



MAISON FONDÉE AU DÉBUT DU SIÈCLE
1, Avenue Foch, 94160 Saint-Mandé - 01 43 28 33 08

Plats élaborés sur place par nos cuisiniers
à partir de produits frais de saison.
Certains plats peuvent contenir des produits allergènes.
Liste des allergènes disponible sur demande.

—

Service de restauration à toutes heures (10h - 23h30)
Ouvert tous les jours de 7h à minuit.

—

Salle privative de 25 personnes
pour vos repas d'affaires, repas familiaux, et réunions.

Les Cocktails

Happy hours à partir de 6€

WHISKY SOUR - 10.0

Whisky Monkey Shoulder, jus de citron vert, sucre de canne

TI-PUNCH - 8.5

Rhum Trois Rivières, sucre de canne, citron vert

CAÏPIRINHA - 8.5

Citron vert, sucre de canne, Cachaça

MARGARITA - 8.5

Tequila, Cointreau, jus de citron vert

VESPER - 8.5

Vodka Russian Standard, Gin Hendrick's, Lillet blanc

COSMOPOLITAN - 8.5

Vodka Russian Standard, Cointreau, jus de Cranberry, jus de citron

AMERICANO - 10.0

Martini, Campari

APÉROL SPRITZ - 10.0

Apérol, Prosecco, eau gazeuse

STRAWBERRY DAÏQUIRI - 8.5

Rhum Trois Rivières, jus de citron vert, purée de fraise

BELLINI - 10.0

Purée de pêche, Champagne

CHAMPAGNE FRAISE - 10.0

Champagne, vodka Monkey Shoulder, purée de fraise

MOJITO - 8.5

Rhum Trois Rivières, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse

MOJITO ROYAL - 10.0

Rhum Trois Rivières, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Champagne

SPICED MOJITO - 8.5

Rhum Sailor Jerry, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse

PINA COLADA - 9.0

Rhum Trois Rivières, jus d'ananas, purée de coco

CUBA LIBRE - 9.0

Rhum Trois Rivières, citron vert, cola

MAÏ TAÏ - 9.0

Rhum Trois Rivières, Cointreau, jus de citron vert, sirop d'orgeat

SEX ON THE BEACH - 9.0

Vodka Russian Standard, sirop de melon, Chambord, jus d'ananas, jus de cranberry

TEQUILA SUNRISE - 8.5

Tequila, jus d'orange, grenadine

SANGRIA - 7.0

Vin rouge, Cointreau, Cognac, fruits de saison, cannelle

LONG ISLAND ICE TEA - 10.0

Vodka Russian Standard, Gin Hendrick's, Rhum Trois Rivières, Cointreau, tequila, jus de citron vert, cola

GINGER MONKEY - 9.0
Whisky Monkey Shoulder, Ginger ale

BLOODY MARY - 9.0
Vodka Russian Standard, jus de tomate, jus de citron vert,
sel de cèleri, Worcestershire sauce

GIN & TONIC

TANQUERAY & TONIC - 10.0
Tanqueray gin, tonic (The London essence)
pamplemousse & romarin

HENDRICK'S & TONIC - 10.0
Hendrick's gin, tonic (The London essence) concombre & romarin

SHOOTER'S - 5.0

JÄGER BOMB
Jägermeister, Red bull

SHOTGUN (TEQUILA PAF)
Tequila, quartier de citron vert, tonic

FIREBALL
Whisky Jack Daniel's, cannelle, sucre de canne, Tabasco

ORGASME
Get 27, tequila, Bailey's

CERVELLE DE SINGE
Vodka Russian Standard, grenadine, Bailey's

Cocktails sans alcool

20cl minimum

- 7.0€ -
Happy hours 5€

DÉTOX
Jus d'orange, jus de citron, concombre, sucre de canne

VIRGIN MOJITO
Sirop de rhum, menthe fraîche, citron vert, limonade

VIRGIN COLADA
Jus d'ananas, purée de coco

TUTTI FRUTTI
Jus d'orange, jus de banane, jus de fraise

BORA BORA
Jus d'ananas, jus de fruits de la passion, jus de citron, grenadine

Les Alcools

EAUX DE VIE

ARMAGNAC Clé des ducs	10.0
COGNAC MARTELL Vsop	10.0
CALVADOS BOULARD Vsop	10.0
VIEILLE PRUNE de Souillac	10.0
POIRE WILLIAMS	10.0

VODKAS, GINS, TEQUILAS

VODKA Russian standard	8.5
VODKA Grey Goose	10.0
GIN Tanqueray	8.5
GIN Hendricks	10.0
TEQUILA Milagro reposado	12.0
CACHAÇA Velho Barreiro	8.5

