

MENUS

MENU DÉJEUNER

VALABLE LE MIDI DU MARDI
AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS
25 €

POISSON
SELON ARRIVAGE

OU

TARTARE DE BŒUF
PRÉPARÉ, POÊLÉ OU NON PRÉPARÉ
ET POMMES ALLUMETTES

OU

PLAT
DU JOUR

EXPRESSO
ET SON DUO SUCRÉ

MENU GALERIE

VALABLE TOUS LES JOURS SAUF LE SAMEDI SOIR
ET LE DIMANCHE
42 €

ENTRÉES

GRAVLAX ET
TARTARE DE BAR
SAUCE FRAÎCHE
DE TOMATE

OU

FRAÎCHEUR
MARAÎCHÈRE
DU MOMENT

OU

TERRINE DE
CAMPAGNE
ET SON CHUTNEY

PLATS

CARBONADE
ROYALE
POMMES ALLUMETTES

OU

ÉCHINE DE
COCHON FRANÇAIS
RATTE DU TOUQUET AU
BEURRE D'ESCARGOT

OU

MOULES MARINIÈRES
DES HAUTS-DE-FRANCE
POMMES ALLUMETTES

DESSERTS

CRÈME
BRÛLÉE
À LA VANILLE
DE MADAGASCAR

OU

PROFITEROLE
SAUCE CHOCOLAT, VALRHONA
ET GLACE VANILLE DE
MADAGASCAR

OU

TARTE LÉGÈRE
FROMAGE BLANC
& CARPACCIO DE FRUITS

PRIX NETS TTC EN €, SERVICE COMPRIS. LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE.

PLAT DU JOUR

VALABLE DU MARDI AU VENDREDI MIDI,
HORS JOURS FÉRIÉS
19 €

POULET RÔTI ENTIER

FRITES ET SALADE
VALABLE LE DIMANCHE MIDI
45 € / 2 PERSONNES

MENU ROYAL

VALABLE LE VENDREDI SOIR, SAMEDI ET DIMANCHE MIDI
55 €

ENTRÉES

LUCULLUS
DE VALENCIENNES
CHUTNEY DE FRUITS DE SAISON

OU

TOMATES BURRATA
PESTO

PLATS

FILET
D'OMBLE CHEVALIER
SAUCE HOLLANDAISE
CITRONNÉE ET POÊLÉE
DE PETITS POIS FRAIS

OU

SUPRÊME DE VOLAILLE
POMME DARPHIN, POÊLÉE DE
LÉGUMES DU MARCHÉ ET JUS DE
VOLAILLE AUX MORILLES

OU

SOURIS
D'AGNEAU LAQUÉE
TAJINE DE LÉGUMES
ET RISO ORZO

DESSERTS

ÉCLAIR
PISTACHE FRAISE

OU

BABA PLANTEUR
GANACHE MONTÉE
AU RHUM

OU

TARTE CITRON

MENU ENFANT

17 €
JUSQU'À 10 ANS

SUPRÊME
DE VOLAILLE

OU

1/2 MOULES DES
HAUTS-DE-FRANCE

OU

CROQUE
MONSIEUR

COUPE GLACÉE
2 BOULES AU CHOIX

PRIX NETS TTC EN €, SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE.

