,9	9,0	17,5	25,5
El Grano 2015 - Vin du Chili	4,8	8,5	17,0	25,0

[Les Carafes de 25cl et 50cl sont servies uniquement au restaurant]

CHAMPAGNES

	Coupe 12 cl	Bouteille 75 cl
Champagne Brut	8,0	60,0

EAUX MINÉRALES (Servies uniquement au restaurant)

San Pellegrino ou Evian (50 cl)	4,5
San Pellegrino ou Evian (100 cl)	6,5

ALCOOLS & LIQUEURS (4cl)

Poire William	8,0	Grand Marnier	8,0
Vodka	8,0	Marie Brizard	8,0
Gin, Tequila	8,0	Get 27	8,0
Rhum	8,0	Armagnac	8,0
Rhum Saint-James	8,0	Calvados	8,0
Malibu	8,0	Vieux Calvados	9,0
Baileys	8,0	Cognac VSOP	8,5
Cointreau	8,0	Cognac XO	16,0

Prix nets en Euros. Taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés. C.B. montant minimum 10 Euros.
Net prices in Euro. Taxes and service included. Checks are not accepted. Visa Card accepted, minimum charge Euro 10.