

MENU DU LITTLE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

32

Entrée + Plat + Dessert

42

ENTRÉES

Foie Gras de Canard Maison (+5 €)

Chutney d'oignons & ses toasts
(foie gras origine France)

Saumon Gravlax Maison

Mayonnaise Wasabi

Terrine des Copains (de Campagne)

Et ses toasts

Tartines d'Avocats

Œuf mollet Bio & salade

Soupe à l'Oignon

Gratinée à l'Emmental BIO

Os à Moelle

À la Fleur de sel et ses Toasts

Escargots de Bourgogne (x 6)

Huitres (x 6)

Pleine mer n°3

PLATS

Camembert Rôti

Miel d'acacia, pommes de terre Charlotte

Lasagnes de Légumes du Soleil Avec salade

Cœur de Rumsteck(+5 €)

Sauce au poivre (bœuf Jersiais,
Ferme des Belles Robes)

Cassoulet

Poitrine fumée, saucisse de Toulouse
et manchons d'oie confits

Pavé de Cabillaud

Poêlée de légumes, beurre citronné

Bœuf Bourguignon

Pommes de terre et carottes vapeur

Pressé de Volaille

Jus de cuisson, purée de pommes de terre
(Volaille d'origine française cuite sous vide
à basse température)

Secreto (Ibérique de Bellota)

Risotto de riz noir, sauce moutarde à l'ancienne
(viande d'origine ibérique cuite sous vide
à basse température)

Pâtes du Jour

DESSERTS

Tiramisu Oreo

Tarte Citron

Flan

Vanille Bourbon de Madagascar

Crème Brulée

Vanille Bourbon de Madagascar et fève Tonka

Mousse au Chocolat

À la Fleur de Sel

Croissant Perdu

Caramel beurre salé

Assiette de Fromage

Comté, chèvre cendré, Brie de Meaux
et confiture de cerises noires

Dessert du Jour

PETIT DÉJEUNER

Tous les jours de 9 h à 11 h 30 — 17 €

Croissant + Boisson chaude + Orange Pressée

avec au choix

**Pancake au Saumon Fumé,
Crème Ciboulette & Œuf Mollet**

ou

**Œufs
Brouillés**

ou

**Tartine d'Avocat
& Œuf Poché**

ou

**Pancake au Bacon, Sirop d'Érable,
Œuf au Plat et cheddar**

ENTRÉES

Foie Gras de Canard Maison Chutney d'oignons & ses toasts (foie gras origine France)	22
Saumon Gravlax Maison Mayonnaise Wasabi	15
Terrine des Copains (de Campagne) Et ses toasts	15
Tartines d'Avocats Œuf mollet Bio & salade	15
Soupe à l'Oignon Gratinée à l'Emmental BIO	14
Os à Moelle À la Fleur de sel et ses toasts	14
Escargots de Bourgogne (x 6)	12
Huitres Pleine mer n°3	
6	12
12	24

SALADES

Salade de Chèvre Pané Chèvre pané aux cornflakes, concombre, tomates cerises, salade mêlée, œuf dur, noix, avocat, oignons frits	19
Salade César Cœur de romaine, tomates cerises, poulet pané, œuf poché, copeaux de parmesan, croûtons, oignons frits, sauce César	19
Salade de Gésiers de Poulet Pommes sautées à l'ail, salade mêlée, œuf poché, tomates cerises, oignons frits	19

BURGERS - Supplément Bacon 1€

Cheeseburger Steak de 180 gr (bœuf Jersiais, Ferme des Belles Robes, tomates, salade, oignons confits, saint-nectaire, pickles, coleslaw, frites maison	19
Fish Burger Dos de cabillaud pané, sauce tartare, salade, tomates, oignons confits, pickles, cheddar, coleslaw, frites maison	20
Chicken Burger Poulet pané français, tomates, salade, oignons confits, cheddar, pickles, coleslaw, sauce moutarde et miel, frites maison	20
Double Cheeseburger 2 Steaks de 180 gr (bœuf Jersiais, Ferme des Belles Robes), tomates, salade, oignons confits, saint-nectaire, pickles, coleslaw, frites maison	25