OUVERTURE

**TERRINE DE CAMPAGNE
ET SON CHUTNEY**
15 €

**GRAVLAX ET
TARTARE DE BAR**
SAUCE FRAÎCHE
DE TOMATE
16 €

**FRAÎCHEUR MARAÎCHÈRE
DU MOMENT**
15 €

TOMATES BURRATA
PESTO
16 €

LUCULLUS DE VALENCIENNES
CHUTNEY DE FRUITS DE SAISON
17 €

MARCHÉ

SALADE CÆSAR
LAITUE ROMAINE, MOUTARDE À
L'ANCIENNE, ANCHOIS, GRANA PADANO,
POULET CORN FLAKES
22 €

BOWL SAUMON & AVOCAT
RIZ, SAUMON, AVOCAT, CONCOMBRE,
MANGUE, CORIANDRE, OIGNONS
CEBETTE
22 €

**PILAF D'ÉPEAUTRE
ET TRÉSORS DU JARDIN**
22 €

POISSONNERIE

**MOULES MARINIÈRES
DES HAUTS-DE-FRANCE**
POMMES ALLUMETTES
21 €

**POISSON DU JOUR
SELON ARRIVAGE**
25 €

SARDINES FARCIES
STRACCIATELLA FUMÉE,
SPAGHETTIS ET SAUCE TOMATE
24 €

FILET D'OMBLE CHEVALIER
SAUCE HOLLANDAISE CITRONNÉE
ET POÊLÉE DE PETITS POIS FRAIS
28 €

TERROIR

**SOURIS
D'AGNEAU LAQUÉE**
TAJINE DE LÉGUMES ET RISO ORZO
29 €

**ÉCHINE DE
COCHON FRANÇAIS**
RATTE DU TOUQUET AU
BEURRE D'ESCARGOT
27 €

SUPRÊME DE VOLAILLE
POMME DARPHIN, POÊLÉE DE
LÉGUMES DU MARCHÉ ET JUS DE
VOLAILLE AUX MORILLES
29 €

**BAVETTE À
L'ÉCHALOTE (ENV. 200G)**
SAUCE ÉCHALOTE ET POMMES
ALLUMETTES
26 €

CARBONADE ROYALE
POMMES ALLUMETTES
25 €

TARTARE DE BŒUF
PRÉPARÉ, POÊLÉ OU NON PRÉPARÉ
ET POMMES ALLUMETTES
23 €

PRIX NETS TTC EN €, SERVICE COMPRIS. LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE.

GOURMANDISE

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX
SÉLECTIONNÉS PAR MARIE QUATREHOMME
(MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE)
14 €

LES DOUCEURS

PROFITEROLE
SAUCE CHOCOLAT VALRHONA
ET GLACE VANILLE DE
MADAGASCAR
12 €

ÉCLAIR
PISTACHE FRAISE
11 €

CRÈME BRÛLÉE
À LA VANILLE DE
MADAGASCAR
12 €

TARTE LÉGÈRE
FROMAGE BLANC
& CARPACCIO DE FRUITS
11 €

TARTE CITRON
11 €

BABA PLAÑTEUR
GANACHE MONTÉE AU RHUM
12 €

COUPE DE CRÈME GLACÉE ET SORBET
DE NOTRE MAÎTRE ARTISAN GLACIER

2 BOULES AU CHOIX :

VANILLE, CHOCOLAT, CARAMEL AU
BEURRE SALÉ, PISTACHE, CAFÉ BLANC,
FRAISE, CITRON
8 €



LE GRAND FINAL

CAFÉ GOURMAND
EXPRESSO ET MIGNARDISES
12 €

CHAMPAGNE GOURMAND
COUPE DE CHAMPAGNE ET MIGNARDISES
18 €

PRIX NETS TTC EN €, SERVICE COMPRIS. LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

APÉRITIFS

MARTINI ROSSO
14,5°
6 CL - 6,5 €

MARTINI BIANCO
14,5°
6 CL - 6,5 €

RICARD
45°
4 CL - 6,5 €

PORTO ROUGE
19°
6 CL - 7 €

PORTO BLANC
19,5°
6 CL - 7 €

CAMPARI
25°
6 CL - 6,5 €

PICON VIN BLANC
18°
14 CL - 10 €

SUZE
15°
6 CL - 6,5 €

KIR VIN BLANC
14 CL - 10 €

KIR ROYAL
14 CL - 14 €

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

GIN TONIC	12 CL - 12 €
MOJITO	12 CL - 12 €
PIÑA COLADA	12 CL - 12 €
AMERICANO	15 CL - 12 €
APÉROL SPRITZ	15 CL - 11 €
LIMONCELLO SPRITZ	15 CL - 11 €
ST-GERMAIN SPRITZ	15 CL - 13 €
MOJITO ROYAL	15 CL - 15 €

SANS ALCOOL

VIRGIN PIÑA COLADA	12 CL - 9 €
VIRGIN MOJITO	12 CL - 9 €
FLORIDA	12 CL - 9 €



CHAMPAGNES

	14 CL	75 CL	150 CL
D'ARMANVILLE ROYAL HAINAUT	12 €	60 €	

TAITTINGER BRUT RÉSERVE	16 €	85 €	150 €
----------------------------	------	------	-------

TAITTINGER ROSÉ PRESTIGE	18 €	100 €
-----------------------------	------	-------

	75 CL
MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL	98 €

VEUVE CLICQUOT CARTE JAUNE	108 €
-------------------------------	-------

TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS	230 €
---	-------

PRIX NETS TTC EN €, SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VINS ROUGES

