

Champagnes

	25 cl	50 cl	75 cl
Coupe de Champagne AOC 14 cl Glass of Champagne.....	13,00		
Kir Royal au Champagne AOC 14 cl.....	15,00		
Champagne AOC.....	27,00	55,00	80,00
Champagne Haton blanc de blancs.....	-	-	100,00

Apéritifs

Ricard, Pastis 51, Pernod 2 cl.....	7,50	Americano maison Campari-based cocktail.....	14,00
Martini rosso ou bianco, Salers, Suze 5 cl.....	7,50	Kir au Sauvignon IGP Pays d'Oc 14 cl.....	7,00
Porto Port, Campari 5 cl.....	9,00	Sauvignon Blanc IGP Pays d'Oc with fruit liqueur.....	

Whiskies 4cl

Johnnie Walker red label, J&B.....	13,00	Glenfiddich Pur Malt Single Malt.....	15,00
Johnnie Walker black label 12 ans d'âge 12-year.....	14,00	Glenmorangie Pur Malt Single Malt.....	14,00
Chivas Regal, Jack Daniel's, Bourbon Four Roses.....	14,00	Accompagnement soda With soda.....	3,00

Cocktails

Piña Colada Malibu, rhum blanc, jus d'ananas.....	14,00	Amaretto Sour.....	14,00
Margarita tequila, sucre de canne, citron.....	14,00	amaretto, sirop de sucre, citron.....	
Cosmopolitan.....	14,00	Whisky Sour.....	14,00
vodka, triple sec, jus de cranberry, citron vert.....		whisky, sirop de sucre, citron.....	
Mojito ou Mojito fraise.....	14,00	Moscow Mule.....	14,00
rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Perrier.....		vodka, sirop de sucre, citron, ginger beer, angostura.....	
Aperol Spritz.....	14,00	Caipirinha.....	14,00
Aperol, prosecco spumante Bolani, eau gazeuse.....		cachaça, citron vert, sucre.....	
Pineapple Daiquiri rhum agricole, ananas,.....	14,00	Caipiroska.....	14,00
sirop de sucre de canne Monin, jus de citron vert.....		vodka, citron vert, sucre.....	
Strawberry Daiquiri.....	14,00		
rhum, purée de fraise, sucre, citron.....			
Sex on the Beach.....	14,00		
vodka, midori, crème de pêche, jus d'ananas, cranberry.....			
Vodka Espresso.....	14,00		
vodka, kahlúa, espresso, sucre de canne.....			
Passion Rose.....	14,00		
rhum, crème de pêche, jus de passion, sirop de rose.....			
Royal Mojito.....	17,00		
rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Champagne.....			

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito.....	10,00
sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Perrier.....	
Aqualemon.....	10,00
citron pressé, sirop de menthe, Perrier.....	
Le Kléber.....	10,00
purée de fraise, citron vert, Perrier, basilic.....	

Happy hour de 18h à 20h00 from 6pm to 8pm

Cocktails à l'exception du Royal Mojito.....	11,50	Planche campagnarde à partager.....	14,00
except Royal Mojito.....		charcuterie et fromage Cold cuts and cheese to share.....	
Bière Beer 50 cl.....	11,00	Planche de charcuterie à partager Cold cuts to share.....	12,00
Bière Beer 25 cl.....	6,00		

Bières pression Beers on tap

	25cl	50cl
Kanterbräu.....	6,00	12,00
après 22h after 10pm.....	6,70	13,00
Carlsberg, 1664, Heineken.....	6,70	13,00
Lefte, Desperados.....	6,70	13,00
Cuvée blanche Grimbergen.....	6,70	13,00
Supplément Picon With Picon bitters.....	1,50	

Bières bouteille Bottled beers

Kronenbourg col blanc, Pelforth 33 cl.....	8,00
Heineken, Guinness 33 cl.....	9,00
Corona 33 cl.....	9,50
Bière sans alcool 33 cl Non-alcoholic beer.....	7,00
Smirnoff Ice 25 cl bière aromatisée à la vodka.....	9,50
Beer flavored with vodka.....	

Renouvellement chips, olives 2 €. Nous vous demanderons de renouveler vos boissons toutes les 2 heures.

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Chips or olives replacement 2 €. We may ask you to order new drinks every 2 hours. Alcohol is dangerous for your health, please consume in moderation.

