

## LA CARTE

### POUR PARTAGER OU PAS

8,00€  ŒUFS MAYONNAISE  
Œufs durs, croûtons de pain, mayonnaise maison

9,00€  LABNEH  
Fromage frais crémeux, vierge échalotes câpres persil et pain à l'ail

PAR 6 15,00€ | PAR 12 23,00€ GROS ESCARGOTS  
Escargots à la française, beurre persillé et croutons

18,00€ FOIE GRAS MAISON  
Porto, fleur de sel et poivre mignonette

19,00€ | 29,00€  PLANCHE 3 | 5 FROMAGES PAR LAURENT DUBOIS

Assortiment de 3 ou 5 fromages sélectionnés par Laurent Dubois Meilleur Ouvrier de France fromager

35,00€ PLANCHE MIXTE  
Sélection de charcuteries et fromages

### SALADES

19,00€  CHÈVRE CHAUD

Jeunes pousses de salade, chèvre chaud toasté, mélange de graines, vinaigrette à la noisette

20,00€  PARISIENNE

Romaine, dés de jambon, comté Laurent Dubois, pommes de terre, œuf dur, champignons frais, fleurs de câpres

21,00€   BURRATA

Purée avocat coco, granola salé, huile d'olive et fleur de sel, pousses de salade

22,00€   VEGGIE SALAD

Taboulé de quinoa (cercombre, tomates cerises, oignons rouges, grenade, herbes fraîches) | Demi avocat grillé aux épices zaatar et feta grecque | Vinaigrette citron vert

23,00€ CÉSAR

Romaine, poulet mariné au saté (base cacahuète et crevette), parmesan 24 mois, croutons, oignons frits et sauce César maison

### CRUS

26,00€ TARTARE DE BŒUF À LA MODE DE PARIS

Tartare assaisonné par nos soins, jaune d'œuf | Frites ou salade

28,00€  CARPACCIO DE BŒUF

Pesto de basilic, copeaux de parmesan, roquette | Frites ou salade

29,00€  VITELLO TONNATO

Noix de veau marinée, sauce tonnato façon Regain (jus de citron vert, thon, anchois, ail confit, parmesan) | Frites ou salade

29,00€  REGAIN QUI PLEURE

Tataki de hampe de bœuf Irish Angus mariné aux saveurs thaï (basilic thaï, coriandre thaï et shiitaké) | Mesclun, carottes râpées & œuf tamago

32,00€  TARTARE DE SAUMON

Mayonnaise citron vert sésame, grenades, câpres, cebette, oignons rouges | Frites ou salade

### LES PLATS TRADITIONNELS

SOUPE À L'OIGNON 14,00€

Oignons cuits dans un bouillon de volaille, croûtons et comté gratiné

COQUILLETES JAMBON COMTÉ TRUFFE 21,00€

Jus de volaille, crème au comté truffé, dés de jambon Label rouge

BŒUF BOURGUIGNON 26,00€

Bœuf braisé, sauce vin rouge, carottes | Coquillettes

POULET ROTI FERMIER 26,00€

Jus de cuisson au thym | Purée de pomme de terre

### GRILLÉES

Sélection de nos meilleures viandes et poissons

Garnitures au choix

SAUMON LABEL ROUGE BIO 28,00€

ÉCOSSE | LAQUÉ SAUCE BARBECUE MAISON

CÔTE DE COCHON AUVERGNATE | 300g 25,00€

CANTAL

SAUCISSE DU MOMENT SELON ARRIVAGE 24,00€

MAISON MONTEAL I OCCITANIE

HAMPE | 180g 28,00€

FRANCE

CÔTE DE BŒUF INDIVIDUELLE | 400g 45,00€

AUBRAC

Choisissez votre sauce | beurre

SAUCE AU POIVRE

Poivre noir, crème crue de Normandie

BEURRE MAITRE D'HÔTEL

Beurre, échalotes, persil

MENU ENFANT 16,00€

Moins de 12 ans

Coquillettes jambon beurre ou cheeseburger frites ou croque-monsieur comté frites