RHUMS

TROIS RIVIÈRES	8.5
SAILOR JERRY rhum épicé	9.0
DIPLOMATICO R. exclusiva	11.0
RHUM VIEUX DE L'OCÉAN Trois rivières	12.0
RHUM ZACAPA 23 ans	19.0

LIQUEURS

BAILEY'S, AMARETTO	8.0
COINTREAU	8.0
LIMONCELLO	8.0
GET 27, GET 31	8.9
CHARTREUSE VERTE RAS	8.9
CHAMBORD	8.9

WHISKIES

THE BALVENIE Single Barrel Sherry Cask 47,8% <i>Goût riche, avec notes de chêne et d'épices. Accent sur le Xeres. Vielli en un seul fût en Xeres. Ce whisky incarne l'excellence du Whisky.</i>	8.0
GRANT'S Blended Scotch	8.5
TULLAMORE DEW Irish <i>Pure pot still whiskey: Fruité, frais, notes d'agrumes, cassis et boisées.</i>	8.5
JACK DANIEL'S Tennessee	9.0
MONKEY Shoulder Blended Pure Malt Scotch <i>Triple Malt écossais. Aux arômes de miel, cannelle et vanille.</i>	9.0
MONKEY Shoulder Smokey Blended Pure Malt Scotch <i>Triple Malt écossais marqué par des notes de tourbe et sucre d'orge.</i>	9.0
THE BALVENIE Dooble Wood 12ans - 51,4% Blended Malt Japonnais <i>Floral, fruité, aux notes d'épices et cuir.</i>	10.0
NIKKA Single Barrel 40% <i>Notes de fruits secs et Xeres Oloroso. Avec une touche de miel et vanille.</i>	12.0
HUDSON Baby Bourbon <i>Bourbon aux notes puissantes de maïs et chêne. Arômes de caramel et vanille.</i>	12.0

Les Apéritifs

KIR CHARDONNAY ^{12 cl}	4.5	MARTINI TONIC	6.9
Cassis, mûre, pêche, framboise		COUPE DE CHAMPAGNE ^{12 cl}	9.5
RICARD, SUZE ^{2 cl}	4.9	SPRITZ <i>Happy hours</i>	8.0 / 10.0
MARTINI, CAMPARI ^{6 cl}	5.5	AMERICANO MAISON ^{8 cl}	10.0
PORTO ^{6 cl}	5.9	KIR ROYAL ^{12 cl}	10.0

Les Bières

PRESSION		^{25 cl}	<i>Happy Hours</i> ^{50cl}	^{50 cl}
BUD Blonde	4.5	6.0		8.5
<i>Bière américaine nommée « La reine des bières ».</i> <i>Arômes maltés et discrètes notes de céréales 4,9% Alc.</i>				
LEFFE Blonde	5.0	6.0		9.0
<i>Bière belge d'Abbaye. Arômes de malt,</i> <i>céréales et clou de girofle. 6.6% Alc.</i>				
TRIPEL KARMELIET Blonde triple	5.5	6.0		10.0
<i>« Grand classique belge ». Robe blonde dorée.</i> <i>Arômes d'agrumes et notes vanillées. 8% Alc.</i>				
HOEGAARDEN Blanche	5.0	6.0		9.0
<i>Bière belge un peu givrée.</i> <i>Arômes de zestes de citron et coriandre.</i>				
TANGO, MONACO	4.9			8.5
PANACHÉ	4.5			8.5
PICON BIÈRE	7.0			11.0

BOUTEILLE

JUPILER 0% Sans alcool ^{33cl}	- 5.5
CUBANISTO Blonde ^{33cl}	- 6.5
<i>Aromatisée au rhum 5,9% Alc.</i>	
CORONA Blonde ^{35,5cl}	- 6.5
<i>Bière mexicaine légère et très rafraîchissante. Arômes de malt et citron. 4,5% Alc.</i>	
GOOSE ISLAND IPA ^{33,5cl}	- 6.9
<i>Robe orange cuivrée. Arômes de houblon, pamplemousse et pêche,</i> <i>et bien évidemment l'agréable amertume typique. 5,9% Acl.</i>	
KWAK Ambrée ^{33cl}	- 6.9
<i>Bière iconique belge. Arômes de caramel, abricot, prune. Bel équilibre doux et amer. 8,4% Acl.</i>	
CAMDEN Pale Ale ^{33cl}	- 6.9
<i>Bière qui dévoile des saveurs fleuries et légères,</i> <i>accompagnée d'une amertume désaltérante. 4% Alc.</i>	
ORVAL Pale Ale ^{33cl}	- 6.9
<i>Bière trappiste. Robe ambrée. Complexe. Houblon prédominant. 6,2% Alc.</i>	

Les Vins

VINS BLANCS

Bien secs et très frais

SAUVIGNON IGP Côtes de Gascogne
Fumées Blanches Lurton

Souple et frais, au nez intense de pamplemousse.

