

Menu midi / lunch

(12h00 – 15h30)

Entrée + plat ou plat + dessert	21
Entrée + plat + dessert	25

Entrées

Salade de poulpe, pommes de terre grenailles, oignon rouge, tomate
Octopus salad, baby potato, red onion, tomato, virgin olive oil

Bruschetta de pêche, burrata, roquette, vinaigrette nectarine (v)
Bruschetta with burrata, peach, arugula salad, brioche crumble, nectarine vinaigrette

Tempura de fleurs de courgette au chèvre, miel et piment d'Espelette (v)
Tempura of goat curd stuffed courgette flowers

Œufs mayonnaise, mimosa de mayonnaise chipolte et ciboulette (v)
Devilled eggs, chipotle mayonnaise and chives

Crabe et crevettes sur brioche, pickles de fenouil
Crab & prawn on toast, pickled fennel

Plats

Poulet frites, demi poulet jaune rôti sur os, sauce peri-peri, frites
½ roast chicken & fries, corn fed chicken, peri-peri sauce, fries

Le Végé, aubergine panée, salade de concombre & tomate, roquette, sauce tomate (v)
Aubergine schnitzel, cucumber and tomato salad, arugula, tomato sauce

Salade César, romaine, œuf, crouton, poulet, bacon, sauce parmesan et ail / ou (v)
Caesar salad, romaine, soft boiled egg, crouton, garlic parmesan dressing, chicken, bacon

Croque, rosbif, provolone, oignons caramélisés, crème de raifort, 'gravy', frites
Gravy dip toastie, roast beef, Provolone, caramelized onions, horseradish, gravy dip

Steak, bavette d'Angus à la flamme, pommes grenaille à l'ail, sauce chimichurri +5
Flame grilled Irish Angus sirloin, baby garlic potatoes, chimichurri

'Smash burger', pain brioché, double haché de bœuf Angus, bacon, cheddar fondu, frites
Double smash burger, angus beef, brioche bun, candied bacon, melted cheddar, fries

'Fish & chips' – filet de cabillaud pané à la bière, petits pois, frites, sauce tartare
Fish & chips, peas, fries, yoghurt tartare sauce

Plat du jour.... Demandez-nous
Daily special, ask us

Desserts

Mousse au chocolat & Baileys
Baileys chocolate mousse

Crème brûlée d'Alé
Alé's crème brûlée

Tarte citron de Limon
Limon's lemon tarte

Pain perdu, glace vanille, crème anglaise
French toast, vanilla icecream, custard

(12,5cl)

(75cl)

Bulles / bubbles

Beaujolais (VDF) Château Cambon – Pet Nat rosé	9	45
Champagne (AOP) Charles Heidsieck – Brut	13	95

Rosés

Coteaux Varois en Provence (AOP) Domaine de Saint-Julien	6,5	32
Côtes de Provence (AOP) Minuty – Prestige	11	50

Blancs / white

Alsace (AOP) Frères Mittnact – Riesling	8,5	42
Anjou (AOP) Philippe Germain – Cheninposteur – Chenin	6,5	32
Muscadet (AOP) Vincent Caillé – La part du Colibri	7	36
Saumur (VDF) Sébastien Bobinet, Calvez-Bobinet – Poil de Lièvre - Chenin	8,5	42
Touraine (VDF) Puzelat – Clos du Tue Bœuf, Le Petit Buisson – Sauvignon	9	46
Chablis (AOP) De Oliveira Lecestre – Chardonnay	9,5	49
Sud-Ouest - Gaillac (AOP) Bernard Plageoles – Mauzac Vert	9,5	49
Côtes du Rhône (AOP) Château Simian – Combes des Avaux	8	39
Languedoc Roussillon (VDF) Robert Eden, Château Maris – Épinette	6,5	32
Hérault (IGP) Yann Le Boulter - Satellite Blanc	7	36

Rouges / red

Alsace (AOP) Frères Mittnact – Pinot noir Esprit Libre	9,5	49
Anjou (AOP) Philippe Germain – P'tit Cab – Cabernet Franc	6,5	32
Saumur (VDF) Sébastien Bobinet, Calvez-Bobinet – Hanami	8,5	42
Côtes Roannaises (AOP) Stéphane Sérol – Éclat Granite – Gamay	9	46
Brouilly (AOP) Georges Descombes	8,5	42
Bordeaux (AOP) Château Beynat – Le Mal – Malbec	8	39
Cahors (AOP) Fabien Jouvès, Mas Del Périé – Les Escures – Malbec	9,5	49
Côtes du Marmandais (AOP) Elian Da Ros – Le vin est une fête	8,5	42
Gaillac (VDF) Domaine Plageoles – Mauzac Noir	8,5	42
Vacqueyras (AOP) Le Sang des Cailloux – Floureto	9,5	49
Languedoc (AOP) Hommes Terre du Sud – Premier Pas	8	36
Minervois (VDF) Robert Eden, Château Maris – Savoir Vieillir – Syrah	11,5	59

