APÉRITIFS



Ricard, Pastis 51 2 cl, Martini, Campari 5 cl, Porto, Muscat 7 cl	5.2
Americano maison 15 cl	11.0
Kir cassis / mûre / pêche 14 cl	5.8
Kir Royal au Champagne AOC 12 cl	11.0

EAUX MINÉRALES

	50 cl	100 cl
Evian, Badoit *uniquement restauration*	6.2	7.8

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de figues *Half-cooked duck foie gras, figs chutney*	16.0
Oeuf mayonnaise *Hard-boiled egg mayonnaise*	7.0
Escargots *Snails* Les 6 12.9 Les 12	19.8
Soupe à l'oignon *Onion soup*	11.0
Assiette de saumon fumé, crème d'aneth *Smoked salmon, dill cream*	15.0
Nems de poulet, sauce Thaï *Chicken spring rolls, Thai sauce*	12.0
Burratina crémeuse, sauce au pesto et tomates cerises *Creamy burratina, pesto sauce and cherry tomatoes*	12.0

SALADES

PARISIENNE **Œuf dur, emmental, jambon blanc, mayonnaise, tomates, salade** 14.3
Hard-boiled egg, emmenthal, ham, mayonnaise, tomatoes, salad

RENNES 16.0
Blanc de poulet, parmesan, concombre, croûtons, salade de pâtes au pesto
Chicken, parmesan cheese, cucumber, croutons, pesto pasta salad

L'HORIZON DETOX 16.5
Salade, quinoa, avocat, tomates, champignons de Paris, poudre de spiruline
Salad, quinoa, avocado, tomatoes, button mushrooms, spirulina powder

BERGÈRE **Chèvre chaud sur toast au miel, pommes, noix, tomates, salade** 14.8
Goat cheese with honey on toast, apples, walnuts, tomatoes, salad

OCÉANE 16.5
Saumon fumé, crevettes, asperges, crème ciboulette, tomates, salade
Smoked salmon, shrimps, asparagus, chive cream, tomatoes, salad

AUVERGNATE 15.8
Œuf dur, pommes sautées, jambon de pays, Cantal, bleu, tomates, salade
Hard-boiled egg, fried potatoes, country ham, Cantal, blue cheese, tomatoes, salad

VÉGÉTARIENNE **Œuf dur, asperges, ratatouille, parmesan, tomates, salade** 16.5
Hard-boiled egg, asparagus, mixed vegetables, parmesan cheese, tomatoes, salad

Minimum CB 15 €. Prix nets en euros. Taxes & service compris.
Certains plats peuvent contenir des produits allergènes. Un cahier est à votre disposition.

PLATS

VIANDES

Bavette d'Aloyau, sauce échalotes, frites & salade 15.8
Sirloin steak, shallots sauce, French fries & salad

Tartare de boeuf frites & salade préparé ou aller-retour 16.5

Cheeseburger traditionnel, frites & salade 16.8
Traditional cheeseburger, French fries & salad

Poulet fermier rôti, jus de thym, frites & salade 15.8
Roasted farm chicken, thyme juice, French fries & salad

Confit de canard & pommes grenailles 17.0
Duck confit & grenailles potatoes

Pavé de rumsteak, sauce béarnaise, frites & salade 18.0
Rump steak, bearnaise sauce, French fries & salad

Émincé de poulet «Paillard», pommes grenailles 16.0
Marinated chicken escalope, grenailles potatoes

POISSONS

Pavé de saumon 180 g, sauce vierge & fine ratatouille 18.0
Slab of salmon 180 g, lemon butter sauce & mixed vegetables

Fish and chips, frites & salade *French fries & salad* 16.5

PÂTES

Pâtes à la tomate & basilic *Pasta with tomato & basil* 12.8

Pâtes aux crevettes et saumon fumé *Pasta with shrimps and smoked salmon* 16.5

Assiette de garnitures 6.0
Frites / salade / pommes grenailles / riz / ratatouille
French fries / salad / grenailles potatoes / rice / mixed vegetables

DESSERTS

Assiette 3 fromages Cantal, bleu d'Auvergne, Camembert 11.0
Variety of 3 cheeses

Fromage blanc & coulis de fruits rouges 6.0
White cheese with red fruits coulis

Tiramisu 8.0

Crème brûlée 8.0

Tarte Tatin & crème fraîche *Tatin pie with fresh cream* 8.8

Moelleux au chocolat & glace vanille 8.6
Chocolate fondant with vanilla ice cream

Café gourmand *Gourmet coffee* 8.9

Minimum CB 15 €. Prix nets en euros. Taxes & service compris.
Certains plats peuvent contenir des produits allergènes. Un cahier est à votre disposition.