Vins du mois *Wines of the month*

Vins rouges *Red wines*

	 16 cl	 25 cl	 50 cl	 75 cl
BORDELAIS				
BORDEAUX VALLEY				
Bordeaux AOC.....	6,50	9,00	18,00	-
Bordeaux AOC..... <i>Agneau Baron de Rothschild</i>	7,00	11,00	21,00	33,00
Graves AOC <i>Château Pouyanne</i>	7,00	11,00	21,00	33,00
Côtes de Bourg AOC <i>Château de Barbe</i>	-	-	-	29,00
Puisseguin Saint-Émilion AOC..... <i>Château du Roy</i>	-	-	-	33,00
Haut-Médoc AOC..... <i>Château Victoria, Cru Bourgeois</i>	-	-	-	43,00
Saint-Émilion Grand Cru AOC..... <i>Château Bellerose Figeac</i>	-	-	-	50,00
BEAUJOLAIS				
Beaujolais AOC.....	6,50	9,00	18,00	-
Beaujolais AOC <i>Château de Corcelles</i>	-	-	-	30,00
Brouilly AOC.....	7,00	11,00	21,00	-
Brouilly AOC <i>Château de Corcelles</i>	-	-	-	39,00
VALLÉE DU RHÔNE				
RHÔNE VALLEY				
Côtes du Rhône AOC.....	5,50	8,00	16,00	-
Côtes du Rhône AOC..... <i>Parallèle 45 Paul Jaboulet</i>	-	-	-	37,00
BOURGOGNE				
Gevrey Chambertin AOP.....	7,50	13,00	26,00	37,00
VALLÉE DE LA LOIRE				
LOIRE VALLEY				
Saumur-Champigny AOC.....	6,50	9,00	18,00	30,00
Chinon AOC.....	6,80	10,00	20,00	30,00
Bourgueil AOC.....	6,80	10,00	20,00	30,00
LANGUEDOC-ROUSSILON				
Vin de Pays d'Oc Merlot.....	6,80	10,00	20,00	30,00

Vins rosés *Rosé wines*

	16 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Côtes de Provence AOC.....	5,50	8,00	16,00	-
Côtes de Provence AOC..... <i>Celliers de Ramatuelle</i>	-	-	-	32,00
Côtes de Provence AOC <i>Roseline</i>	-	-	-	35,00

Vins blancs *White wines*

	16 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Vin de Pays d'Oc Sauvignon.....	5,80	8,00	16,00	-
Vin de Pays d'Oc Chardonnay.....	6,50	10,00	20,00	-
Sancerre AOC.....	6,80	10,00	20,00	42,00
Petit Chablis AOC.....	6,80	10,00	20,00	-
Chablis AOC.....	-	-	-	42,00
Alsace AOC..... <i>Sylvaner Hans Schaeffer</i>	6,50	9,00	18,00	-
Alsace AOC <i>Riesling Hans Schaeffer</i>	-	-	-	31,00
Côtes de Gascogne AOC..... <i>moelleux</i>	6,80	10,00	20,00	32,00

Eaux minérales *Mineral water*

Eau minérale 25 cl.....	5,70
Eau minérale 50 cl.....	6,20
Eau minérale 1 L.....	9,00
<i>Uniquement au cours d'un repas Served only during a meal</i>	
Eau de Perrier bleue 50 cl.....	6,20
Badoit verte 50 cl.....	6,20
Badoit verte 1 L.....	9,00
<i>Uniquement au cours d'un repas Served only during a meal</i>	

Planches Boards

Saumon fumé, foie gras, mâche, toasts Smoked salmon, foie gras, lamb's lettuce, toasts.....	20,00
Assiette campagnarde charcuterie et fromage Cold cuts and cheese board.....	17,00

Salades Salads ☺

Salade cantalienne Cantal Salad 15,00 <i>jambon cru, Cantal, haricots vert, pommes de terre</i> <i>cured ham, Cantal, green beans, potato</i>	Salade niçoise Niçoise salad..... 17,00 <i>haricots verts, tomate, thon, anchois, œuf dur</i> <i>green beans, tomato, tuna, anchovy, hard-boiled egg</i>
Salade César..... 15,00 <i>salade romaine, filet de poulet grillé</i> <i>romaine lettuce, grilled chicken breast</i>	✓ Salade de tomate et mozzarella di bufala 17,00 Tomato and di bufala mozzarella salad
✓ Salade végétarienne Vegetarian salad..... 15,00 <i>haricots verts, tomate, cœur de palmier, artichaut, emmental</i> <i>green beans, tomato, heart of palm, artichoke, emmental cheese</i>	Salade landaise Landes salad..... 18,50 <i>foie gras de canard, haricots verts, magret de canard fumé</i> <i>duck foie gras, green beans, smoked duck breast</i>
✓ Salade de chèvre chaud Warm goat cheese salad..... 15,00	