Bières pressions / draught beer

	(25cl)	(50cl)
Lager – Kronenbourg	4,2	7,5
Guinness	5	9
Blanche - 1664 Blanc	5	9
Pilsner – Carslsberg	5	9
Blonde – Grimbergen	5	9
IPA – Paname - Barge du Canal	5,5	9,5
Pale ale – Paname - Œil de Biche	5,5	9,5
IPA – Grand Paris - Citra Galactique	5,5	9,5
Cidre – Magners	5	9

Bières bouteilles / beer bottles

(33cl)

CORONA	8,5
DESPERADOS	8,5
1664 0'0%	7,5

Les cocktails

DIY Spritz (20cl), Aperol ou St Germain ou Campari, Martini Vibrante, Prosecco, Soda	13
Dirty Old Mule (20cl), Vodka Absolut, jus de citron vert, ginger beer, cidre	13
Jimmy's G&T (25cl), Hendricks, tonic, concombre	13
(Tu) Ken (20cl), Rhum Bacardi cuatro, Triple sec, Jus de cranberry, pomme, citron vert	13
Tiger milk margarita (12cl), Tequila, triple sec, sirop de sucre, jus de citron vert, coriandre	13
Juicy Paloma (25cl), Tequila, jus de pamplemousse, cranberry et citron vert, soda	13
Back to the 90's (16cl), Malibu, Curacao Bleu, jus d'ananas, jus de citron vert	13
Irish coffee (20cl), Jameson, sirop de canne, café, crème	10
Expresso Martini (8cl), Absolut, Kahlua, sirop de cannes, expresso	12

Les mocktails (sans alcool)

Send help (20cl), Ceder's Wild, eau de coco, jus de citron vert, jus de kiwi	13
Sunrise (25cl), jus d'orange, 7-up, jus de citron vert, grenadine	10
Pink summer mule (20cl), Jus de citron vert et cranberry, sirop de fraise, ginger beer	10

N'hésitez pas à demander vos cocktails classiques préférés

Softs

Perrier (33cl)	5,5
Pepsi, Pepsi max, 7 up, Orangina (33cl)	5,5
Lipton Ice Tea Peche (33cl)	5,5
Jus ou Nectar Granini (33cl)	5,5
Schweppes tonic (33cl)	5,5
Fever tree tonic / ginger ale (20cl)	6
Red bull / Red bull pasteque/ sugar free (25cl)	7
Vittel (25cl)	4
Vittel, San Pelligrino (50cl)	6
Vittel, San Pelligrino (100cl)	8
"La french" tonic (33cl)	5,5

Boissons chaudes / hot drinks

Expresso/ Déca / Allonge	2,5
Double expresso	5
Café crème	6
Cappuccino	6
Chocolat chaud	6
Thé/ Infusion	5
Chocolat viennois / café viennois	7

A la carte

(15h30 – 23h30)

Snacks/petits plats à partager (ou pas)

Salade de poulpe, pommes de terre grenaille, oignon rouge, tomate			12
Croquetas jambon fromage, serrano, manchego & poireaux en béchamel			10
Tempura de fleurs de courgette au chèvre, miel et piment d'Espelette (v)			12
Crabe et crevettes sur brioche, pickles de fenouil			16
Pain à l'ail, et tomate de Marmande (v)	8	+jambon ibérique	12
Mini burgers d'épaule de porc effiloché, sauce barbecue, mayonnaise à l'ail			14
Bruschetta de pêche, burrata, roquette, vinaigrette nectarine (v)			12
'Crispy chicken', haut de cuisse pané aux Cornflakes et frit, mayonnaise chipolte			12
Tapenade d'artichaut, olives vertes, câpres, pain pita (v)			10
Le Rosbif, sandwich de rosbif, provolone, oignons caramélisés, crème de raifort, 'gravy'			14
'Grilled cheese', sandwich grillé, cheddar, parmesan & mozzarella fondus (v)			10
Planches fromages (v) ou charcuteries à partager			24
Côte à l'os de bœuf (env 1,2kg), Salers-Angus, béarnaise, crème de raifort, gravy			95