LOIRE

	14 CL	75 CL
ST-NICOLAS DE BOURGEUIL AOC DOMAINE DES VALLETES	6 €	30 €
SAUMUR CHAMPIGNY AOC CLOS DES MORAINS		31 €
SANCERRE AOC LES GRANDMONTAINS, DOMAINE LAPORTE		44 €

BEAUJOLAIS

	75 CL
MOULIN-À-VENT AOC VIEILLES CUVÉES JEAN-JACQUES DÉPAGNEUX	30 €
SAINT-AMOUR AOC CADOLE DU CHAPITRE JACQUES DÉPAGNEUX	33 €
MORGON AOP MAISON JAMBON	35 €

BOURGOGNE

	75 CL
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE AOC DOMAINE HENRY DELAGRANGE	50 €
MERCUREY AOC VIEILLES VIGNES, DOMAINE FAIVELEY	65 €
ALOXE-CORTON AOC DOMAINE MALDANT	91 €
NUITS-SAINT-GEORGES AOC LES MONTROZIER, DOMAINE FAIVELEY	140 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

	14 CL	75 CL
PIC SAINT-LOUP AOP LAMBRUSQUE ESPRIT SAUVAGE	7 €	34 €

ALSACE

	14 CL	75 CL
PINOT NOIR AOC CUVÉE LOUIS KLIPFEL	6 €	31 €

BORDEAUX

	14 CL	75 CL
LALANDE DE POMEROL CHÂTEAU DES BARAILLOTS		38 €
HAUT-MÉDOC AOC CHÂTEAU DE LAMOTHE-CISSAC	8 €	42 €
SAINT-ÉMILION AOC LES HAUTS DE LA GAFFELIÈRE	9 €	44 €
PESSAC LÉOGNAN AOP CHÂTEAU HAUT-PLANTADE		47 €
SAINT-ESTÈPHE AOC HÉRITAGE DE LE BOSQ		57 €
PAUILLAC AOC BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD		65 €

VALLÉE DU RHÔNE

	14 CL	75 CL
CROZES-HERMITAGE AOC MAISON OGIER	7 €	42 €
GIGONDAS AOC ROMANE MACHOTTE, DOMAINE AMADIEU		46 €
SAINT-JOSEPH AOC HEDONISM, DOMAINE FAURY		46 €
CÔTÉ-RÔTIE AOP LES TROIS BRUNES, DOMAINE FAURY		85 €



VOUS POUVEZ EMPORTER VOTRE BOUTEILLE DE VIN NON TERMINÉE SUR DEMANDE. PRIX NETS TTC EN €, SERVICE COMPRIS.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VINS BLANCS

LOIRE

MUSCADET-SÈVRE
ET MAINE SUR LIE AOP
DOMAINE DE LA VINÇONNIÈRE

14 CL 75 CL

29 €

REUILLY AOC
LES DEMOISELLES TATIN

35 €

SANCERRE AOC
DOMAINE LAPORTE

42 €

POUILLY-FUMÉ AOC
MAISON PASCAL JOLIVET

11 € 50 €

ALSACE

RIESLING AOC
CUVÉE LOUIS KLIPFEL

14 CL 75 CL

33 €

PINOT GRIS AOC
CUVÉE LOUIS KLIPFEL

7 € 34 €

BORDEAUX

SAINTE-CROIX-DU-MONT AOC
CHÂTEAU DU MONT

14 CL 75 CL

7 € 33 €

BOURGOGNE

BOURGOGNE AOP
ART MINERAL CHARDONNAY BIO,
MAISON ANJOU

14 CL 75 CL

8 € 43 €

CHABLIS AOP
DOMAINE LE VERGER, ALAIN GEOFFROY

46 €

VIRÉ-CLESSÉ AOP
CADOLE DU CHAPITRE, JACQUES DEPAGNEUX

9 € 46 €

SAINT-VÉRAN AOC
DOMAINE DU PARADIS

55 €

POUILLY-FUISSÉ AOP
VIEILLES VIGNES, JACQUES DEPAGNEUX

80 €

CHASSAGNE-MONTRACHET AOC
DOMAINE ROUX

160 €

ITALIEN

DOCG PIEMONTE
MOSCATO D'ASTI

75 CL

42 €

VINS ROSÉS

PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE AOP
CHÂTEAU MAÏME HÉRITAGE

