

Bienvenue chez nous.

*Ici, ça cause fort, ça rit, et ça mange bien.
Une saucisse d'Auvergne, une patate du Nord,
un whisky de Normandie...
Du goût, du vrai et des copains.*



Aperitifs

NOS KIRS , parfum aux choix : cassis, pêche, framboise, myrtille, mûre, cerise		PASTIS 51 (2cl)	5
LE KIR (12cl)	5,5	RICARD (2cl)	5
LE COMMUNARD (12cl) (vin rouge)	5,5	HENRI BARDOUIN (2cl)	6
KIR ROYAL (12cl)	13,5	CASANIS (2cl)	5
LE KIR BIRLOU (12cl)	6,5	VERMOUTH blanc, rouge, dry (6cl)	6
COUPE DE CHAMPAGNE (10cl)	13,5	GENTIANE SALERS JAUNE (6cl)	6
		SUZE (6cl)	6
		COINTREAU (6cl)	6
		LILLET (6cl)	6
		ST RAPHAEL (6cl)	6
		CAP MATTEI ROUGE (6cl)	6

Cocktails (25cl)

FRENCH NEGRONI (Cap Mattei rouge, Gin grand domaine AB, Gentiane Salers jaune)	12
LA RAPHAËL (St Raphaël ambré, gentiane, crème de framboise)	12
MIMOSA (Champagne, jus d'orange pressé)	14
FRENCH MOJITO (Rhum St James ambré, citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse)	12

Spritz (25cl)

Nos spritz sont élaborés avec le Vouvray du Clos de l'Epinay

FRENCH APERITIVO	10
LIQUEUR DE SUREAU	10
BIRLOU	10
CAPO SPRITZ (Cap Mattei rouge)	10
SANS ALCOOL	8
ROYAL	15



Whisky (4cl)

BELLEVOYE BLEU	12
BELLEVOYE PRUNE	15
BELLEVOYE VERT	18
«LE COMBATTANT»	18
DISTILLERIE FRANC-TIREUR	
ARMORIK	18
P&M BRANDY	16
ARLETT TOURBÉ	12

Rhum (4cl)

ST JAMES AMBRÉ	10
ST JAMES XO	15
RIVIÈRE DU MAT CUVÉE 1886	15
DEPAZ XO GRANDE RÉSERVE	15
ST JAMES CUVÉE L'ESSENTIEL	20
FAMILLE RICCI INFLUENCES N°1	15

Vodka (4cl)

GREY GOOSE	14
GRAND DOMAINE AB	12

Gin (4cl)

GRAND DOMAINE AB	12
CITADELLE	14
GENEROUS VERT	12
L'ACROBATE AB	12
ANAË AB	14
JUNE BY G'VINE	14
EAU DE VIE DE GIN	14
CHRISTIAN DROUIN	

Digestif (4cl)

ARMAGNAC DELAITRE	11,5
ARMAGNAC	18
MARQUESTAU XO	
ARMAGNAC	18
MARQUESTAU 2001	
ARMAGNAC	18
TRIOLOGIE CLÉ DES DUCS	
COGNAC VSOP ABK6	11,5
COGNAC FUSSIGNY 2050	14
COGNAC XO ABK6	17
CALVADOS	9,9
CHATEAU DU BREUIL	
CALVADOS BUSNEL	18
AOC MILLÉSIMÉ 1988	
VIEILLE PRUNE	9,9
POIRE	9,9
POIRE WILLIAMS VEP	14
MASSENEZ	
FRAMBOISE	9,9
MIRABELLE	9,9
LIQUEUR PATXARAN	12
EGIAZKI	
GÉNÉPI	12
CHARTREUSE	14
GET 27	9,9
GET 31	9,9
ABSINTHE PERNOD	12
IZARRA	11,5
LIQUEUR DE MYRTHE	12
LIQUEUR CEDRATINE	12