Plats

Faux-filet Angus irlandais à la flamme, pommes grenailles à l'ail, sauce chimichurri			34
'Smash burger', pain brioché, double haché de bœuf Angus, bacon, cheddar fondu, frites			19
Steak d'espadon, salade de tomates anciennes, sauce vierge à la pêche			26
Salade César, romaine, œuf, crouton, sauce parmesan et ail (v)	14	+poulet/bacon	18
Poulet frites, demi poulet jaune rôti sur os, sauce peri-peri, frites			26
'Mac & cheese', épaule de cochon braisée, gratin de coquillettes aux 4 fromages			19
'Fish & chips' – filet de cabillaud pané à la bière, petits pois, frites, sauce tartare			19
Schnitzel d'aubergine, salade de concombre & tomate, roquette, sauce tomate (v)			18
'Curry pie', tourte poulet, brocoli, carotte, petits pois, pommes de terre, sauce curry			22

Desserts

9

Mousse au chocolat & Baileys

Crème brûlée d'Alé

Tarte citron de Limon

Pain perdu, glace vanille, crème anglaise

Small plats to share (ou not)

Octopus salad , baby potato, red onions, tomato, virgin olive oil				12
Ham & cheese croquetas , serrano ham, Manchego cheese & leak in a béchamel				10
Tempura of goat curd stuffed courgette flowers (v)				12
Crab & prawn on toast , pickled fennel				16
Pan con tomate , grated Marmande tomato & garlic on toast (v)	8		+Iberico ham	12
Mini pulled pork sliders , barbecue sauce, garlic mayonnaise				14
Bruschetta with burrata, peach, arugula salad, brioche crumble, nectarine vinaigrette (v)				12
Cornflakes fried chicken , chiptle mayonnaise				12
Artichoke tapenade , green olives, capers, pita bread (v)				10
Gravy dip toastie , roast beef, Provolone, caramelized onions, horseradish, gravy dip				14
Grilled cheese , cheddar, parmesan & mozzarella (v)				10
Charcuterie or cheese board (v) to share				24
Bone in ribeye (approx. 1,2kg), French Salers-Angus				95

Plats / bigger dishes

Flame grilled Irish Angus sirloin , baby garlic potatoes, chimichurri				34
Double smash burger , angus beef, brioche bun, candied bacon, melted cheddar, fries				19
Swordfish steak , heirloom tomato salad, peach 'sauce vierge'				26
Caesar salad , romaine, soft boiled egg, crouton, garlic parmesan dressing (v)	14		+chicken/bacon	18
½ roast chicken & fries , corn fed chicken, peri-peri sauce, fries				26
Mac & cheese , braised pork shoulder topped with 4 cheese macaroni				19
Fish & chips , peas, fries, yoghurt tartare sauce				19
Aubergine schnitzel , cucumber and tomato salad, arugula, tomato sauce (v)				18
Bottomless curry pie , chicken, broccoli, carrot, peas, potatoes, curry sauce				22

Desserts

Baileys chocolate mousse

Alé's crème brûlée

Limon's lemon tarte

French toast, vanilla icecream, custard

Bières pressions / draught beer

	(25cl)	(50cl)
Lager – Kronenbourg	4,2	7,5
Guinness	5	9
Blanche - 1664 Blanc	5	9
Pilsner – Carlsberg	5	9
Blonde – Grimbergen	5	9
IPA – Paname - Barge du Canal	5,5	9,5
Pale ale – Paname - Œil de Biche	5,5	9,5
IPA – Grand Paris - Citra Galactique	5,5	9,5
Cidre – Magners	5	9

Bières bouteilles / beer bottles (33cl)

CORONA	8,5
DESPERADOS	8,5
1664 0'0%	7,5

Les cocktails

DIY Spritz (20cl), Aperol ou St Germain ou Campari, Martini Vibrante, Prosecco, Soda	13
Dirty Old Mule (20cl), Vodka Absolut, jus de citron vert, ginger beer, cidre	13
Jimmy's G&T (25cl), Hendricks, tonic, concombre	13
(Tu) Ken (20cl), Rhum Bacardi cuatro, Triple sec, Jus de cranberry, pomme, citron vert	13
Tiger milk margarita (12cl), Tequila, triple sec, sirop de sucre, jus de citron vert, coriandre	13
Juicy Paloma (25cl), Tequila, jus de pamplemousse, cranberry et citron vert, soda	13
Back to the 90's (16cl), Malibu, Curacao Bleu, jus d'ananas, jus de citron vert	13
Irish coffee (20cl), Jameson, sirop de canne, café, crème	10
Expresso Martini (8cl), Absolut, Kahlua, sirop de cannes, expresso	12

Les mocktails (sans alcool)

Send help (20cl), Ceder's Wild, eau de coco, jus de citron vert, jus de kiwi	13
Sunrise (25cl), jus d'orange, 7-up, jus de citron vert, grenadine	10
Pink summer mule (20cl), Jus de citron vert et cranberry, sirop de fraise, ginger beer	10

