

LA CARTE

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Nos chefs de rang seront ravis de vous présenter les suggestions du moment.

POUR PARTAGER OU PAS



9,00€ ŒUFS MAYONNAISE

Œufs durs, mayonnaise légèrement moutardée

PAR 6 **15,00€** I PAR 12 **23,00€** GROS ESCARGOTS

Escargots à la française, beurre persillé et croutons

16,00€ SOUPE À L'OIGNON

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

22,00€ FOIE GRAS MAISON

Chutney de saison, toast, fleur de sel et poivre mignonette

22,00€ I **32,00€** **PLANCHE 3 I 5 FROMAGES** PAR LAURENT DUBOIS

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

39,00€ **PLANCHE MIXTE**

Sélection de charcuteries et fromages Laurent Dubois

LES SALADES

26,00€ **SALADE PARISIENNE**

Demi romaine, dés de jambon blanc label rouge, comté Laurent Dubois, pomme de terre, œuf dur, champignons de Paris et fleurs de câpre I Vinaigrette moutarde xérès

26,00€ **SALADE CÉSAR**

Salade romaine, tender de poulet tiède, parmesan 24 mois, croutons, oignon frit I Sauce césar maison

MENU ENFANT

(- DE 12 ANS)

16,00€

Coquillettes jambon beurre

Nuggets I Frites

Croque jambon comté I Frite

1 boule de glace au choix

LES PLATS TRADITIONNELS

SAUCISSE AVEYRONNAISE 24,00€

Saucisse de cochon, grillée à la plancha I Garniture au choix

COQUILLETES JAMBON COMTÉ TRUFFE 26,00€

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

SMASH BURGER SIMPLE 26,00€ I DOUBLE 30,00€

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

Supplément Laurent Dubois avec sa « fondue de comté » + 5,00€

POULET ROTI FERMIER 27,00€

Jus de cuisson au thym I Garniture au choix

BŒUF CAROTTES 28,00€

Bœuf braisé, carottes de couleurs I Pomme de terre grenaille

TARTARE DE BŒUF À LA MODE DE PARIS 29,00€

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

LES CROQUES-MONSIEUR

CROQUE-MONSIEUR VÉGÉTARIEN 20,00€

Mozzarella, steak de butternut, pousse d'épinard, moutarde estragon I Frite ou salade

CROQUE-MONSIEUR « INCONTOURNABLE » 26,00€

Comté, jambon blanc Label Rouge et moutarde à la noix I

Frites ou salade

CROQUE-MONSIEUR TRUFFE 28,00€

Saint Nectaire, jambon blanc Label Rouge et brisures de truffe d'été avec arôme I Frites ou salade

NOS POISSONS

SAUMON LABEL ROUGE BIO 32,00€

ÉCOSSE I Fumet réduit crème citronné I Garniture au

choix

FILET DE CABILLAUD BLACK COD 32,00€

Marinade Japonaise caramélisée à base de miso blanc, mirin et saké I Garniture au choix

ACCOMPAGNEMENTS 5,00€

Salade (romaine, trévis & roquette) I Frites I Légumes du moment

NOS DESSERTS MAISON

MOUSSE AU CHOCOLAT 10,00€

Crumble chocolat, fleur de sel

CRÈME BRULÉE TONKA 10,00€

Délicatement caramélisée

FLAN VANILLE PRALINÉ 10,00€

Crème onctueuse vanille bourbon, praliné noisette

TARTE DE SAISON 10,00€

Demandez la composition à nos chefs de rang.

MAISON ALPEREL

Chocolat I Vanille I Fraise I Citron jaune

1 Boule **3,50€** I 2 Boules **7,00€** I 3 Boules **9,00€**

CROISSANT I PAIN AU CHOCOLAT 3,50€

Réalisé par notre boulanger

NEW-YORK COOKIES 5,00€

Pépites de chocolat cacahuètes ou Triples chocolat

CAKE DE SAISON 5,00€

Banana bread ou Carotte cake

LES BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES & SANS ALCOOL I COLD BEVERAGES & SOFT

JUS DE FRUITS ET NECTARS PAR CHARLES PAPILLON, FABRIQUÉS EN FRANCE (25CL) **8,50€**

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

JUS D'ORANGE FRAIS **8,50€**

JUS DE PAMPLEMOUSSE **8,50€**

COCA ZERO, ORIGINAL (33CL) **7,00€**

LIMONADE FRANÇAISE (33CL) **7,00€**

FANTA (25CL) **7,00€**

FRESH I KING KONG I VIRGIN MOJITO **14,00€**

FEVER-TREE TONIC (20CL) **7,00€**

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 I WATER

ABATILLES PLATE 33CL I 75CL **5,00€** I **7,00€**

ABATILLES GAZEUSE 33CL I 75CL **5,00€** I **7,00€**

CHATELDON **9,00€**

BIÈRES & CIDRE I 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 **18,00€**

PORN-STAR MARTINI **18,00€**

TI PUNCH **9,00€**

MOJITO **15,00€**

MOJITO PASSION **17,00€**

NEGRONI **14,00€**

RICARD **7,00€**

MARTINI BLANC **8,00€**

KIR I KIR ROYAL **9,00€** I **18,00€**

COCKTAIL MAISON **15,00€**

BOISSONS CHAUDES I HOT BEVERAGES

ESPRESSO I 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 I CAPPUCCINO LATTE I CAPPUCCINO 7,50€

THÉ PALAIS DES THÉS I INFUSION TEA I INFUSION 7,50€

CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLAT 9,00€

IRISH COFFEE 15,00€

(JUSQU'À 18H I UNTIL 5 P.M)

LA CAVE À VIN

VINS BLANCS I WHITE WINES

16 CL 75CL

KEERK (ARMÉNIE) **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 ROSÉS I ROSE WINES

16 CL 75 CL

IGP MÉDITERRANÉE **11,00€** **42,00€**

CÔTE DE PROVENCE « SAINT VICTOIRE », MIRAVAL **55,00€**

VINS ROUGES I RED WINES

16 CL 75CL

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

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

PIC SAINT LOUP « ESPRIT » (LANGUEDOC) **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 I OUR EXCEPTIONAL WINES

BTL

CHABLIS 1^{ER} CRU (BOURGOGNE) 2022 **69,00€**

SAINT AUBIN 1^{ER} 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 I PITCHER

25 CL 50CL

BLANC **14,00€** **24,00€**

ROSÉ **14,00€** **24,00€**

ROUGE **14,00€** **24,00€**

CHAMPAGNE

14CL BTL

BARONS DE ROTHSCHILD EXTRA BRUT CONCORDIA **19,00€** **80,00€**

BARONS DE ROTHSCHILD ROSÉ **21,00€** **90,00€**

BARONS DE ROTHSCHILD BLANC DE BLANCS - **120,00€**

BARONS DE ROTHSCHILD MILLÉSIMÉ 2016 - **150,00€**