Bières

Bières pression

ALORS OUI ELLES SONT BELGES,
MAIS APRÈS TOUT ON EST DE BONS VOISINS

	25cl	33cl	50cl
LUTÈCE	4,9	6,5	9,6
MAREDSOUS	5,7	7,5	11,4
VEDETT BLANCHE	5,9	7,7	11,8
VEDETT IPA	5,9	7,7	11,8
CHOUFFE	5,9	7,7	11,8
DUVEL 6.66	5,9	7,7	11,8
LUTECE BIRLOU	5,9	7,7	11,8

SUPPLÉMENT PICON 2,5€

Bières Bouteilles (33cl)

CIDRE FILS DE POMMES BRUT	7
DESPERADOS	7
PAIX DIEU	9,5
ORVAL	9,5
DECK & DONOHUE IINDIGO IPA	9,5
MONT BLANC VERTE AU GÉNÉPI	9,5

Bières sans alcool (33cl)

CIDRE SANS ALCOOL FILS DE POMME AB	7
METEOR IPA SANS ALCOOL	7
LA PARISIENNE SANS ALCOOL	7
CHOUFFE 0%	7



Boissons froides

BREIZH COLA, BREIZH COLA ZERO (33cl)	5
LA FRENCH TONIC (25cl)	5
THÉ GLACÉ MAISON	5
JUS DE FRUITS (25cl)	4,5
Orange, Pomme, Maracuja, Abricot, Ananas, Tomate	
ORANGE OU CITRON PRESSÉ	5,5
ORANGEADE OU CITRONNADE MAISON	5
LIMONADE (50cl)	5
EVIAN OU BADOIT ROUGE	33cl : 4,8
EVIAN OU BADOIT	50cl : 6 / 1L : 8
SUPPLÉMENT SIROP menthe, grenadine, fraise, pêche, citron, orgeat	0,5

Boissons chaudes

CAFÉ OU DÉCA	2,4
NOISETTE	2,5
ALLONGÉ	2,5
DOUBLE CAFÉ OU DOUBLE DÉCA	4,6
CRÈME - CHOCOLAT CHAUD	5,2
CAPPUCCINO	6,5
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	6,9
VIN CHAUD	5
GROG	7
THÉ (Earl Grey, Menthe, Darjeeling, Verveine, Tilleul, Camomille)	4,9
TARTINE - VIENNOISERIE	1



Entrées

LES ŒUFS AB de la poule et la mayonnaise maison <i>ORGANIC FARM EGGS with homemade mayonnaise</i>	4/œuf
PATÉ DE CAMPAGNE des montagnes d'Auvergne <i>COUNTRY-STYLE PÂTÉ from the Auvergne mountains</i>	9,5
SOUPE À L'OIGNON gratinée <i>CLASSIC FRENCH ONION SOUP with melted cheese</i>	9
DEMI CAMEMBERT RÔTI au miel et thym <i>HALF BAKED CAMEMBERT with honey and thyme</i>	10,5
SAUCISSE SÈCHE à la ficelle <i>CURED DRY SAUSAGE tied with string</i>	9,5
ESCARGOT en persillade <i>SNAILS with parsley-garlic butter</i>	les 6 : 14
ASSIETTE DE COCHONAILLE <i>TRADITIONAL CHARCUTERIE PLATTER</i>	14
OS À MOELLE <i>ROASTED MARROW BONE</i>	14
TOASTS DE FOIE GRAS de canard et sa confiture d'oignon <i>DUCK FOIE GRAS TOASTS with onion chutney</i>	16

Garnitures en plat

ALIGOT / ALIGOT	13,2
ALIGOT, SALADE VERTE / ALIGOT WITH GREEN SALAD	15,2
TRUFFADE / TRUFFADE	12,2
TRUFFADE , salade verte / <i>TRUFFADE with green salad</i>	14,2
PIPERADE / PIPERADE	10,0
SALADE VERTE / GREEN SALAD	S : 3 / M : 5,5 / XL : 7
Frites / FRIES	S : 5 / M : 7 / XL : 11
POMMES SAUTÉES MAISON	S : 6 / M : 8,5 / XL : 11
<i>PAN-SAUTÉED POTATOES</i>	

