

APÉRITIFS *Pre-dinner drinks*

Pastis 51, Ricard 2cl	6,5
Kir Sauvignon IGP Pays d'Oc 12cl	6,5
Kir au Sancerre AOC 12cl	8,5
Kir Royal au Champagne AOC 12cl	15,0
Martini rosso, bianco 4cl	6,0
Suze, Salers, Porto rouge, blanc 4cl	6,0
Campari, Muscat 4cl	6,0
Américano maison 6cl	14,0
Coupe de Champagne AOC Hervé Rafflin 12cl	14,0

WHISKIES 4cl

J&B / Jameson / Johnnie Walker Red Label	10,0
Ballantine's 12 ans / Chivas Regal 12 ans	14,0
Jack Daniel's / Talisker 10 ans	14,0
The Singleton 12 ans / Macalan 10 ans	14,0
Four Roses (Bourbon) / Aberlour	14,0
Accompagnement Soda ...cl ?	2,0

ALCOOLS & DIGESTIFS 4cl *After dinner drinks*

Cognac Hennessy XO	20,0
Fine de Cognac	14,0
Armagnac	14,0
Bas-Armagnac	16,0
Cointreau, Grand-Marnier, Amaretto	13,0
Vieille Prune	14,0
Eaux de Vie Poire Williams, Framboise, Mirabelle, Quetsche	14,0
Get 27, Get 31, Baileys	13,0
Gin, Tequila, Vodka, Rhum, Manzanita	12,0
Vodka Absolut	13,0
Accompagnement Soda ...cl ?	3,0

Prix nets en euros, taxes et service compris. Service continu. CB à partir de 10€. Les chèques ne sont pas acceptés.

La maison n'est pas responsable des objets perdus ou volés.

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

BIÈRES *Beers*

PRESSION *Draught*

	25cl	50cl	100cl
Carlsberg, Kronenbourg 1664, Grimbergen	6,0	12,0	23,0
Kronenbourg 1664 (blanche)	6,0	12,0	23,0
Kanterbräu Village	6,0	12,0	23,0
Panaché, Monaco, Tango, Twist, Demi-pêche	6,0	12,0	23,0
Picon bière	7,0	14,0	17,0
Demory IPA	6,0	12,0	23,0

BOUTEILLE *Bottled*

Heineken, Pelforth brune, Corona, Desperados 33cl	9,0
Bière sans alcool 25cl	9,0

BOISSONS FRAÎCHES *Cold drinks*

Coca-Cola / Coca Zéro, Perrier 33cl	6,3
Schweppes, Fuze Tea pêche, Diabolo, Sprite, Cidre 25cl	6,3
Vittel, Vichy Saint-Yorre 25cl	6,3
Orange, Citron ou Pamplemousse pressé cl ?	7,5
<i>Fresh orange, lemon or grapefruit</i>	
Double fruits pressés cl ?	15,0
Jus et nectars de fruits 25cl	6,0
Orange, ananas, pomme, abricot, tomate, ACE	
Lait froid 25cl	5,5
Café glacé ou Chocolat glacé cl ?	7,5
Baron de Sodas 50cl	11,5
Coca-cola / Coca zéro, Perrier, Limonade, Schweppes, Fuze Tea pêche	
Red Bull 25cl	7,0
Red Bull Pastèque 25cl	7,0

EAUX *Mineral Waters*

Vittel, San Pellegrino - uniquement en restauration	50cl 6,7	100cl 7,8
---	----------	-----------

Net prices in euros, taxes and service included. Continuous service. Credit card from 10€. Cheques are not accepted.

Excessive alcohol consumption is dangerous for your health; consume in moderation.

The restaurant is not responsible for lost or stolen objects.

To the attention of our welcomed foreign customers : tax and service are included. Tipping remains at your discretion.

COCKTAILS

contiennent minimum 4cl d'alcool

APÉRITIFS *Apéritive* 20cl

Apérol spritz	13,0
Apérol, Prosecco, eau gazeuse	
Mimosa	13,0
Champagne, jus d'orange	
Manhattan	13,0
Whisky, martini rouge, angostura	
Piscine Framboise	13,0
Champagne, crème framboise, glace pilée	

À PARTAGER *To Share*

Planche du Terroir	19,3
Jambon de pays, rillettes, saucisson sec, jambon blanc, chorizo, cornichons <i>Assortment of cured meat : Country ham, rillettes, dry sausage, ham, chorizo, gherkins</i>	
Planche Fromagère	19,3
Camenbert, Bleu, Chèvre, Cantal, Emmental <i>Assortment of cheeses</i> <i>Camenbert, french blue cheese, goat cheese, cantal and emmental cheese</i>	
Planche Mixte	21,6
<i>Mix of cured meats and cheeses</i>	