GLACES

Coupe Parisienne 1 boule **4.0** 2 boules **8.0** 3 boules **10.0**
Vanille / café / chocolat / caramel salé / fraise / framboise / citron
Vanilla, coffee, chocolate, salted caramel, strawberry, raspberry, lemon

Liégeois **9.0**
Glace chocolat ou café, sauce chocolat ou expresso, crème fouettée

La Dame Blanche **9.0**
Glace vanille Bourbon, sauce chocolat, crème fouettée

Colonel Glace citron & vodka **11.0**

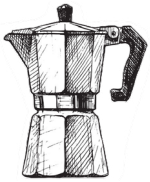
Supplément crème fouettée / sauce **2.0**

CRÊPES

Sucre *Sugar*	**5.5**	**Confiture** *Jam*	**6.0**
Nutella ou chocolat	**7.5**	**Citron** *Lemon*	**6.0**

BOISSONS CHAUDES

Expresso	**2.7**
Noisette	**2.9**
Décaféiné / Allongé	**2.7**
Double express	**5.4**
Café Américain	**5.5**
Café crème	**5.5**
Chocolat chaud	**5.6**



Cappuccino	**6.0**
Grog ou rhum ambré	**9.0**
Citron pressé chaud	**5.9**
Café / Chocolat viennois	**6.5**
Vin chaud à la cannelle	**6.2**
Irish coffee au Jameson	**11.0**

THÉS COMPTOIR RICHARD 5.50

THÉ NOIR Breakfast - Lapsang Souchong - Fruits rouges - Earl Grey
THÉ VERT Sencha - Jardin des Merveilles - à la menthe
THÉ ROUGE aux épices Rooïbos

INFUSIONS RICHARD 5.50

Camomille / Verveine / Tilleul

Minimum CB 15 €. Prix nets en euros. Taxes & service compris.
Certains plats peuvent contenir des produits allergènes. Un cahier est à votre disposition.

CARTE DES VINS

ROUGES

	14 cl	28 cl	50 cl	75 cl
Languedoc AOC, Fitou	5.4	9.2	13.8	22.0
Côtes-du-Rhône AOC Les 3 Garçons	5.9	9.8	17.0	26.0
St-Nicolas de Bourgueil Cuvée du vieux pressoir	5.8	9.6	16.1	25.0
Haut-Médoc AOP Victoria II Second vin du Château Victoria	7.2	11.9	22.0	34.0
Pomerol AOP (Bordeaux), Fugue de Nénin 2014, second de Nénin				58.0
Chassagne-Montrachet AOP (Bourgogne) V. Girardin «Vieilles vignes» 2014-2015				72.0
Côte-Rôtie AOP (Vallée du Rhône) E. Guigal «Brune et blonde» 2015-2016				82.0

BLANCS

Chardonnay IGP Vin de France	5.4	9.2	14.5	23.0
Touraine AOC, Henry Marionnet Domaine de la Charmoise	5.9	9.8	17.0	26.0
Sancerre AOC Doudeau-Léger	6.9	11.4	19.5	31.0
Cheverny AOC Les Borderies	5.8	9.6	16.1	25.0
Monbazillac AOP Château Bautrand «Vieilles Vignes»	7.2	11.9	22.0	34.0
Pouilly-fumé De Ladoucette (Loire) 2017-2018				52.0
Meursault AOP (Bourgogne) V. Girardin «Vieilles vignes» 2015-2016				86.0

ROSÉS

Méditerranée IGP "M" Sophie Denante	5.4	9.2	13.8	22.0
Côtes-de-Provence AOC "Côté Presqu'île" Minuty	6.9	11.4	19.5	31.0
Bandol AOP Cru des Domaines Ott Château Romassan				56.0

Pichets et bouteilles servis uniquement en restauration

CHAMPAGNE AOC

	12 cl	75 cl
Paul Laurent Brut Réserve	11.0	60.0
Ruinart Brut		90.0

DIGESTIFS AND LIQUEURS



	4 cl
Cognac, Rhum, Téquila, Calvados Coquerel	9.0
Cognac Rémy Martin	10.0
Grand Marnier, Amaretto, Poire Williams, Mirabelle, Framboise	9.0
Prune de Souillac	10.0

Minimum CB 15 €. Prix nets en euros. Taxes & service compris.
Certains plats peuvent contenir des produits allergènes. Un cahier est à votre disposition.

BOISSONS FRAÎCHES



Evian, Badoit rouge 33 cl	**5.7**
Coca-Cola, Light, Zero 33 cl	**5.7**
Orangina, limonade 25 cl, **Sprite** 33 cl, **Fanta Orange** 33 cl	**5.7**
Schweppes Tonic / Agrum' 25 cl	**5.7**
Lait froid nature 25 cl	**4.0**
Café glacé	**6.0**
Thé glacé maison nature / pêche / fraise 40 cl	**6.0**

JUS DE FRUITS

Orange ou citron pressé	**6.1**
Jus de fruits 25 cl	
Orange, ananas, pamplemousse, pomme, tomate, nectar d'abricot	**5.5**

BIÈRES PRESSION



	25 cl	50 cl
Meteor	**5.1**	**9.1**
Monaco, Panaché	**5.3**	**9.5**
Leffe	**5.6**	**9.8**
Hoegaarden blanche	**5.6**	**9.8**
Picon-bière	**5.9**	**11.4**

BIÈRES BOUTEILLES



Heineken, Pelforth brune 33 cl	**6.0**
Corona 35 cl	**7.0**
Bière sans alcool 25 cl	**6.0**

WHISKIES



J&B 4 cl	**9.0**
Jameson 4 cl	**9.5**
Jack Daniel's, Chivas Regal 4 cl	**10.0**
Supplément Soda 25 cl	**2.5**

Minimum CB 15 €. Prix nets en euros. Taxes & service compris.
Certains plats peuvent contenir des produits allergènes. Un cahier est à votre disposition.

ALCOOLS PREMIUM 4 cl

WHISKY

Lagavulin 16 ans Écosse 12.0
Oban 14 ans Écosse 12.0
Nikka from the barrel Japon 14.0

VODKA

Grey Goose France 12.0
Belvedere Pologne 14.0

TEQUILA

Milagro Mexique 12.0



GIN

Bombay Sapphire Angleterre 12.0
Gunpowder Irlande 14.0

RHUM

Don Papa 7 ans Philippines 12.0
Transcontinental 6 ans Panama 12.0
Diplomatico 12 ans Venezuela 14.0

COGNAC

Camus 10 ans France 12.0

COCKTAILS 4 cl d'alcool 11.00



Blue Lagoon vodka, Curaçao, jus de citron
Bloody Mary vodka, jus de tomate, citron, tabasco, sel de céleri

Spritz apérol, prosecco, Perrier 9.00

Mojito rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier
Tequila Sunrise téquila, jus d'orange, sirop de grenadine
Piña Colada rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas
Gin Fizz gin, citron jaune, Perrier, sucre de canne
Caïpirinha cachaça, citron vert, sucre de canne
Cap Horn gin, jus d'orange et ananas, crème de pêche, coulis de fruits rouges
Moscow Mule vodka, ginger ale, jus de citron, Angostura

COCKTAILS SANS ALCOOL 8.00

Bora Bora ananas, orange, jus de citron, grenadine
Apple Mojito jus de pomme, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne
Aqualemon Perrier, jus de citron, sirop de menthe, menthe fraîche

Minimum CB 15 €. Prix nets en euros. Taxes & service compris.
Certains plats peuvent contenir des produits allergènes. Un cahier est à votre disposition.