Plats

ONGLET DE BŒUF ≈250g	25
<i>HANGER STEAK ≈250g</i>	
ENTRECÔTE (race à viande) ≈350g	30
<i>RIBEYE STEAK (meat breed) ≈350g</i>	
BURGER (effiloché de canard au piment d'espelette, sauce St Nectaire, oignon confit et une belle tomate)	24
<i>DUCK BURGER (shredded duck with Espelette pepper, Saint-Nectaire sauce, caramelized onions, tomato)</i>	
SAUCISSE fraîche d'Auvergne	21
<i>TRADITIONAL AUVERGNE PORK SAUSAGE</i>	
MAGRET DE CANARD entier ≈400g	28
<i>WHOLE DUCK BREAST (≈400g)</i>	
CONFIT DE CANARD	25
<i>DUCK CONFIT</i>	
PARMENTIER DE CANARD À L'ALIGOT	28
<i>DUCK SHEPHERD'S PIE</i>	
CHOUX FARCI	24
<i>STUFFED CABBAGE</i>	

Sauces maison / HOMEMADE SAUCES (+1,5€) :
Bleu, Poivre, Béarnaise, Saint-Nectaire
Blue cheese, Pepper, Béarnaise, Saint-Nectaire

Accompagnements / SIDES
Aligot (+3€), Truffade (+1,5€)
Frites, Pommes sautées, Piperade, Salade verte
Aligot (+€3), Truffade (+€1.5)
Fries, Sautéed potatoes, Piperade, Green salad



Nos belles pièces à partager

(2 personnes)

CÔTE DE BOEUF

RIB OF BEEF

LA BELLE PIÈCE DU BOUCHER

THE BUTCHER'S SPECIAL CUT

2 accompagnements et 2 sauces comprises

2 sides and 2 sauces included

Demandez notre sélection à votre serveur

Ask your server for our selection



Omelettes

la base : 9,9€

A COMPOSER VOUS-MÊME / CREATE YOUR OWN

ON PREND 3 ŒUFS AB ET APRÈS C'EST À VOUS DE VOUS LAISSER TENTER

We start with 3 organic eggs then it's up to you to get creative!

Pomme de terre / Potatoes	+2,5
Tome fraîche d'Auvergne / Fresh Auvergne tome cheese	+2,5
Lardons / Bacon bits	+2,5
Gésier de canard / Duck gizzards	+2,5
Champignons de paris / Button mushrooms	+2
Jambon blanc / Ham	+2,5
Jambon cru / Cured ham	+2,5
Tomates / Tomatoes	+2
Bol de salade verte sur demande	
Bol de frites	

S : 5 / M : 7 / XL : 11

Salades

PARIS

16

Salade verte, jambon blanc, emmental, œuf dur, tomates, champignon de Paris

Green salad, ham, Emmental cheese, hard-boiled egg, tomatoes, button mushrooms

MILLAU

19

Salade verte, saucisse d'Auvergne, cantal, noix, tomates

Green salad, Auvergne sausage, Cantal cheese, walnuts, tomatoes

SARLAT

21

Salade verte, gésiers de canard, magret fumée, toast de foie gras, tomates

Green salad, duck gizzards, smoked duck breast, foie gras toast, tomatoes

ROCAMADOUR

16

Salade verte, toast de chèvre chaud, lardons, tomates

Green salad, warm goat cheese toast, bacon bits, tomatoes

SOCHAUX

18

Salade verte, poulet, comté, oignon confit, œuf dur, tomates

Green salad, chicken, Comté cheese, caramelized onions, hard-boiled egg, tomatoes