PLATS

Camembert Rôti Miel d'acacia, pommes de terre Charlotte	18
Lasagnes de Légumes du Soleil Avec salade	19
Cœur de Rumsteck Sauce au poivre (bœuf Jersiais, Ferme des Belles Robes)	29
Cassoulet Poitrine fumée, saucisse de Toulouse et manchons d'oie confits	23
Pavé de Cabillaud Poêlée de légumes, beurre citronné	24
Bœuf Bourguignon Pommes de terre et carottes vapeur	22
Pressé de Volaille Jus de cuisson, purée de pommes de terre (Volaille française cuite sous vide à basse température)	23
Secreto (Ibérique de Bellota) Risotto de riz noir, sauce moutarde à l'ancienne (viande ibérique cuite sous vide à basse température)	24
Pâtes du Jour	19

DESSERTS

Tiramisu Oreo	10
Tarte Citron	10
Flan Vanille Bourbon de Madagascar	10
Crème Brulée Vanille Bourbon de Madagascar et fève Tonka	10
Mousse au Chocolat À la Fleur de Sel	10
Croissant Perdu Caramel beurre salé	10
Assiette de Fromage Comté, chèvre cendré, Brie de Meaux et confiture de cerises noires	12
Dessert du Jour	10

À PARTAGER À Partir de 17h30

Assortiment de Charcuterie Ibérique - 25
« Maison El Bierzo »

Mixte avec Fromages Affinés - 30

VINS ROUGES

	14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Vins du mois	5	9	18	27
AOC Côtes-du-rhône – BIO Maison Lejeune 2023	5,5	10	20	30
AOC Graves Château Trebiac 2019	6,5	12	24	36
AOP Brouilly – BIO Domaine Fellot 2022	7	13	26	39
AOP Faugères – BIO Domaine Ollier Taillefer 2020	7	13	26	39
AOP Crozes-Hermitage – BIO Domaine David Reynaud	8	15	30	45
AOP Bourgogne – BIO Domaine de la Monette	8	15	30	45
AOC Saint-Émilion – BIO Château Beynat	–	–	–	49
AOC Sancerre – BIO Vignoble Dauny	–	–	–	49

VINS BLANCS

IGP Sauvignon A. Riboud 2022	5,5	10	20	30
IGP Chardonnay – BIO Maison Lejeune 2023	5,5	10	20	30
IGP Chenin – BIO Domaine À Deux 2022	6	11	22	33
AOC Sancerre Vignoble Dauny 2023	8	15	30	45
Coteaux du Layon Domaine Vincent Wengier 2022	8	15	30	45
AOC Chablis – BIO Château de Passavant 2022	8	15	30	45

VINS ROSÉS

IGP Gris Maison Lejeune	5,5	10	20	30
AOP Côtes-de-Provence – BIO Château de Brégançon 2023	8	15	30	45

CHAMPAGNES

	Coupe	Bouteille
Prosecco – Volparesa	7	35
Barons de Rothschild Brut	12	85
Barons de Rothschild Rosé		100

COCKTAILS

Negroni Gin, vermouth rouge, Campari	12
Espresso Martini Vodka, liqueur de café, sirop de sucre, espresso	12
Spicy Margarita Tequila, Cointreau, jus de citron, jalapeños, basilic, coriandre, poivron, sel	12
Baroudeur Whisky, ananas, sirop de bière blanche, citron, ginger beer	12
Red Desert Mezcal, liqueur de cassis, citron vert, romarin, jus de citron, sirop de gingembre, Angostura	12
God Save The King Gin, fleur de sureau, concombre, citron, agave	12
Porn Star Martini Vodka, Passoã, purée de passion, citron, vanille	12
Paradis Blanc Vodka, liqueur de chocolat blanc, liqueur de noisette, citron, lait, sirop de violette, citron vert	12
Nonna Angostura, Campari, citron, crème de mûre, Champagne	12
Dandy Cognac, pomme, cannelle, sirop de vanille, citron	12
Le Virgin Pin-up Pomme, ananas, ginger beer, sirop de fraise	10
Le Virgin Gentleman Limonade, purée de fruits rouges, citron, sucre, menthe fraîche	10