Pâtes Pastas ☺

Linguine aux gambas, fèves, tomates cerises Linguine with prawns, fava beans and cherry tomatoes.....	19,00
Pâtes bolognaise Pasta with meat sauce.....	15,00
✓ Tagliatelle aux légumes Tagliatelle with vegetables.....	15,00

Pizzas

✓ 4 Fromages 4 Cheeses.....	15,00
Reine jambon, fromage, champignons, olives..... <i>ham, cheese, mushrooms, olives</i>	16,00
✓ Pizza végétarienne aubergine, courgette, poivron..... <i>eggplant, zucchini, bell pepper</i>	15,00

Hamburgers ☺

Hamburger Californien California Burger burger bun, grilled chicken fillet, lettuce, tomato, ketchup, mustard.....	17,00
Hamburger USA USA Burger..... <i>pain, steak haché, fromage, salade, tomate, oignons, cornichons, ketchup, moutarde</i> <i>burger bun, steak, cheese, lettuce, tomato, onions, gherkin pickles, ketchup, mustard</i>	17,00
✓ Hamburger végétarien Vegetarian Burger.....	17,00

Suggestions du jour Today's suggestions

✓ Végétarien vegetarian

☺ Nos plats sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts. All our meals are made in house, created on site, using uncooked products

Soupes Soups

☺	✓ Soupe à l'oignon gratinée maison..... Homemade French onion soup	13,00
☺	✓ Soupe de légumes frais de saison Seasonal vegetables soup	11,00
	Soupe de poissons Fish soup.....	13,00

Entrées Appetizers

	Pâté d'Auvergne Pâté from Auvergne.....	9,00	✓ Antipasti de légumes grillés et mozzarella..... Grilled vegetables and mozzarella	11,00
	Rillettes d'oie Goose rillettes.....	8,00	☺ ✓ Pané de chèvre <i>salade de mâche</i> Breaded goat cheese, lamb's lettuce	9,00
☺	Croustillant de gambas <i>sauce thai</i> King prawn fritters, Thai sauce	10,50	Rosace d'artichaut au saumon fumé..... Artichoke with smoked salmon	11,00

Foie gras de canard sur toast Duck foie gras on toast.....	21,00
Saumon fumé Smoked salmon.....	19,00
Escargots Snails..... x 6.....	11,00
	x 12..... 20,00

Viandes Meat

Toutes nos viandes sont garnies de frites, de légumes ou de salade.
All our meat dishes are served with fries, vegetables or salad.

Steak bavette Flank steak.....	15,50
Onglet à l'échalote Hanger steak with shallots.....	20,50
Pavé de rumsteak Rump tenderloin.....	20,50
Filet de bœuf Beef steak.....	30,00
Magret de canard Duck breast.....	22,50
Carré de veau Roast rack of veal.....	18,50
Andouillette grillée AAAAA, sauce moutarde Grilled chitterling sausage, mustard sauce.....	15,50
Poulet fermier, frites Free-range chicken and fries.....	15,50
Steak tartare Raw beef tartar.....	20,50
Côtes d'agneau Lamb chops.....	27,50

☺ **Supplément sauce** : Extra sauce:
béarnaise, poivre peppercorn ou roquefort blue cheese 2,50

Poissons Fish

Saumon grillé <i>sauce béarnaise</i> Grilled salmon with béarnaise sauce.....	25,50
Fish and chips.....	18,50
Tartare de saumon aux herbes Salmon tartare with herbs.....	23,50
Trilogie gourmande <i>tartare de saumon, gambas, saumon grillé, haricots verts</i> Gourmet trio of salmon tartare, king prawns, grilled salmon, green beans	27,50
Gambas décortiquées à la plancha <i>légumes du potager</i> Peeled prawns grilled a la plancha, harvest vegetables	21,50
Filet de bar <i>pôlée de légumes</i> Fillet of bass, pan-fried vegetables.....	19,00

Fromages Cheese

Camembert ou Emmental.....	7,00	Cantal ou or Saint-Nectaire ou chèvre or goat cheese	9,00
Assiette de fromages Cheese plate.....	15,00	Fromage blanc Creamy yogurt.....	8,00
Assiette de fromages et salade aux noix..... Cheese plate and salad with walnuts.	16,00	Fromage blanc et coulis de fruits rouges..... Creamy yogurt with red berry coulis	9,00