VERRE
14cl

4.6

VERRE
25cl

8.0

Tendres et pleins

TOURAINÉ AOC Domaine à Deux « Chenin »

Nez d'acacia, de poire et de pomme Tatin.

Belle matière en bouche, avec du relief.

4.8

8.5

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOC

Chardonnay Millebuis

Plein et rond, au nez délicatement toasté, finale grillée.

6.0

9.5

VINS ROSÉS

IGP SABLES DE CAMARGUE 

Domaine du Petit Chaumont Gris de gris

Une belle fraîcheur, bonbon anglais et notes d'agrumes.

4.5

7.5

CÔTES DE PROVENCE AOC La Source Gabriel

Frais et velouté comme une pêche bien mûre !

6.0

9.5

CHAMPAGNES

RÉMY MASSIN « CUVÉE TRADITION »

100% Pinot noir

RUINART "R"

COUPE

9.5

BTL

59.0

90.0

Prix nets en Euros. Taxes et service compris.

Les Vins

VINS ROUGES

Rouges frais et fruités

PINOT NOIR - IGP PAYS D'OC Le Versant

Petits tannins croquants, nez fruité de Gariguettes.

CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons 

Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais.

CHINON AOC JM. Raffault - Les Lutinières

Un beau fruit au nez, bouche fraîche et gourmande, avec de la matière.

BROUILLY AOC Château des Tours

Souple, frais et juteux, dans une chair de cerise noire et de myrtille.

Rouges pleins et charnus

CÔTES DU ROUSSILLON AOC Walden

Dense et velouté, nez de fruits confiturés, d'épices, de café grillé. Finale réglissée.

BEAUMES DE VENISE AOC Dne P. Rougon

Ample, puissant et généreux, tannins enrobés, confiture de fruits rouges, finale réglissée.

Rouges structurés et boisés

GRAVES ROUGE AOC – Château Pouyanne

Un graves souple et charnu, au nez de fruits mûrs et de vanille.

SAINT-EMILION AOC

L'Esprit du Ch. Belle Assise Coureau

Des tannins soyeux, des notes boisées de pignon de pin sur un fruit charmeur.

VERRE VERRE

14cl 25cl

4.5 7.5

5.0 8.5

5.0 8.5

6.0 10.0

5.6 9.5

7.0 11.5

5.5 9.5

8.5 14.0



HAPPY HOURS - 6€

25cl - VIN ROUGE, BLANC ou ROSÉ

Sur le pouce

CROQUE-MONSIEUR frites maison et salade	12.9
<i>Baked sandwich with ham and cheese, homemade french fries, salad</i>	
CROQUE-MADAME frites maison et salade	13.9
<i>Baked sandwich with ham, cheese and egg, homemade french fries, salad</i>	
CLUB SANDWICH POULET	14.9
Pain de mie, tomate, œuf, bacon, poulet, salade, servi avec frites maison	
<i>Chicken sandwich with tomato, egg, bacon, salad, served with homemade french fries</i>	
CLUB SANDWICH SUÉDOIS (SAUMON)	15.9
Pain suédois, concombre, œuf, crème fraîche, aneth, gravlax de saumon, servi avec frites maison	
<i>Swedish bread, cucumber, egg, cream, dill, salmon gravlax, served with homemade french fries</i>	

Les Planches

PLANCHE DE CHARCUTERIES AFFINÉES	16.9
Jambon Serrano 15 mois grande réserve, saucisse sèche d'Aveyron, Coppa, Jambon de Paris, terrine du chef	
<i>Deli platter</i>	
PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS	16.9
Comté 12 mois d'affinage, Pont-l'évêque affiné 5 semaines, Morbier affiné 60 jours, chèvre, Bleu d'Auvergne, camembert au lait cru	
<i>Cheese platter</i>	
PLANCHE MIXTE	17.9
Le meilleur des planches charcuteries et fromages	
<i>Cheese and deli platter</i>	

Les Sandwiches

JAMBON BLANC <i>Ham</i>	4.9
TERRINE MAISON <i>Homemade terrine</i>	6.5
JAMBON SERRANO <i>Serrano ham</i>	6.5
CAMEMBERT <i>Camembert cheese</i>	4.9
CHÈVRE <i>Goat's cheese</i>	4.9
BLEU D'Auvergne <i>Bleu d'Auvergne cheese</i>	4.9
COMTÉ 12 mois affiné <i>Comté Cheese</i>	5.5
JAMBON BLANC COMTÉ <i>Ham and Comté cheese</i>	7.5
JAMBON SERRANO COMTÉ <i>Serrano ham and Comté cheese</i>	7.9