1 boule de glace au choix

### PLATS DE SAISON

TARTINE DU MOMENT 21,00€

Demander la composition à nos chefs de rang

SALADE FRAICHEUR DU MOMENT 26,00€

Demander la composition à nos chefs de rang



### ÉPICÉS

WINGS DE POULET LAQUÉ  22,00€

Mayonnaise citron vert sésame | Frites ou salade

LINGUINE ARRABIATA GAMBAS TIGER 32,00€

Sauce tomate épicée, gambas rôties à la plancha

### ENTRE 2 PAINS

CROQUE MONSIEUR « INCONTOURNABLE » 25,00€

Jambon blanc Label rouge, comté râpé et moutarde à la noix | Frites ou salade

SUPPLEMENT ŒUF MOLLET +2,80€

CROQUE MADAME 24,00€

Jambon blanc Label rouge, emmental et œuf mollet | Frites ou salade

CROQUE MONSIEUR TRUFFE 29,00€

Comté 12 mois, jambon blanc Label Rouge et beurre à la brisure de truffes d'été avec arôme | Frites ou salade

SMASH BURGER SIMPLE 25,00€ | DOUBLE 29,00€

Burger au bœuf haché 150g, double cheddar, sauce Smash maison et pickles | Frites ou salade

BURGER LAURENT DUBOIS SIMPLE 28,00€ | DOUBLE 32,00€

Burger au bœuf haché 150g, Saint Nectaire fermier, sauce burger, salade, compotée d'oignon au épices fumées de la Vera et pickles recouvert d'une généreuse fondue de comté | Frites ou salade

### ACCOMPAGNEMENTS

Mesclun | Frites | Purée de pomme de terre maison | Légumes du moment 5,00€

Frites au comté +3,00€

### DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT Crumble chocolat, fleur de sel  10,00€

CRÈME BRULÉE TONKA Délicatement caramélisée  10,00€

TROPÉZIENNE Brioche garnie d'une crème pâtissière à la fleur d'oranger 10,00€

TRIO DE CHOUX (Vanille, chocolat, café, pistache) Au choix 12,00€

PÊCHE MELBA Pêche au sirop, glace vanille, chantilly Vanille Bourbon  16,00€

CHOCOLAT OU CAFÉ LIEGEOIS Coupes glacées  16,00€

SORBET MAISON Citron vert | Mangue-Passion  9,00€

GLACES ALPEREL Chocolat | Café | Vanille  1 | 3,50€ 2 | 7,00€ 3 | 9,00€

GLACE LIBANAISE PAR « MAISON ASHTA » Achta (Fleur de lait) | Wared (Pétale de rose), pistaches concassées  1 Boule 5,50€ | 2 Boules 10,00€

## LES BOISSONS

### BOISSONS FRAÎCHES & SANS ALCOOL | COLD BEVERAGES & SOFT

JUS DE FRUITS ET NECTARS PAR CHARLES PAPILLON, FABRIQUÉS EN FRANCE (25CL) 9,00€

(FRAMBOISE, ABRICOT, PÊCHE DE VIGNE, POMME, TOMATE)

JUS D'ORANGE FRAIS 9,00€

JUS DE PAMPLEMOUSSE 9,00€

COCA ZERO, ORIGINAL (33CL) 7,50€

LIMONADE FRANÇAISE (33CL) 7,50€

FANTA (25CL) 7,50€

FRESH | KING KONG | VIRGIN MOJITO 14,00€

FEVER-TREE TONIC (20CL) 7,50€

SUPPLÉMENT SIROP 1,00€

(FRAISE, GRENADINE, MENTHE, CITRON, ROSE, FRAMBOISE OU VIOLETTE)