Desserts ☺

Tarte fine aux pommes Thin apple tart.....	7,00
Tarte aux fruits de saison Seasonal fruit tart.....	8,50
Tarte aux fraises (en saison) Strawberry tart (in season).....	10,00
Tarte Tatin crème fraîche.....	9,50
Caramelized upside-down apple tart, crème fraîche	
Crème brûlée.....	10,00
Mousse au chocolat Chocolate mousse.....	8,00
Pain perdu aux pommes Leftover bread with apple.....	7,00
Moelleux au chocolat Chocolate lava cake.....	9,50
Salade de fruits frais Fresh fruit salad.....	10,00
Fraises au sucre (en saison).....	11,00
Strawberries with sugar (in season)	
Café ou thé gourmand Gourmet coffee or tea.....	11,50
Supplément Chantilly Extra whipped cream.....	2,00
Supplément Boule de glace Extra scoop of ice cream.....	4,00

Crêpes ☺

Crêpes au beurre butter.....	7,00
Crêpes au sucre sugar.....	7,20
Crêpes citron lemon.....	8,20
Crêpes confiture jam.....	8,20
Crêpes au Grand-Marnier.....	11,00
Crêpes au Nutella.....	8,30
Crêpes crème de marron chestnut cream.....	8,30
Crêpes glacées Crêpes with ice cream.....	10,00
glace vanille, sauce chocolat, amandes vanilla ice cream, chocolate sauce, almonds	
Crêpes banane sauce chocolat.....	11,00
Crêpes with banana chocolate sauce	

*Demandez le dessert du jour
Ask for the dessert of the day*

Glaces Ice cream

Maître glacier Alperel

Fruit Melba.....	12,50	Coupe parisienne 2 boules au choix :.....	8,00
poire, ananas, pêche ou fraise (fruit), glace vanille, Chantilly pear, pineapple, peach or strawberry (fruit), vanilla ice cream, whipped cream		vanille, café, chocolat, fraise, noisette, pistache, citron vert, passion 2 scoops of your choice: vanilla, coffee, chocolate, strawberry, hazelnut, pistachio, lime, passion fruit	
Banana Split.....	12,50	Colonel citron vert, vodka.....	15,00
glace vanille, fraise et chocolat, banane (fruit), Chantilly vanilla, strawberry and chocolate ice cream, banana (fruit), whipped cream		lime sorbet, vodka	
Poire Belle-Hélène.....	12,50	Cocktail de sorbets.....	14,00
glace vanille, poire, sauce chocolat vanilla ice cream, pear, chocolate sauce		cassis, mandarine, passion, arrosé de vodka blackcurrant, mandarin orange, and passion fruit sorbets with vodka	
Café ou chocolat liégeois.....	11,00	Sorbet poire Williams.....	15,00
glace café ou chocolat, sauce café ou chocolat, Chantilly coffee or chocolate ice cream, coffee or chocolate sauce, whipped cream		sorbet poire arrosé d'alcool de poire pear sorbet with pear brandy	
Coupe Kléber.....	11,00		
glace vanille, chocolat, sauce chocolat, Chantilly vanilla and chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream			

Goûter gourmand Gourmet snack

de 16h à 17h30 from 4pm to 5.30pm

11€

Une boisson chaude chocolat, café, thé Hot beverage hot chocolate, coffee or tea
OU un verre de jus de fruits ou de Coca OR a glass of fruit juice or Coke
+ Une tarte aux fruits ou crêpes sucre ou Nutella + Fruit tart or crepes with sugar or Nutella

Alcools et digestifs Alc

Vodka Grey Goose.....	14,00	Bas-Armagnac.....	15,00
Gin Hendrick's.....	14,00	Poire Williams, Mirabelle Miel.....	17,00
Rhum Zacapa 23 ans.....	14,00	Pear brandy, Mirabelle plum brandy	
Tequila.....	14,00	Grand-Marnier.....	16,00
Cognac Rémy Martin ou Hennessy.....	15,00	Baileys, Get 27, Malibu, Drambuie.....	12,00
Calvados Coquerel.....	15,00	Marie Brizard, Bénédictine, Izarra, Fernet Branca.....	12,00
		Irish coffee.....	16,00

Le cigare est interdit en terrasse extérieure. No cigars on the outdoor terrace, please.

Nous indiquons à notre jeune clientèle, qu'une pièce d'identité leur sera demandée pour toute commande alcoolisée.
We would like to bring to the attention of our younger clientèle that an ID will be required when ordering anything containing alcohol.

MENU PLAISIR • 35€

ENTRÉE AU CHOIX

Appetizer of your choice

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE MAISON

Homemade French onion soup

**ANTIPASTI DE LÉGUMES GRILLÉS
ET MOZZARELLA**

Grilled vegetables and mozzarella

PANÉ DE CHÈVRE, SALADE DE MÂCHE

Breaded goat cheese, lamb's lettuce

6 ESCARGOTS 6 Snails

SAUMON FUMÉ

Smoked salmon

CROUSTILLANT DE GAMBAS

King prawn fritters

PLAT AU CHOIX

Main course of your choice

CARRÉ DE VEAU *Roast rack of veal*

BAVETTE À L'ÉCHALOTE

Flank steak with shallots

FISH AND CHIPS

SAUMON GRILLÉ SAUCE BÉARNAISE

Grilled salmon with béarnaise sauce

PAVÉ DE RUMSTEAK (SAUCE AU CHOIX)

Rump steak (sauce of your choice)

MAGRET DE CANARD (SAUCE AU POIVRE)

Duck breast (peppercorn sauce)

DESSERT AU CHOIX

Dessert of your choice

SORBET 2 BOULES *2 scoops of sorbet*

PAIN PERDU AUX POMMES

Leftover bread with apple

CRÊPE SUCRE OU NUTELLA

Crepe with sugar or Nutella

SALADE DE FRUITS FRAIS

Fresh fruit salad

CRÈME BRÛLÉE

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Chocolate lava cake

BOISSON NON COMPRISE

Beverage not included

FORMULE EXPRESS • 21€

ENTRÉE + PLAT + CAFÉ PLAISIR

APPETIZER + MAIN COURSE + GOURMET COFFEE

ENTRÉE AU CHOIX

Appetizer of your choice

ŒUF MAYONNAISE

Egg with mayonnaise

SOUPE DE LÉGUMES DE SAISON

Seasonal vegetables soup

RILLETES D'OIE *Goose rillettes*

SALADE DE TOMATE *Tomato salad*

PLAT AU CHOIX

Main course of your choice

STEAK BAVETTE, FRITES OU SALADE

Flank steak, fries or salad

PÂTES BOLOGNAISE *Pasta with meat sauce*

POULET FERMIER, FRITES OU SALADE

Free-range chicken, fries or salad

ANDOUILLETTE GRILLÉE AAAAA

Grilled chitterling sausage

CAFÉ

ACCOMPAGNÉ DE SA PETITE

MOUSSE AU CHOCOLAT

Espresso with mini chocolate mousse

MENU ENFANT • 13€ CHILDREN MENU

Moins de 12 ans - Up to 12 years

PÂTES BOLOGNAISE

Pasta with meat sauce

OU / OR

JAMBON BLANC, FRITES *Ham with fries*

OU / OR

NUGGETS, FRITES

Nuggets with fries

OU / OR

FISH'N CHIPS, FRITES OU LÉGUMES

Fish'n chips, fries or vegetables

+

GLACE *Ice cream*

+

COCA-COLA 20 CL *Coke*

OU / OR JUS D'ORANGE 20 CL *Orange juice*

OU / OR VITTEL 25 CL

Nos viandes de bœuf et de veau proviennent de bêtes nées, élevées et abattues dans la C.E.E. Nos viandes hachées et nos tartares proviennent de bêtes nées, élevées et abattues, d'origine française. Our beef and veal come from animals born, raised and slaughtered within the C.E.E. (European Economic Community). Our ground meat and tartares come from animals born, raised and slaughtered in France.

Prix nets, service 15% sur le HT. Pour tout paiement un ticket doit vous être présenté. Carte bancaire CB/AE/Diners Club à partir de 10€.

La maison n'accepte plus les chèques. La maison n'est pas responsable des objets oubliés dans l'établissement.

Net prices, 15% service charge added to price before tax. A bill must be presented for every payment. Credit cards (CB/AE/Diners Club) accepted from 10€.

The house is not responsible for personal belongings forgotten in our establishment.

Lors de la prise de commande, veuillez nous avertir de vos intolérances alimentaires, une liste est disponible à la caisse.

