

LES ENTRÉES

Soupe à l'oignon	9,50
Traditionnel œuf mayonnaise	8,50
Nems au poulet , sauce sweet chilli	9,50
Camembert pané , roquette et chutney d'oignons . .	9,00
Croustillant de chèvre , salade	9,00
Escargots	les 6 : 10,00 les 12 : 19,00

LES SALADES

Salade du Parisien	18,00
salade, jambon de pays, Cantal, pommes de terre, toasts au chèvre chaud	
Salade italienne	17,50
salade, burrata, tomates séchées, courgettes et aubergines grillées, jambon de pays	
Salade César au poulet pané	16,50
salade romaine, poulet pané, œuf dur, lardons, croûtons, parmesan	
Bo bun au poulet grillé	16,50
salade, légumes croquants, vermicelles de riz, nems au poulet, cacahuètes, coriandre, menthe	
Poke Bowl (végétarien)	15,50
riz, légumes et fruits de saison, sésame	
Poke Bowl au saumon	17,50
riz, légumes et fruits de saison, saumon frais, sésame	

LES CLASSIQUES

Croque-Monsieur (Madame +1,00), frites maison et salade **15,00**

Burger du Parisien, frites maison **19,00**

Pain burger frais, salade, steak VF Aubrac, bacon, cornichons,
crème de cheddar, compotée d'oignons

Chicken Burger, frites maison **18,00**

Pain burger frais, salade, poulet pané, crème de cheddar,
compotée d'oignons

Club Sandwich au poulet, frites maison **16,50**

Club Sandwich au saumon fumé, frites maison . . **17,50**

Fish and Chips maison, frites maison et salade, . . **17,00**
sauce tartare maison

Avocado Toast **16,00**

salade, Pain Poilâne, avocat, burrata, pesto

Avocado Toast au saumon fumé **20,00**

salade, Pain Poilâne, avocat, burrata, saumon fumé, pesto

LES PLANCHES À PARTAGER

Planche de charcuterie **17,00**

Planche de fromages **17,00**

Planche mixte (charcuterie et fromages) **19,50**

MENU ENFANT 12,00

(jusqu'à 12 ans)

Fish and chips ou **Poulet pané**, frites maison
+ une glace enfant
+ un sirop à l'eau

LES PLATS

Confit de canard , pommes grenaille et salade	20,00
Magret de canard au miel , pommes grenaille et salade	21,00
Suprême de poulet , crème de champignons, riz basmati .	18,00
Bavette à l'échalote , frites maison et salade	19,50
(VF Aubrac) env 190g	
Pièce du boucher , frites maison et salade,	19,50
sauce poivre, (VF Aubrac) env 200g	
Tartare de bœuf au couteau , frites maison et salade .	19,50
(VF Aubrac)	
Tartare de saumon , frites maison et salade	19,00
Pavé de saumon à l'oseille , riz basmati	20,00
Changement de garniture :	+2,00
frites maison, pommes grenailles, légumes de saison, riz basmati	
Supplément de garniture :	+5,00
frites maison, pommes grenailles, légumes de saison, riz basmati	
bol de salade.	+3,00

LES DESSERTS

Tarte Tatin du Chef , crème fraîche (glace vanille +1,00)	9,50
Tiramisu	8,00
Crème brûlée	8,00
Mi-cuit au chocolat , crème anglaise (glace vanille + 1,00)	8,50
Salade de fruits frais	7,50
Mousse au chocolat	7,00
Crêpes maison au sucre	6,00
Crêpes maison au Nutella	7,00
Café gourmand	9,50
Thé gourmand	9,50
Assiette de 3 fromages	12,00

LES GLACES ARTISANALES

parfums vanille, fraise, chocolat, pistache, mangue, citron
1 boule 4,00 - 2 boules 8,00 - 3 boules 10,00

LES BIÈRES

PRESSION

25 cl 50 cl

Pelforth Blonde	4,80	8,00
Gallia IPA	5,50	9,00
Ciney	6,00	10,00
Monaco, Panaché	5,00	8,30