THÉ GLACÉ DU MOMENT FAIT MAISON, SANS SUCRE AJOUTÉ (25CL) 11,00€

### EAUX | WATER

ABATILLES PLATE 33CL | 75CL 5,00€ | 7,00€

ABATILLES GAZEUSE 33CL | 75CL 5,00€ | 7,00€

CHATELDON 9,00€

### BIÈRES & CIDRE | BEERS

PRESSION DU MOMENT 7,00€ | 12,00€

CIDRE SASSY (33CL) 8,50€

BIÈRE SANS ALCOOL (33CL) 7,00€

GINGER BEER (25CL) 7,00€

### COCKTAILS

GIN BULLES 17,00€

APÉROL SPRITZ 16,00€

SAINT-GERMAIN SPRITZ 21,00€

PORN-STAR MARTINI 21,00€

TI PUNCH 10,00€

MOJITO 16,00€

MOJITO PASSION 18,00€

NEGRONI 14,00€

RICARD 7,00€

MARTINI BLANC 8,00€

KIR | KIR ROYAL 9,00€ | 18,00€

COCKTAIL MAISON 15,00€

### BOISSONS CHAUDES | HOT BEVERAGES

(JUSQU'À 17H | UNTIL 5 P.M.)

ESPRESSO | CAFÉ ALLONGÉ AMERICAN COFFEE 4,00€

DOUBLE ESPRESSO DOUBLE COFFEE 7,00€

NOISETTE NOISETTE 4,50€

CAFÉ AU LAIT COFFEE WITH MILK 5,00€

LATTÉ | CAPPUCCINO LATTE | CAPPUCCINO 7,50€

THÉ PALAIS DES THÉS | INFUSION TEA | INFUSION 85,00€

CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLAT 9,00€

IRISH COFFEE 15,00€

## LA CAVE À VIN

### VINS ROSÉS | ROSE WINES

GRIS D'ARGENS, ESTANDON, IGP (VAR) 9,50€ | 38,00€

IGP MÉDITERRANÉE, AUROSE « BAIN DE MIDI » 11,00€ | 42,00€

CÔTE DE PROVENCE « MINUTY » PRESTIGE, AOC 65,00€

### VINS BLANCS | WHITE WINES

LE BON GOUT DU BLANC (GERS) 2021 9,00€ | 33,00€

ANJOU BLANC « CHANT DU CHÊNE » 10,00€ | 38,00€

SANCERRE, DOMAINE AUCHÈRE (LOIRE) 14,00€ | 49,00€

CHABLIS, DOMAINE DE LA MANDELIÈRE (BOURGOGNE) 16,00€ | 59,00€

### VINS ROUGES | RED WINES

MA BOTTE DANS VOTRE CITERNE (GERS) 9,00€ | 33,00€

ANJOU ROUGE « CLOS DU BOIS » (LANGUEDOC) 9,00€ | 35,00€

PUY DE DÔME « 1885 » (AUVERGNE) 11,00€ | 42,00€

CÔTES DU RHÔNE « DOMAINE DE LA BOUSCATIERE » 12,00€ | 45,00€

BOURGOGNE « PINOT NOIR » (BOURGOGNE) 15,00€ | 56,00€

### NOS VINS D'EXCEPTIONS | OUR EXCEPTIONAL WINES

CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU (BOURGOGNE) 2022 69,00€

SAINT AUBIN 1<sup>ER</sup> CRU (BOURGOGNE) 2020 95,00€

CHÂTEAUNEUF DU PAPA (RHÔNE) 2019 80,00€

CHASSAGNE-MONTRACHET (BOURGOGNE) 2021 85,00€

MARGAUX « CRU BOURGEOIS » (BORDEAUX) 2019 69,00€

### EN PICHET | PITCHER

BLANC 14,00€ | 24,00€

ROSÉ 14,00€ | 24,00€

ROUGE 14,00€ | 24,00€

### CHAMPAGNE

BARONS DE ROTHSCHILD EXTRA BRUT CONCORDIA 14CL BTL 20,00€ | 90,00€

BARONS DE ROTHSCHILD ROSÉ 23,00€ | 110,00€

BARONS DE ROTHSCHILD BLANC DE BLANCS - 130,00€

BARONS DE ROTHSCHILD MILLÉSIMÉ 2016 - 180,00€