ROQUEFORT

17

Salade frisée, lardons, roquefort, noix, œuf dur, tomates

Curly endive, bacon bits, Roquefort cheese, walnuts, hard-boiled egg, tomatoes

LIMOGES

16

Salade verte, pommes sautées, châtaignes chaudes, tomates, crouton de pain

Green salad, smash potatoes, warm chestnuts, tomatoes, toasted bread croutons

MEAUX

16

Salade verte, brie de Meaux, pomme, miel, noix

Green salad, Brie de Meaux, apple, honey, walnuts

SANCY

17,5

Salade verte, oeufs au plat, pommes sautées, tome fondue

Green salad, fried egg, sautéed potatoes, melted cheese

Fromages



CANTAL / CANTAL	8,2
COMTÉ / COMTÉ	8,2
ST NECTAIRE / ST NECTAIRE	8,2
CAMEMBERT / CAMEMBERT	8,2
BRIE DE MEAUX / BRIE DE MEAUX	8,2
BLEU D'AUVERGNE / BLEU D'AUVERGNE	8,2
ROCAMADOUR (2 pièces) / ROCAMADOUR (2 pieces)	8,2
FROMAGE BLANC (miel, coulis fruit rouge ou crème de marron) <i>FROMAGE BLANC (with honey, red fruit coulis or chestnut cream)</i>	8,2
ASSIETTE DE FROMAGES / CHEESE PLATTER x3 : 14 / x5 : 19,5 / x7 : 24,5	

Desserts

NOTRE MOUSSE AU CHOCOLAT À LA LOUCHE <i>OUR CHOCOLATE MOUSSE, served generously by the ladle</i>	8
FLAN PARISIEN VANILLÉ / VANILLA PARISIAN FLAN	8
ILE FLOTTANTE (on est plutôt sur l'Australie...) <i>FLOATING ISLAND (ours is more like... Australia!)</i>	8,5
TARTE AUX POMMES / APPLE TART	8
TARTE TATIN renversante avec crème d'Isigny <i>UPSIDE-DOWN TARTE TATIN with Isigny cream</i>	9
CRÈME BRULÉE (comme l'aimait Amélie) <i>CRÈME BRÛLÉE (just like Amélie liked it)</i>	8,5
PROFITEROLE GÉANTE / GIANT PROFITEROLE Chantilly / whipped cream	9
Glace vanille / vanilla ice cream	12
BABA AU RHUM (on vous laisse la bouteille de St James ambré) <i>RUM BABA (we leave you the bottle of St James!)</i>	9,5
FRENCH COFFEE (on peut aussi le faire Irish) <i>FRENCH COFFEE (we can make an irish too)</i>	12

Pour les gourmands

Chantilly maison / Freshly whipped homemade cream	2,5
Chocolat chaud / Warm chocolate sauce	2,5
Flambage au Calvados / Flambé with Calvados	5
Boule de glace / Scoop of ice cream	4



Nos glaces

PARFUM AU CHOIX <i>FLAVORS AVAILABLE</i>	1 boule : 4 / 2 boules : 6,5 / 3 boules : 9
Chocolat, Vanille, Café, Rhum-raisin, Poire, Citron vert, Cassis, Framboise, Fraise, Menthe-Chocolat, Noix de coco, Marron, Pistache, Mangue, Passion, Caramel <i>Chocolate, Vanilla, Coffee, Rum-raisin, Pear, Lime, Blackcurrant, Raspberry, Strawberry, Mint-Chocolate, Coconut, Chestnut, Pistachio, Mango, Passion, Caramel</i>	
COUPE MONT BLANC / MONT BLANC SUNDAE	9,7
Glace marron, chataigne, crème de marron, chantilly <i>Chestnut ice cream, candied chestnuts, chestnut cream, homemade whipped cream</i>	
DAME BLANCHE / DAME BLANCHE	9,7
Glace vanille et chocolat, chocolat chaud, chantilly maison <i>Vanilla and chocolate ice cream, hot chocolate sauce, homemade whipped cream</i>	
COUPE BANANA / BANANA SUNDAE	9,7
Glace vanille, glace chocolat, banane, chocolat chaud, chantilly <i>Vanilla and chocolate ice cream, fresh banana, hot chocolate sauce, homemade whipped cream</i>	
CHOCOLAT ou CAFÉ LIÉGOIS	9,7
<i>LIÉGEOIS SUNDAE – CHOCOLATE or COFFEE</i>	
COUPE DIGESTIVES / DIGESTIVE SUNDAE	12
3 boules + 2cl d'alcool (Get 27 Ou 31, Vodka, Rhum, Poire, Prune, Calvados) <i>3 scoops of ice cream + 1 spirit – 2cl of alcohol</i>	