14 CL 75 CL

7 € 35 €

CÔTES DE PROVENCE AOC
MINUTY « PRESTIGE »

75 CL

46 €

CÔTES DE PROVENCE AOP
FIGUIÈRE, FAMILLE COMBARD

39 €

BIÈRES

PRESSION

25 CL 33 CL 50 CL

BIÈRE DU MOMENT

4 € 5 € 7 €

ANGELUS ROUGE 4,9°

5 € 6,5 € 9 €

PAIX DIEU NOVA 6°

5,5 € 7 € 9,5 €

PAIX DIEU 10°

6 € 8 € 10 €

PICON BIÈRE

7 € 9 € 11 €

BOUTEILLE

33 CL

KASTEEL
ROUGE

8 €

HOEGAARDEN
BLANCHE

8 €

VOUS POUVEZ EMPORTER VOTRE BOUTEILLE DE VIN NON TERMINÉE SUR DEMANDE. PRIX NETS TTC EN €, SERVICE COMPRIS.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SOFTS

EAUX

EAU FILTRÉE BE WTR
PLATE OU PÉTILLANTE

33 CL 50 CL 75 CL

4 € 6 €

VITTEL

5,5 € 7,5 €

PERRIER

5,5 €

SAN PELLEGRINO

5,5 € 7,5 €

JUS DE FRUITS

25 CL 33 CL

JUS DE FRUITS

ORANGE, ANANAS, ABRICOT, TOMATE,
FRAISE, MULTIVITAMINÉ, POMME

5,5 €

SODAS

FUZETEA, ORANGINA, SPRITE
SCHWEPPES TONIC/AGRUMES

5,5 €

COCA-COLA,
COCA-COLA ZÉRO

5,5 €

BOISSONS CHAUDES

DOUBLE
EXPRESSO
7 €

CAPPUCCINO
7 €

CHOCOLAT
CHAUD
7 €

GRAND
CRÈME
7 €

EXPRESSO
3,5 €

THÉ AU
CHOIX
5 €

SPIRITUEUX

WHISKIES

4 CL	J&B RARE 40°	7 €
4 CL	JACK DANIEL'S 40°	8 €
4 CL	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 ANS 40°	10 €
4 CL	CHIVAS 12 ANS 40°	11 €
4 CL	NIKKA 12 ANS 45°	12 €

TEQUILAS, GINS, VODKAS

4 CL	TEQUILA OLMECA BLANCO 38°	7 €
4 CL	BEEFEATER 40°	7 €
4 CL	SMIRNOFF RED 37,5°	7 €
4 CL	BELVÈDÈRE 40°	10 €
4 CL	TANQUERAY N°TEN 47,3°	12 €

DIGESTIFS

COINTREAU
40°
4 CL - 9 €

POIRE COGNAC
35°
4 CL - 8 €

HENNESSY XO
40°
4 CL - 30 €

FRAMBOISE
DISTILLERIE DE BIERCÉE
45°
4 CL - 10 €

POIRE
WILLIAMS N°1
45°
4 CL - 10 €

BAILEY'S
17°
4 CL - 9 €

GET 27
17,9°
4 CL - 9 €

HENNESSY
VERY SPECIAL
40°
4 CL - 12 €

PRIX NETS TTC EN €, SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

MENUS SPECTACLES

MENU CONCERT

VALABLE UNIQUEMENT
LES SOIRS DE CONCERTS
25 €

CARBONADE ROYALE
POMMES ALLUMETTES

BOISSON AU CHOIX
BIÈRE « LA BISE BLONDE » 25 CL
OU
UNE DEMI-BOUTEILLE D'EAU
OU
VERRE DE VIN 14 CL

MENU CINÉMA

VALABLE UNIQUEMENT SUR
PRÉSENTATION DE VOTRE
PLACE DE CINÉMA.
19 €

CARBONADE ROYALE
POMMES ALLUMETTES

BOISSON AU CHOIX
BIÈRE « LA BISE BLONDE » 25 CL
OU
UNE DEMI-BOUTEILLE D'EAU
OU
VERRE DE VIN 14 CL



JOURS & HORAIRES

DU MARDI AU JEUDI
12H00 - 14H00 / 19H00 - 21H30

LE VENDREDI ET SAMEDI
12H00 - 14H00 / 19H00 - 22H00

LE DIMANCHE
12H00 - 13H30

PRIX NETS TTC EN €, SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE.