Apéritifs

KIR CHARDONNAY *14 cl* 6.0
Cassis, Mûre, Pêche, Framboise

KIR ROYAL *12 cl* 13.0

RICARD, SUZE *2 cl* 5.0

MARTINI, CAMPARI *6 cl* 6.5

PORTO *10 cl* 7.0

CRODINO Apéritif sans alcool *17,5 cl* 7.0

LILLET Blanc *6 cl* 6.5

Supplément Eau tonique *10 cl* +0.50 €

Les Bulles

PROSECCO DOC *12 cl* 8,0

CHAMPAGNE AOC
HENRI RICHARD La Coupe *12 cl* 12.0

CHAMPAGNE AOC
La bouteille *75cl* 90.0

Bières

PRESSION

	25cl	*50cl*	Happy Hours 50 cl
PILSENER Blonde 5°	5.5	9.0	7.0
BIÈRE D'ABBAYE BLONDE 6°	6.0	10.0	7.5
LA CHOUFFE 8°	6.0	10.0	7.5
GUINNESS		10.0	
BIÈRE BLANCHE 5°	5.5	10.0	7.0
IPA 5,5°	6.0	10.0	7.5
TANGO, MONACO	5.5	9.0	7.0
PANACHÉ	5.5	9.0	7.0
PICON-BIÈRE	7.0	11.0	9.0

BOUTEILLE *33 cl*

DESPERADOS 5.9° 7.5

BIÈRE AROMATISÉE À LA CERISE 8° 7.5

BIÈRE SANS ALCOOL 7.0

CIDRE 6.5

Softs

PERRIER *33 cl* 5.5

VITTEL *25 cl* 5.0

LIMONADE PRESSION *25 cl* 5.0
Supplément sirop +0,50€
Grenadine, menthe, pêche, citron, orgeat, fraise, framboise
Grenadine, mint, peach, lemon, orgeat, strawberry, raspberry

PEPSI, PEPSI ZERO SUCRE *33 cl* 5.5

ORANGINA *25 cl* 5.5

ICE TEA *25 cl* 5.5

TONIC SCHWEPPES *25 cl* 5.5

GINGER BEER *25 cl* 5.5

SCHWEPPES AGRUMES *25 cl* 5.5

THÉ GLACÉ *25 cl* 6,0

CITRONADE *25 cl* 6.0

RED BULL *25 cl* 6.5

JUS ET NECTAR DE FRUITS *20 cl* 5.5
Orange, ananas, abricot, tomate, pomme, mangue, fraise
Fruits juice: Orange, pineapple, apricot, tomato, apple, mango, strawberry

JUS DE FRUIT PRESSÉ

Orange ou Citron 6.0
Fresh juice: orange or lemon

Pamplemousse 7.0
Fresh juice: grapefruit

Cocktail 8.0
Fresh fruits juice cocktail

Eaux Minérales

- Pendant les repas uniquement -

VITTEL MINERAL ..... *50 cl* 6.0 ..... *100 cl* 7.5

SAN PELLEGRINO SPARKLING ..... *50 cl* 6.0 ..... *100 cl* 7.5

Prix net en euros. Taxes et service compris. Chèques non acceptés. Majoration tarifaire de 0,50 € après 22h.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

HAPPY HOURS
du lundi au vendredi
de 17h à 20h

Cocktails

FROZEN MARGARITA - 10€ - HH - 8€
Tequila, cointreau *6 cl*, sirop d'agave, jus de citron vert

CAIPIRINHA - 10€ - HH - 8€
Cachaça *4 cl*, citron vert, sucre de canne

COSMOPOLITAN - 10€ - HH - 8€
Vodka, cointreau, *6 cl*, jus de cranberry, jus de citron vert

MOJITO - 10€ - HH - 8€
Rhum *4 cl*, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne

MOSKOW MULE - 10€ - HH - 8€
Vodka *4 cl*, citron vert, ginger beer

PINA COLADA - 12€ - HH - 10€
Rhum *4 cl*, crème de coco, jus d'ananas

GIN TONIC - 12€ - HH - 10€
Gin *4 cl*, eau tonic

SPRITZ - 10€ - HH - 8€
Aperol ou Campari, Prosecco, eau gazeuse

ST GERMAIN SPRITZ - 12€ - HH - 10€
St Germain, Prosecco, eau gazeuse

NEGRONI - 10€ - HH - 8€
Campari, Vermouth, Gin

SEX ON THE BEACH - 12€ - HH - 8€
Vodka, Chambord, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry

P* STAR MARTINI - 15€ - HH - 10€
Vodka, jus de citron, liqueur passion, jus de fruit de la passion, sirop vanille
Servi avec un shot de Champagne aoc

CUBA LIBRE - 10€ - HH - 8€
Rhum, jus de citron vert, cola

Mocktails

VIRGIN MOJITO *20 cl* **- 7€** - HH - 6€
Menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse

VIRGIN COLADA *20 cl* **- 7€** - HH - 6€
Jus d'ananas, purée de coco

BETTY SEXY *20 cl* **- 7€** - HH - 6€
Jus de cranberry, jus de fruit de la passion, jus de citron vert frais,
jus de goyave, sirop de framboise

PASSIONATA *20 cl* **- 7€** - HH - 6€
Passion, orange, citron, sirop vanille

Planches à partager... ou pas !

PLANCHE DE CHARCUTERIES AFFINÉES
Jambon Serrano Grande Réserve affiné 15 mois, Porchetta,
Chorizo ibérique, pâté de campagne, Rosette AOP
Deli platter

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS
Cantal Entre Deux AOP, Bleu d'Auvergne AOP,
Saint-Nectaire AOP, Brie de Meaux AOP, Sainte Maure AOP
Cheese platter

22 €

PLANCHE MIXTE
Le mélange des deux dernières
Cheese and deli platter

Flammekueche

FLAMMEKUECHE CLASSIQUE - 13.9
Crème, lardons fumés, oignons
Cream, bacon, onion, flat bread pizza from Alsace

FLAMMEKUECHE CHÈVRE MIEL - 14.9
Crème, chévre, oignons, miel, noix
Goat cheese and honey, flat bred pizza from Alsace

FLAMMEKUECHE GRATINÉE - 15.9
Crème, lardons, champignons, Emmental
Cream, bacon, mushroonms and Emmental, flat bred pizza from Alsace

Et aussi...

RILLETTES DE CRABE MAISON - 11.9
Homemade crab rilletttes

STICK DE MOZZARELLA (12 pièces) **- 10.0**
Mozzarella stick (12 pieces)

CALAMARS À LA ROMAINE (12 pièces) **- 10.0**
Fried calamari (12 pieces)

ASSIETTE DE JAMBON BELLOTA AFFINÉ - 16.9
Plate of mature Bellota ham

ASSIETTE DE FRITES MAISON - 6.0
Homemade french fries

Prix net en euros. Taxes et service compris. Chèques non acceptés. Majoration tarifaire de 0,50 € après 22h.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Vins rouges / RED WINES

	VERRE 14 cl	VERRE 25 cl	HAPPY HOUR 25 cl	POT 50 cl	BTL 75 cl
BOURGUEIL AOC	5.5	9.0	7.5	18.0	27.0
CROZES-HERMITAGE AOC					45.0
PIC SAINT-LOUP AOC	8.0	14.0		28.0	40.0
SAVIGNY LES BEAUNE AOC					69.0
GRAVES AOC	7.5	12.0		24.0	36.0
CÔTE RÔTIE AOC					99.0
♥ MALBEC - CAHORS AOC	8.0	14.0		28.0	40.0
SAINT-JULIEN AOC					79.0
BOURGOGNE AOC					49.0
CÔTES-DU-RHÔNE AOC	6.0	10.0		20.0	30.0

Vins blancs / WHITE WINES

	VERRE 14 cl	VERRE 25 cl	HAPPY HOUR 25 cl	POT 50 cl	BTL 75 cl
SAUVIGNON - CÔTES DE GASCOGNE IGP	5.5	9.0	7.5	18.0	27.0
CHABLIS AOC					45.0
♥ SANCERRE AOC	9.5	15.0		30.0	45.0
CONDRIEU AOC					70.0
CHARDONNAY - IGP PAYS D'OC	6.0	10.0		20.0	30.0
MONBAZILLAC AOC	8.0	14.0		27.0	40.0

Vins rosés / ROSE WINES

	VERRE 14 cl	VERRE 25 cl	HAPPY HOUR 25 cl	POT 50 cl	BTL 75 cl
♥ IGP ATLANTIQUE	5.5	9.0	7.5	18.0	27.0
CÔTES-DE-PROVENCE AOC Minuty Prestige					42.0
CÔTES-DE-PROVENCE AOC	7.5	12.0		24.0	36.0

Prix net en euros. Taxes et service compris. Chèques non acceptés. Majoration tarifaire de 0,50 € après 22h.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Entrées

ŒUF BIO MAYONNAISE 7.9
Organic egg with homemade mayonnaise

TARTARE D'AVOCAT AUX CREVETTES SAUCE COCKTAIL 11.9
Avocado tartar with shrimps, cocktail sauce

RILLETTES CRABE MAISON 11.9
Homemade crab rillettes

PÂTÉ EN CROUTE À L'OIE ET AUX PISTACHES 11.9
Goose and pistachio pie en croute

ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA AFFINÉ 16.9
Plate of matured iberian Bellota ham

Salades

LA BURRATA Tomates cerises, burrata, basilic, huile d'olive, roquette 14.9
Cherry tomatoes, burrata, basil, olive oil, arugula

CÉSAR Romaine, tomates, poulet croustillant, croûtons, Grana Padano, sauce César 18.9
Romaine lettuce, tomato, fried chicken, croutons, Grana Padano cheese, Caesar dressing

FALAFEL BOWL 19.9
Quinoa, carottes râpées, avocat, mangue, edamame, houmous, falafels
Quinoa, grated carrots, avocado, mango, edamame, hummus, falafels

POKE BOWL AU SAUMON 19.9
Riz, carottes râpées, avocat, mangue, concombre, chou rouge, saumon mariné
Rice, grated carrots, avocado, mango, cucumber, red cabbage, marinated salmon

Pasta

LINGUINES À LA TRUFFE D'ÉTÉ - Supplément burrata +5 € 22.9
Linguines with truffle (burrata supplement +5 €)

RIGATONIS À L'ARRABIATA & BURRATA 19.9
Rigatoni arrabiata & burrata cheese

Prix net en euros. Taxes et service compris.
Chèques non acceptés. Majoration tarifaire de 0,50 € après 22h.

Viandes

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE À LA PLANCHA pipérade, grenailles rôties 21.9
Iberian pork pluma cooked on a griddle, piperade, roasted baby potatoes

TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ PAR NOS SOINS frites maison 19.9
Traditional french dish "steak tartare" is a seasoned raw meet with homemade french fries

ONGLET DE BŒUF 200g frites maison 24.9
Beef hanger steak and homemade french fries

WOK DE POULET AU CURRY ET LAIT DE COCO riz basmati 19.9
Chicken wok with curry and coconut milk, basmati rice

BELLE ENTRECÔTE DE BŒUF 300g frites maison 31.9
Rib steak with homemade french fries

STEAK À CHEVAL frites maison 19.9
Steak haché avec œuf au plat
Minced beef steak with fried egg, homemade french fries

Burgers

Accompagnés de frites maison et salade,
Served with homemade fries and salad

CHEESE BURGER (Bacon +1 €) 19.9
Buns, steak haché 180 g, cheddar fondu, sauce maison, crudité
Buns, 180g minced steak, melted cheddar cheese, homemade sauce, raw vegetables

VEGGIE BURGER 18.9
Buns, steak de soja, cheddar fondu, sauce maison crudité
Buns, soy steak, melted cheddar, homemade salad dressing

Poissons / Moules

POULPE À LA GALICIENNE 25.9
Galician-style octopus

TARTARE DE SAUMON AU SESAME & GINGEMBRE frites maison 22.9
Salmon tartare with sesame & ginger, homemade french fries

FILET DE BAR À LA PLANCHA sauce vierge, poêlée de légumes 23.9
Grilled sea bass fillet with virgin sauce, pan-fried vegetables

MOULES MARINIÈRES frites maison 18.9
Salmon tartare with sesame & ginger, homemade french fries

- GARNITURES -

FRITES MAISON Homemade french fries 6 € / PÂTES Pasta 5 €
RIZ Rice 3 € / HARICOTS VERTS French green beans 6 €
FRITES DE PATATES DOUCES Sweet potatoes french fries 7 €

Végétarien

Sur le Pouce

CROQUE-MONSIEUR Frites maison, salade 14.9
Classic french hot sandwich with toasted bread, ham & cheese, homemade fries and salad

CROQUE-MADAME Frites maison, salade 15.9
Classic french hot sandwich with toasted bread, ham, cheese & a fried egg,
homemade french fries and salad

AVOCADO TOAST À LA FÉTA - Supplément saumon fumé + 5 € 14.9
Avocado toast with feta cheese - add smoked salmon for 5 €

CLUB SANDWICH AU POULET & BACON 19.9
Pain de mie, tomate, oeuf, bacon, poulet, salade, frites maison
Toasted bread, tomato, egg, bacon, chicken, homemade french fries and salad

CLUB SANDWICH SAUMON FUMÉ 21.9
Pain de mie, concombre, oeuf, cream cheese, saumon fumé, frites maison
Toasted bread, cucumber, cream cheese, smoked salmon, homemade french fries

OMELETTE [3 œufs Bio] Frites maison, salade 17.9
2 ingrédients au choix : Jambon de Paris / Emmental / Fines herbes / Champignons
omelette with 3 organic eggs - 2 ingredients of your choice
Ham / Emmenthal cheese / Herbs / Mushrooms, served with homemade french fries and salad

Menu Enfant 14€90

(- de 12 ans)

COQUILLETTES AU JAMBON DE PARIS OU STEAK HACHÉ
OU POULET PANÉ OU OMELETTE NATURE OU FISH AND CHIPS
servi avec frites maison ou pâtes
1 Boule de glace ou Mousse au chocolat + Jus de fruits ou Sirop à l'eau ou Diabolo
Kids Menu (under 12 years old)
Creamy shell pasta with ham or Minced beef steak or Fried chicken or Plain omelette or Fish and Chips
served with french fries or pasta
1 scoop of ice cream or Chocolate mousse Juice or a Soda with syrup

Crêpes

NUTELLA / MIEL / CRÈME DE MARRON / SPECULOOS / SUCRE 6.5
Nutella spread / Honey / Chestnut cream / Speculoos / *Sugar*

Supplément Chantilly Extra whipped cream +2 €
Supplément boule de glace Extra scoop of ice cream +2 €

Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES
9€90
3 Morceaux au choix
Bleu, Saint-Nectaire,
Brie de Meaux,
Cantal entre deux AOP

Choice of 3 pieces
French Cheese plate

Desserts

À PARTIR DE 9€90
PLATEAU DE DESSERT
PRESENTÉ PAR NOS SERVEURS
DESSERT TRAY
PRESENTED BY OUR WAITERS

CAFÉ GOURMAND 10€90
Gourmet coffee dessert

Glaces Artisanales

1 BOULE 4 € / 2 BOULES 7.5 € / 3 BOULES 10 €
Ice cream at your choice : 1 scoop / 2 scoops / 3 scoops

Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Rhum-Raisin, Fraise, Cassis, Citron
Vanilla, coffee, chocolate, pistachio, rum-grapes, strawberry, blackcurrant, Lemon

CAFÉ OU CHOCOLAT LIEGÉOIS 10.0
1 boule de glace café ou chocolat, 1 boule de glace vanille,
sauce café ou chocolat et Chantilly
1 scoop of coffee or chocolate ice cream, 1 scoop of vanilla ice cream,
coffee or chocolate topping and whipped cream

DAME BLANCHE 10.0
2 boules de glace vanille, sauce chocolat et Chantilly
2 scoops of vanilla ice cream, chocolate topping and whipped cream

LA MELBA aux fruits de saison 12.0
2 boules de glace vanille, fruits, coulis de fruits rouges et Chantilly
2 scoops of vanilla ice cream, fruits, red fruit coulis and whipped cream

COUPE COLONEL 12.0
2 boules sorbet citron arrosées de vodka
2 lemon scoops with vodka

Supplément Chantilly Whipped cream supplement + 2 €

Prix net en euros. Taxes et service compris.
Chèques non acceptés. Majoration tarifaire de 0,50 € après 22h.

Alcools 4 cl

WHISKIES

JOHNNIE WALKER Red Label 9.0
Blended Scotch Whisky

BUSHMILLS 9.0
Irish Whiskey 40%

JACK DANIEL'S 10.0
Tenessee Whisky 40%

JOHNNIE WALKER Black Label 12.0
12 ans Blended Scotch Whisky 40%

NIKKA SINGLE BARREL 14.0
Blended Japanese Malt 51,4%

THE MACALLAN SHERRY OAK 18.0
12 ans Single Malt Scotch Whisky 40%

LAGAVULIN 16 ans 18.0
Single Malt Scotch Whisky 43%

Supplément Softs (Coca, orange...) .....+0.5

RHUMS

RHUM DE DÉGUSTATION 12.0

RHUM 10.0

Supplément Softs (Coca, orange...) .....+0.5

LIQUEURS

BAILEYS 10.0

GET 27 ..... 10.0

AMARETTO 9.0

LIMONCELLO 9.0

CHARTREUSE VERTE 10.0

VODKAS, GIN, TEQUILA

VODKA 10.0

VODKA SUPERIEURE 12.0

GIN 12.0

TEQUILA 10.0

CACHAÇA 9.5

Supplément Softs (Coca, orange...) .....+0.5

DIGESTIFS

ARMAGNAC 12.0

COGNAC 12.0

COGNAC X.O 20.0

CALVADOS 12.0

POIRE WILLIAMS 10.0

Prix net en euros. Taxes et service compris. Chèques non acceptés. Majoration tarifaire de 0,50 € après 22h.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Boissons chaudes

HOT DRINKS

- Cafés Richard -

CAFÉ EXPRESSO ..... *Jusqu'à 18h* 2.9 ..... *Après 18h* 3.5
Coffee

DÉCAFÉINÉ ..... *Jusqu'à 18h* 2.9 ..... *Après 18h* 3.5
Decaffeinated

CAFÉ ALLONGÉ ..... *Jusqu'à 18h* 2.9 ..... *Après 18h* 3.5
Americano coffee

CAFÉ NOISETTE ..... *Jusqu'à 18h* 2.9 ..... *Après 18h* 3.5
Espresso with milk

DOUBLE CAFÉ 5.5
Double espresso

CAFÉ CRÈME 5.0
Coffee latte

CHOCOLAT CHAUD 6.0
Hot chocolate

CAPPUCCINO, MOKACCINO 6.5

CAFÉ GLACÉ Iced Coffee 6.0

THÉS Teas 5.0
Ceylan O.P., Grand Earl Grey,
Vert Sencha Bio, Vert à la Menthe Bio, Vert au Jasmin, etc...

TISANES Herbal teas 5.0

CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS 7.0
Coffee latte or chocolate with whipped cream

POT DE LAIT - 0.5
Supplément Lait d'avoine +1 €
Milk pot - Extra Almond milk +1€

CHAÏ LATTE / MATCHA LATTE 6.0
Chai latte / Matcha latte

CAFÉ FRAPPÉ / LATTE FRAPPÉ 6.5
Iced coffee / Iced latte

THÉ GLACÉ 6.0
Iced tea

VIN CHAUD À LA CANNELLE *12 cl* 6.0

IRISH COFFEE *4 cl d'alcool* 12.0
Café, whisky irlandais, crème fouetée

HOT BAILEYS *4 cl d'alcool* 12.0
Chocolat chaud, Baileys, crème fouetée

Petits déjeuners

BREAKFAST

- Le Tourelle -

16.9€

BOISSON CHAUDE
Au choix : Café, thé, chocolat, café crème
Hot drink at your choice: coffee, chocolate, coffee latte

JUS DE FRUIT à base de concentré
Au choix : Orange, cranberry, ananas, abricot
Juice at your choice: orange, cranberry, pineapple, apricot

Supplément jus de fruit pressé + 2 € Add a fresh orange juice for 2 €

OEUFS BIO (x2) AU PLAT ou BROUILLÉS - Au bacon ou saumon fumé
2 organic fried or Scramble eggs with bacon or salmon

CROISSANT AU BEURRE
Aop Charentes Poitou French croissant

TARTINE AU BEURRE
Confiture ou miel Baguette with butter and jam

- Le Continental -

9.9€

BOISSON CHAUDE
Au choix : Café, thé, chocolat, café crème
Hot drink at your choice: coffee, chocolate, coffee latte

JUS DE FRUIT à base de concentré
Au choix : Orange, cranberry, ananas, abricot
Juice at your choice: orange, cranberry, pineapple, apricot

Supplément jus de fruit pressé + 2 € Add a fresh orange juice for 2 €

CROISSANT AU BEURRE
Aop Charentes Poitou French croissant

TARTINE AU BEURRE
Confiture ou miel Baguette with butter and jam

ŒUFS BIO (x2) AU PLAT ou BROUILLÉS
NATURE - 6 € ou BACON - 8 € ou SAUMON FUMÉ - 12 €
Servis avec salade
Organic eggs (x2) 6 € - with bacon - 8 € or smoked salmon - 12 €
At your choice : fried or scrambled eggs, with salad

AVOCADO TOAST à la Féta - **14.9 €**

BREAKFAST BOWL - 8 €
Miel, granola, fruits, sur base de fromage blanc
Honey, granola, fruits, on yogurt

JUS DE FRUIT - 5.5 €
Orange, ananas, abricot, cranberry, tomate, pomme, fruit de la passion, goyave
Fruits juice : Orange, pineapple, apricot, cranberry, tomato, apple, passion fruit, guava

JUS DE FRUITS PRESSÉS
Orange Squeezed orange - 6 € / Pamplemousse Squeezed Grappefruit - 7 €