Formule midi

12H-15H, DU LUNDI AU VENDREDI

12PM-3PM, MONDAY TO FRIDAY

Entrée + Plat

STARTER + MAIN COURSE

ou / or

Plat + Dessert

MAIN COURSE + DESSERT

19,5€

Entrée + Plat + Dessert

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

24€

Entrée

ŒUF MAYO AB

ASSIETTE COCHONAILLE

SOUPE À L'OIGNON

Plat

CROQUE PARISIEN

ou **AUVERGNAT**

SAUCISSE frite ou salade

SALADE PARIS ou **MEAUX**

OMELETTE + 2 ingrédients

ALIGOT ou **TRUFFADE**

salade verte

Dessert

ASSIETTE DE FROMAGES

Brie, St Nectaire, Bleu d'Auvergne

TARTE AUX POMMES

MOUSSE AU CHOCOLAT

Starter

EGG with mayonnaise

TRADITIONAL CHARCUTERIE PLATTER

OINION SOUP

Main course

PARISIAN or AUVERGNAT CROQUE

PORK SAUSAGE with french fries

(or green salad)

SALADE PARIS or MEAUX

OMELETTE +2 ingredients

ALIGOT or TRUFFADE

green salad

Dessert

CHEESE PLATTER

APPLE TART

CHOCOLATE MOUSSE

Menu enfant

12€

JAMBON BLANC ou **FILET DE POULET** et accompagnement au choix

HAM or CHICKEN with side of your choice

1 BOULE DE GLACE ou **MOUSSE AU CHOCOLAT**

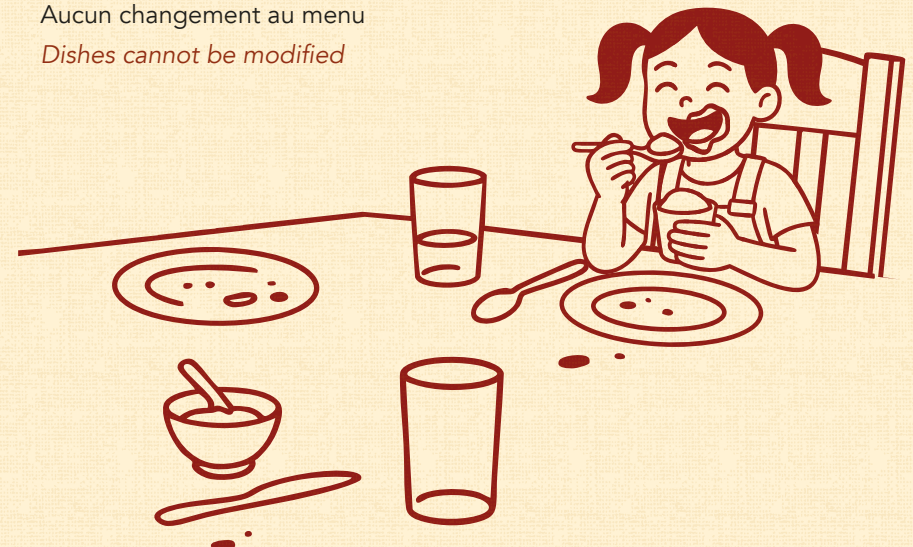
1 SCOOP OF ICE CREAM or CHOCOLATE MOUSSE