N'hésitez pas à demander vos cocktails classiques préférés

Bulles / bubbles (12,5cl) (75cl)

Beaujolais (VDF) Château Cambon – Pet Nat rosé	9	45
Champagne (AOP) Charles Heidsieck – Brut	13	95
Champagne (AOP) Charles Heidsieck – Rosé		120
Champagne (AOP) Charles Heidsieck – Blanc de Blancs		130
Champagne (AOP) Perrier Jouet – Brut		140
Champagne (AOP) Ruinart – Brut		190
Champagne (AOP) Dom Pérignon – Brut		475

Rosés

Coteaux Varois en Provence (AOP) Domaine de Saint-Julien	6,5	32
Côtes de Provence (AOP) Minuty – Prestige	11	50

Blancs / white

Alsace (AOP) Frères Mittnact – Riesling	8,5	42
Alsace (AOP) Christian Binner – Côtes d'Amourschwir		52
Alsace Complantation (AOP) Domaine Marcel Deiss		56
Savoie (VDF) David Humbert, Domaine Vignes Sauvages – L'insouciance		55
Anjou (AOP) Philippe Germain – Cheninposteur – Chenin	6,5	32
Muscadet (AOP) Vincent Caillé – La part du Colibri	7	36
Saumur (VDF) Sébastien Bobinet, Calvez-Bobinet – Poil de Lièvre - Chenin	8,5	42
Touraine (VDF) Puzelat – Clos du Tue Bœuf, Le Petit Buisson – Sauvignon	9	46
Vouvray (AOP) Sébastien Brunet – Les Arpents - Chenin		46
Chablis (AOP) De Oliveira Lecestre – Chardonnay	9,5	49
Chablis 1^{er} Cru (AOP) De Oliveira Lecestre – Fourchaume		79
Meursault (AOP) Dominique Laurent		119
Sud-Ouest - Gaillac (AOP) Bernard Plageoles – Mauzac Vert	9,5	49
Côtes du Rhône (AOP) Château Simian – Combes des Avaux	8	39
Languedoc Roussillon (VDF) Robert Eden, Château Maris – Épinette	6,5	32
Hérault (IGP) Yann Le Boulter - Satellite Blanc	7	36

Rouges / red

Alsace (AOP) Frères Mittnact – Pinot noir Esprit Libre	9,5	49
Arbois (AOP) Domaine Dugois – Les Trias - Trousseau		39
Anjou (AOP) Philippe Germain – P'tit Cab – Cabernet Franc	6,5	32
Cheverny (VDF) Famille Puzelat, domaine Clos du Tue Bœuf		36
Saumur (VDF) Sébastien Bobinet, Calvez-Bobinet – Hanami	8,5	42
Brouilly (AOP) Georges Descombes	8,5	42
Saint Amour (AOP) Christophe Pacalet – Gamay		59
Savigny Les Beaune 1^{er} cru (AOP) David Duband – Les Terres de Philéandre		79
Fixin (AOP) Dominique Laurent – Vieilles Vignes		89
Aloxe-Corton (AOP) Dominique Laurent – Vieilles Vignes		106
Bordeaux (AOP) Château Beynat – Le Mal – Malbec	8	39
Médoc (AOP) Château d'Escurac – Merlot, Cabernet Sauvignon		49
Lalande de Pomerol (AOP) Château Tour Canon – Merlot		56
Graves (AOP) Château Massereau		69
Saint Émilion (AOP) Château Bellevue – 350 de Bellevue - Merlot		89
Pessac Léognan (AOP) Domaine de Chevalier – L'Esprit de Chevalier		95
Margaux (AOP) Château Giscours – Sirène de Giscours		119
Cahors (AOP) Fabien Jouvès, Mas Del Périé – Les Escures – Malbec	9,5	49
Cahors (VDF) Fabien Jouvès, Mas Del Périé – You fuck my wine		39
Côtes du Marmandais (AOP) Elian Da Ros – Le vin est une fête	8,5	42
Gaillac (VDF) Domaine Plageoles – Mauzac Noir	8,5	42
Gaillac (AOP) Domaine Plageoles – Braucol		49
Côtes du Rhône (AOP) Jean-René De Fleurien, Château de Montfrin – Un coup de dés jamais		39
Vacqueyras (AOP) Le Sang des Cailloux – Floureto	9,5	49
Cairanne (AOP) Marcel Richaud – Esbrescade		69
Cornas (AOP) Domaine Courbis – Champelrose		82
Châteauneuf-du-Pâpe (AOP) Château de la Nerthe		95
Languedoc (AOP) Hommes Terre du Sud – Premier Pas	8	36
Minervois (VDF) Robert Eden, Château Maris – Savoir Vieillir – Syrah	11,5	59