CIDRES

Cidre Brut Christian Drouin – France 5 % – 75 cl	19
Cidre Sassy – 5,2 % – 33 cl	7

BIÈRES ARTISANALES

BIOLOGIQUES

	25 cl	50 cl
Up Town, Blonde – 4,5 %	4,5	8,5
Hot Side, IPA – 6 %	5,5	10
Vice Hood, Blanche – 4,3 %	5,5	10
Heavy Duty, Pale Ale – 8,4 %	5,5	10

SPIRITUEUX

Tous nos spiritueux contiennent 4 cl d'alcool

WHISKY

Ballentine's – Écosse	10
Sequoia Tourbé – BIO – France	12
Whisky single Malt	
Sequoia – BIO – France	12
Whisky single Malt	
Bulleit Bourbon – USA	12
Bulleit Rye – USA	12
Gwalarn – France	12

COGNAC

Grosperin 10 ans – France	12
Cognac VSOP Hine – France	12

VODKA

Wyborowa – Pologne	10
Vodka LAB Artisanale – Pologne	12
Traditional Vodka	
Herbe de Bison	
Poivre de Sandomir	
Samogon Blanc	
Renaissance – France	12

GIN

Beefeater – Royaume-Uni	10
Hendrick's – Écosse	12
Monkey 47 – Allemagne	12
Gin Pira Christian Drouin – France	12

RHUM

Rhum Havana 3 ans – Cuba	10
Diplomatico – Vénézuéla	12
La Hechicera – Colombie	12

TEQUILA

Altos – Mexique	12
Avion – Mexique	12

CACHAÇA

Janeiro – Brésil	10
-------------------------	----

DIGESTIFS

Eau-de-vie	12
Poire, Framboise, Prune	
Bas-Armagnac VSOP Marquestau – France	12
Le Calvados – Christian Drouin – France	12
Bailey's – Irlande	10
Cointreau – France	10
Giffard Mint / Peppermint – France	10
Limoncello – Italie	10
Amaretto – Italie	10
Grappa – Italie	10

APÉRITIFS

Ricard 2 cl	4
Kir au Sauvignon 12 cl	6
Cassis, Mûre, Pêche, Framboise	
Kir royal 15 cl	12
Martini 5 cl	8
Bianco, Rosso, Rosato, Extra Dry	
Suze 4 cl	8
Campari 5 cl	8
Porto 5 cl	8
Lillet Blanc ou Rouge	8
Pastis Henri Bardouin	5

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou Décaféiné	3
Noisette	3
Allongé	3
Double Express ou Décaféiné	5,5
Café Crème	5,5
Cappuccino	6,5
Chocolat Viennois ou Café Viennois	6,5
Lait Chaud, Miel, Vanille ou Cannelle	5,5
Chocolat Chaud	6
Thé Mariage Frères	6
Earl grey, Sultan, Marco Polo, Chai	
Infusion Mariage Frères	6
Thé Vert & Menthe Fraîche	6
Grog – Rhum, jus de citron jaune, miel d'Acacia, eau chaude	7
Vin Chaud	6
Irish Coffee	12
Whiskey Jameson, sirop de sucre de canne, café, crème chantilly	
Supplément Pot de Lait – Chaud ou froid 8 cl	1
Supplément Lait Végétal	1

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca Zéro 33 cl	5,5
Schweppes Tonic 25 cl	5
Limonade Pression Artisanale 25 cl	5,5
Abatilles Pétillante 33 cl	5,5
Abatilles Plate 33 cl	5,5
Abatilles Pétillante 75cl	9
Abatilles Plate 75cl	9
Jus de Fruits 25 cl – Pomme, Ananas, Tomate, Pamplemousse Rose	5,5
Fruits Pressés – Orange ou Citron	7
Thé ou Café Glacé	6,5

Tous nos plats sont faits maison et nos produits frais.

Prix nets en euros, service compris. Majoration 0,5 € après 22 h. Chèque non accepté.