Brunch

- 24,9€ -



1 BOISSON CHAUDE AU CHOIX
café, thé, chocolat, café au lait

+

1 JUS DE FRUIT PRESSÉ
orange ou fruits et légumes

+

1 TARTINE & 1 CROISSANT
confiture, miel et beurre

+

1 FROMAGE BLANC
au miel ou au coulis de fruits rouges

+

1 SALADE DE FRUITS FRAIS

+

1 PLANCHETTE MIXTE ou CHARCUTERIES ou FROMAGES
ou 1 ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ crème fraîche ciboulette
ou 1 OMELETTE 3 INGRÉDIANTS
jambon blanc, emmental, fines herbes, pommes de terre
ou ŒUFS BROUILLÉS AU SAUMON FUMÉ ou LARD

TARTINE beurre, confiture	2.5	ORANGE PRESSÉE	5.5
CROISSANT AU BEURRE	2.5	CITRON PRESSÉ	5.5
COCKTAIL DE FRUITS ET LÉGUMES	5.5	COCKTAIL DE FRUITS PRESSÉS	6.5

Petits déjeuners

LE TOURELLE - 13.9€

1 BOISSON CHAUDE AU CHOIX
café, thé, chocolat, café au lait

+

1 JUS DE FRUIT À BASE DE CONCENTRÉ
orange ou pamplemousse

+

1 FROMAGE BLANC
au miel ou au coulis de fruits rouges

+

ŒUFS AU PLAT ou 1 OMELETTE NATURE

+

1 CROISSANT & 1 TARTINE confiture, miel et beurre

+

SUPPLÉMENT ORANGE PRESSÉE 2.0

LE DETOX - 7.9€

1 BOISSON CHAUDE AU CHOIX
café, thé, chocolat, café au lait

+

1 JUS DE FRUIT FRAIS
concombre, orange et citron

+

1 POT DE CORN FLAKES

+

1 FROMAGE BLANC coulis ou miel

LE CONTINENTAL - 7.9€

1 BOISSON CHAUDE AU CHOIX
café, thé, chocolat, café au lait

+

1 JUS DE FRUIT À BASE DE CONCENTRÉ
orange ou pamplemousse

+

1 CROISSANT & 1 TARTINE confiture, miel et beurre

Les Boissons chaudes

CAFÉ ou DÉCAFÉINÉ	2.5
CAFÉ AMÉRICAIN ou ALLONGÉ	2.5
CAFÉ NOISETTE	2.5
DOUBLE CAFÉ, CAFÉ CRÈME	4.9
CAPPUCCINO, CAFÉ GLACÉ	5.5
MOCCACINO	5.5
AFFOGATO café + glace vanille	5.5
CAFÉ VIENNOIS, CHOCOLAT VIENNOIS	6.5
CAFÉ GLACÉ ROYAL Chantilly	6.5
CHOCOLAT CHAUD	5.0
LAIT CHAUD AU MIEL	5.0
POT DE LAIT	1.5
THÉ NOIR Ceylan, Darjeeling, Earl grey, Lapsang souchong, fruits rouges	4.5
THÉ VERT sencha, jasmin, menthe	4.5
THÉ BLANC rose litchi	4.5
ROOIBOS aux épices, sans théine	4.5
TISANES Tilleul, verveine, verveine-menthe, camomille	4.5
IRISH COFFEE	9.0
GROG AU RHUM	6.5
VIN CHAUD À LA CANNELLE	5.0

TARTINE BEURRE, CONFITURE OU MIEL	2.5
CROISSANT AU BEURRE	2.5

Les Softs

LIMONADE PRESSION 33cl	4.8
PEPSI Pepsi Max 33 cl, ORANGINA 25 cl	4.8
ICE TEA PÊCHE 25 cl	4.8
JUS DE FRUITS 33 cl Happy hours 3.8 / 4.8 Orange, pamplemousse, ananas, poire, abricot, fraise, cranberry, banane, pomme, mangue, tomate	
EAU TONIQUE "The london essence" 20 cl	5.0
GINGER ALE "The london essence" 20 cl	5.0
RED BULL Sugar free / Tropical 25 cl	5.5

Les Digestifs

De la distillerie Louis Roque 4cl

CRÈME DE MÛRE	7.5
CRÈME DE FRAISE DES BOIS	7.5
CRÈME DE FRAMBOISE	7.5
CRÈME DE PÊCHE DE VIGNE	7.5
ALCOOLS BLANCS poire, framboise, mirabelle	9.0
COGNAC XO	10.0
ARMAGNAC XO	10.0
CALVADOS GARNIER 12 ans	10.0
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	10.0

RHUMS 4cl		GIN 4cl	
Trois Rivières	8.5	Gordon's	8.5
Sailor Jerry	8.5		
Diplomatico	11.0	LIQUEURS 4cl	
		Get 27, Get 31	8.5
VODKAS 4cl		Baileys	8.5
Zubrowka Biala	8.5	Cointreau	8.5
Russian Platinum	9.0	AUTRES	8.5