

LES « PETIT PLATES »

DE 12H À 19H / FROM NOON TO 7PM

Gyoza de légumes* sauce soja	9 €
Vegetable gyoza* and soy sauce	
Croquettes de fromage* au miel	7 €
Honey and cheese fritters*	
Dégustation de 6 escargots Valentin de Seine et Marne*	12 €
6 Garlic snails selected from Valentin house*	
Crevettes croustillantes* et sauce piquante	15 €
Crispy shrimps* and spicy sauce	
Crème de maïs et pop corn	5 €
Pop corn and creamy corn soup	
Croque-Monsieur façon tartine	17 €
Tartine style Croque Monsieur	
Tataki de thon au satay	16 €
Satay tuna tataki	
Assiette de jambon basque de la ferme d'Abotia tomates confites et pain grillé	19 €
Raw ham from Abotia farmhouse (South-West of France) and preserved tomatoes	
Assiette de chèvre affiné du Père Fabre et confit floral	15 €
Père Fabre selection of matured goat cheese and floral candied	
Crème du moment et crackers	6 €
Dips and table crackers	

Prix nets en euros, taxes et service inclus.

Merci de noter que nous acceptons uniquement les paiements en espèces ou carte bancaire.
En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous en informer avant de passer commande.

Net prices in euros, taxes and service included.

Please note that only cash and credit card payments are accepted.

Please inform us if you have food allergies, we will be happy to guide your selection.

À LA CARTE

JUSQU'À 23H / UNTIL 11PM

LES TRADITIONNELS CLASSICS

- Gratinée à l'oignon revisitée et emmental**..... 13 €
Revisited grated onion soup
- Terrine de foie gras de canard traditionnelle au Sauternes**..... 19 €
Marinated duck liver terrine with Sauternes wine
- Club Sandwich classique** 21 €
Tomate, œuf, poulet, bacon, iceberg
Bacon and chicken classic Club Sandwich with tomato and egg
-  **Veggie Focaccia** 15 €
-  **Soupe de saison** Season soup 11 €

SALADES SALADS







- Salade Caesar romaine, volaille grillée** 20 €
Grilled poultry Caesar salad and romaine lettuce
-  **Uby Colombard Ugni Blanc N°3**
-  **Cœur de sucrine et crevettes rôties** 21 €
Avocat, pomelo et vinaigrette aux agrumes
Heart of lettuce, roasted shrimps, avocado, grapefruit and citrus dressing
-  **Valençay Cuvée Chèvrefeuille**
- Salade niçoise façon Le Méridien Étoile** 20 €
Le Méridien Etoile style Niçoise Salad
-  **Bière Grande Arche**

PÂTES PASTA

- Spaghetti bolognaise et basilic frais**..... 19 €
Bolognese spaghetti and fresh basil
-  **Viridi BIO, Côtes du Rhône**
-  **Spaghetti aux légumes sauce napolitaine et basilic frais** 17 €
Spaghetti with vegetables, Neapolitan sauce and fresh basil
-  **Château des Ferrages Mon Plaisir rosé, Côtes de Provence**

VIANDE ET POISSON

MEAT AND FISH

-  **Cheeseburger classique** Classic cheeseburger 25 €
-  **Bière IPA Ambrée (La Brasserie Fondamentale)**
-  **Fish & chips* sauce tartare** Fish & chips* tartare sauce 23 €
-  **Trenel Macon Village**
-  **Entrecôte grillée** 350g Grilled rib-eye 39 €
-  **Château Carbon d'Artigues**

ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

Frites, légumes du moment, riz pilaf, salade
French fries, seasonal vegetables, pilaf rice, salad

- Accompagnement supplémentaire** 4 €
Extra side dish

DESSERTS

DESSERTS

-  **Fraisier** Strawberry sponge cake 12 €
-  **Laurent-Perrier Cuvée Rosé**
-  **Opéra** Chocolate and coffee cake 12 €
-  **Laurent-Perrier La Cuvée brut**
- Perles du Japon façon riz au lait au gré des saisons** 12 €
Tapioca pearls in a rice pudding way with seasonal fruits
- Paris Brest** 12 €
Hazelnut praline and puff pastry
- Café gourmand**..... 12 €
Gourmet coffee
- Salade de fruits frais** 11 €
Fresh fruits salad

 **Faible en calories / Low calories**

 **Végétarien / Vegetarian**

 **Nos suggestions de boissons / Our beverage suggestions**

* Peut contenir un produit décongelé / May contain a thawed product