BOUTEILLES

Corona 33 cl	8,00
Desperados 33 cl	8,00
Heineken 33 cl	7,00
Bière s. alcool 33 cl	7,00
Cidre brut 33 cl	6,00

LES APÉRITIFS

Kir au Chardonnay 14 cl	6,00
Kir au Champagne 12 cl	10,00
Coupe de prosecco 12 cl	7,00
Ricard, Pastis 2 cl	5,50
Salers, Lillet 5 cl	5,50
Campari 5 cl	6,00
Martini blanc / rouge 5 cl	6,00
Porto blanc / rouge 5 cl	6,50
Lillet Tonic alcool 5 cl	7,50
Americano maison 8 cl	9,00
Aperol Spritz alcool 4 cl	11,00

LES ALCOOLS 4 cl

WHISKIES

Jameson, Clan Campbell	8,00
Jack Daniel's, The Glenlivet, Aberlour 10 ans	10,00
Bourbon Four Roses	10,00
Nikka Whisky Japon Pure Malt, Chivas Regal 12 ans. .	12,00

RHUMS

Diplomatico, Don Papa	12,00
---------------------------------	-------

GIN

Beefeater	8,00
---------------------	------

TEQUILA

Olmeca	8,00
------------------	------

VODKA

Smirnoff	8,00
Absolut	10,00

LES DIGESTIFS ET LIQUEURS 4 cl

Get 31, Get 27	8,00
Manzana, Malibu	8,00
Bailey's, Amaretto	8,00
Cointreau	8,00
Poire, Mirabelle.	8,00
Calvados.	8,00
Chambord	8,00
Cognac, Armagnac	12,00
Grand Marnier, Chartreuse verte.	10,00
Vieille Prune de Souillac.	9,00
Reine-Claude à la liqueur	5,00

LES VINS

ROUGES

	14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Côtes de Bourg A.O.C	5,50	10,00	18,00	26,00
Côtes du Rhône A.O.P	6,00	11,00	20,00	28,00
Brouilly A.O.P	6,50	12,00	22,00	32,00
Saumur Bio A.O.C	7,00	13,00	24,00	34,00
Morgon A.O.P	8,00	15,00	28,00	38,00
Bourgogne A.O.C	8,50	16,00	30,00	40,00

BLANCS

	14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Chardonnay I.G.P	5,50	10,00	18,00	26,00
Bourgogne A.O.C	7,00	13,00	24,00	34,00
Chablis A.O.C	8,00	15,00	28,00	38,00
Sancerre A.O.C	9,00	17,00	32,00	42,00
Pouilly Fumé A.O.C				45,00

ROSÉS

	14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Cévennes I.G.P	5,50	10,00	18,00	26,00
Côtes de Provence A.O.P	7,50	14,00	26,00	36,00
Miraval A.O.C				40,00
M de Minuty A.O.P				45,00

CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl
Champagne du moment	9,00	55,00
Nicolas Feuillatte	11,00	79,00

LES SOFTS

Jus de fruits 25 cl	5,00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl	5,50
Fanta, Sprite 25 cl	5,00
Fuze tea Pêche / Menthe-citron vert 25 cl	5,00
Schweppes Tonic 25 cl	5,00
Limonade Lorina 33 cl	5,50
Cidre brut 33 cl	6,00
Jus de fruits pressés (orange, citron)	6,50

LES EAUX MINÉRALES

Evian – Badoit rouge 33 cl	5,00
Evian – Badoit verte 50 cl	6,00
Evian – Badoit verte 1 L	7,00

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso – Allongé	2,90
Déca – Allongé	2,90
Café – Déca Noisette	3,20
Double Expresso	5,80
Café Crème – Déca Crème	5,20
Chocolat chaud	5,20
Cappuccino	6,50
Café – Chocolat Viennois	6,50
Thés Comptoirs Richard	5,50
Thé vert Sencha, Thé vert à la menthe, Ceylan, Earl Grey, Jasmin, Jardin fumé, Thé blanc Rose Litchi	
Infusions	5,50
Tilleul, Camomille, Verveine, Verveine menthe	
Vin chaud à la cannelle – Grog au rhum	6,50