Boissons chaudes

Hot beverages

Café expresso, Moka ou goût italien.....	3,60
Café expresso, Mocha or Italian (avec repos with a meal: 3,10 / après 18h after 6pm: 4,70)	
Café décaféiné Decaf espresso.....	3,60
(avec repos with a meal: 3,10 / après 18h after 6pm: 4,70)	
Double expresso Double espresso.....	6,20
Noisette Espresso with a dash of milk.....	4,10
Café américain American coffee.....	6,20
Café ou chocolat au lait ou lait chaud.....	6,50
Large coffee with steamed milk or hot chocolate with milk or hot milk	
Café ou chocolat viennois, cappuccino.....	7,50
Coffee or hot chocolate topped with whipped cream, cappuccino	

Thé ou infusion au choix 7,50

Tea or herbal tea to choose
nature, au lait ou au citron
natural, with milk or with lemon

5 Parfums Mariage Frères

5 Flavours of your choice : *Thé vert Fujiyama,*
thé vert menthe Casablanca, Earl Grey impérial,
Sultan Ceylan, Darjeeling Himalaya

Infusions Herbal teas

Camomille Chamomile, verveine verbena, tilleul linden...

Grog au rhum Rum grog.....	11,00
Vin chaud Mulled wine.....	7,50

Boissons fraîches

Cold beverages

Vichy 33 cl.....	5,70
Coca-Cola, Zero 33 cl.....	6,30
Perrier, Badoit rouge 33 cl.....	6,30
Limonade 33 cl Lemonade, Cidre 27,5 cl Cider.....	6,30
Orangina 25 cl, Schweppes 25 cl.....	6,30
Thé glacé pêche 25 cl Peach iced tea.....	6,30
Café ou thé frappé 25 cl Coffee or tea frappé.....	7,50
Lait nature 25 cl Plain milk.....	6,00
Chocolat froid 20 cl Cold chocolate milk.....	6,00
Milkshake.....	7,50
Nectar de fruits Fruit nectar, Jus de tomate 25 cl Tomato juice.....	6,30
Jus de fruits (a.b.c) 25 cl Fruit juice from concentrate.....	6,30
Fruits frais pressés Fresh-squeezed fruit juice.....	8,00
<i>orange, citron ou pamplemousse</i> <i>orange, lemon or grapefruit</i>	
Cocktail de jus de fruits pressés orange et pamplemousse.....	10,00
<i>Fresh squeezed juice cocktail orange and grapefruit</i>	

Viennoiseries Pastries

Toasts beurrés Buttered toasts.....	4,00
Croissant ou tartine beurrée.....	2,50
Croissant or French bread with butter	
Confiture Jam.....	2,00

Snacks

Assiette de jambon blanc Ham plate.....	11,50
Poulet froid et crudités.....	16,50
Cold chicken and raw vegetables	
Quiche maison <i>salade</i>	11,00
Jambon <i>frites</i> Ham with fries.....	14,00
Croque-Monsieur <i>frites ou salade</i>	10,00
Grilled ham and cheese sandwich, fries or salad	
Croque-Madame <i>frites ou salade</i>	11,50
Grilled ham and cheese sandwich topped with a fried egg, fries or salad	
Tartine du berger <i>jambon de pays, tomate, chèvre</i>	12,00
Grilled sandwich with cured ham, tomato, goat cheese	
Assiette frites ou salade Extra fries or salad.....	4,50

Œufs (3 pièces)

Egg dishes (3 pieces)

Œufs au plat ou omelette nature.....	8,50
Fried eggs or plain omelette	
Œufs au plat ou omelette.....	10,00
<i>jambon blanc ou fromage</i> Fried eggs or omelette: ham or cheese	
Œufs au plat et jambon cru Eggs with cured ham.....	11,50
Omelette au poulet Chicken omelette.....	12,50
Omelette mixte <i>jambon et fromage</i>	12,00
Mixed ham and cheese omelette	

Tous nos œufs sont garnis de frites ou de salade.
All our egg dishes are served with fries or salad.

Sandwiches

Sandwich club.....	11,00
<i>pain de mie toasté, salade, jambon,</i> <i>emmental, œuf dur, tomate</i> <i>toasted white bread, lettuce, ham, emmental,</i> <i>hard-boiled egg, tomato</i>	
Sandwich club poulet.....	11,00
<i>pain de mie toasté, salade, tomate, poulet</i> <i>toasted white bread, salad, tomato, chicken</i>	
Sandwich club au saumon fumé.....	12,50
Club sandwich with toasted white bread and smoked salmon	

Nous vous demanderons de renouveler
vos boissons toutes les 2 heures.
We may ask you to order new drinks every 2 hours.