SIROP ou **JUS DE FRUIT**

SYRUP or FRUIT JUICE

Aucun changement au menu

Dishes cannot be modified



Nos vins au poids

**C'EST COMME LE VIN À LA FICELLE,
MAIS ON PÈSE PLUTÔT QUE MESURER. 1CL = 10G
BUVEZ CE QUE VOUS VOULEZ, PAYEZ CE QUE VOUS BUVEZ**

*It's like wine sold on a string, but we weigh instead of measuring.
1 cl = 10 g. Drink what you like, pay what you drink.*

SAINT POURCAIN Rouge, Rosé ou Blanc 3,9€/10cl
MINERVOIS - AU GRAND AIR - Château Maris AB 4,4€/10cl



Vins Rouges

	14cl	25cl	50cl	Btl
Languedoc				
PIC SAINT LOUP AOP Domaine de Peyra - La Bastide	-	-	-	32
MINERVOIS CRU LA LIVINIÈRE AOC AB Chateau Maris La touge	-	-	-	38

Vallée du Rhône et Beaujolais

CÔTE DU RHÔNE AOP - L'insouciant AB	5,5	8	16	23
MORGON AOC Les Charmes - Domaine de Lathevalle	8,3	12,5	25	34
SAINT- JOSEPH AOP - Les Fagottes	-	-	-	59
LIRAC AOP - Maison Ogier - Le petit prince	8,3	12,5	25	34
RASTEAU AOP Domaine de Girasols, cuvée Lampereuse	-	-	-	38 68
CÔTE RÔTIE AOC - Brune et Blonde Guigal				

Bourgogne

PINOT NOIR - Maison Paul Manevey	5,5	8	16	23
MERCUREY AOC - Les bois de Lalier	-	-	-	35
NUIT-SAINT-GEORGES AOC Domaine Chauvenet	-	-	-	58

Bordeaux

	14cl	25cl	50cl	Btl
CÔTE DE BOURG AOC Château Haut Macô	5,5	8	16	23
GRAVES AOC - Château Respide	-	-	-	30
SAINT-EMILION AOC - Laroque Valois	9	16	32	42
SAINT-EMILION GRAND CRU AOC 350° de Bellevue	-	-	-	68
PESSAC LÉOGNAN AOP - Château Valloux	9	16	32	42
SAINT ESTÈPHE AOC La Coccinelle de Petit Bocq	-	-	-	42
POMEROL AOC - Il du Château Saint Pierre	-	-	-	54
MARGAUX AOC - La Sirène de Giscours	-	-	-	57

Autres régions

BOURGUEIL AOC - Un Coup de breton	6	9	18	26
CÔTE DE PROVENCE AOC Rollier Nature - Château La Martinette	-	-	-	32
VOUVRAY AOP - Le Clos de l'Epinay	7	-	-	30

Vins Blancs

	14cl	25cl	50cl	Btl
CHARDONNAY - Château Maris AB	5,5	8	16	23
SAUVIGNON IGP ATLANTIQUE Les Fils de Marcel	5,5	8	16	23
POUILLY FUMÉ AOP Domaine Chatelain Les Chailloux	9,4	16	32	42

Vins Rosés

	14cl	25cl	50cl	Btl
IGP ÎLE DE BEAUTÉ - Terra Santa	5,5	8	16	23
CÔTE DE PROVENCE AOP Rollier - Château La Martinette	-	-	-	32

Champagnes

	10cl	Btl
VEUVE RENARD DE BEAUMONT	13,5	65
JACQUART	-	75
PERRIER JOUET GRAND BRUT	-	90