VIRGIN (SANS ALCOOL) *Virgin* 20cl

Apple Mojito	9,0
Citron vert, menthe, sucre de canne, jus de pomme, limonade	
Virgin colada	9,0
Lait de coco, jus d'ananas	

SIGNATURE 20cl

Sex on the Beach	13,0
Vodka, cranberry, jus d'orange, liqueur de pêche	
Mango Mojito	13,0
Rhum, menthe, jus de citron, sucre de canne, jus de mangue	
Le Royal	14,0
Champagne, vodka, crème de fraise, fleur de sureau	
Moscow Mule	13,0
Vodka, ginger beer, sucre de canne, citron vert	
Le Fragola	13,0
Rhum, triple sec, jus de fraise, jus de citron, sucre de canne	
Ro's Special Russian	13,0
Vodka, kahlua, sucre, crème	
Del Cairo	15,0
Gin, jus de fraise, citron vert, redbull pastèque	

CLASSIQUES Classics 20cl

Pina Colada	13,0
Rhum, malibu, jus d'ananas, lait de coco	
Mojito	13,0
Rhum, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
Le Royal Mojito	14,0
Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, Champagne	
Caipirinha	13,0
Cachaça, citron vert, sucre de canne	
Margarita	13,0
Tequila, sucre de canne, citron, triple sec	
Bloody Mary	13,0
Vodka, jus de tomate, jus de citron, tabasco, sel de céleri	

Prix nets en euros, taxes et service compris. Service continu. CB à partir de 10€. Les chèques ne sont pas acceptés.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Net prices in euros, taxes and service included. Continuous service. Credit card from 10€. Cheques are not accepted.
Excessive alcohol consumption is dangerous for your health; consume in moderation.

To the attention of our welcomed foreign customers : tax and service are included. Tipping remains at your discretion.

SUR LE POUCE *Hurry eating*

Hot dog 2 saucisses, fromage gratiné, frites et salade 15,9
Hot dog 2 sausages, gratinated cheese, french fries and salad

Croque-monsieur, frites et salade 15,9
Pain de mie, emmental et jambon
Toasted bread with ham and gratinated cheese, french fries and salad

Croque-madame, frites et salade 16,9
Pain de mie, emmental, jambon, oeuf au plat
Toasted bread with ham, gratinated cheese, fried egg, french fries and salad

Quiche Lorraine, salade 16,5
Quiche lorraine with salad

Omelette ou 3 Œufs au plat nature, salade 14,0
Omelette or 3 Fried eggs with salad

+1 ingrédient 14,40 / +2 ingrédients 14,90 / + 3 ingrédients 15,40

Jambon de paris, Fromage, Champignons, Fines herbes, Pommes de terre

Additional ingredient : Ham, Cheese, Mushrooms, Herbs, Potatoes

SNACKING CORNER *Snacking Corner*

Fish & Chips Burger 23,9
Bun's boulanger frais, poisson pané, sauce tartare, tomates, salade et frites
Fresh Bun, breaded fish, french tartare sauce, tomatoes, salad and french fries

Cheese Burger 21,9
Bun's boulanger frais, steak haché minute, cheddar, tomates, salade et frites
Fresh Bun, minute minced beef steak, cheddar, tomatoes, salad and french fries

Chicken Burger 21,9
Bun's boulanger frais, poulet, cheddar, tomates, salade et frites
Fresh Bun, chicken, tomato, cheddar, salad and french fries

Club Sandwich Pain de mie, poulet, tomates, bacon, salade 22,5
Toasted bread, chicken, tomatoes, bacon, salad

Prix nets en euros, taxes et service compris. Service continu. CB à partir de 10€. Les chèques ne sont pas acceptés.

La maison n'est pas responsable des objets perdus ou volés.

Net prices in euros, taxes and service included. Continuous service. Credit card from 10€. Cheques are not accepted.

The restaurant is not responsible for lost or stolen objects.

To the attention of our welcomed foreign customers : tax and service are included. Tipping remains at your discretion.

ENTRÉES Starters

Œufs mayonnaise	8,8
<i>Hard boiled eggs with mayonnaise</i>	
Potage de légumes de saison et ses petits croûtons.	11,5
<i>Seasonal vegetables soup with its croutons</i>	
Soupe à l'oignon gratinée	14,0
<i>Gratinated french onion soup</i>	
Escargots de Bourgogne au beurre d'ail x 6 16,0 x 12 22,0	
<i>Burgundy snails with garlic butter</i>	
Assiette de saumon fumé et crème ciboulette	23,5
<i>Smoked salmon and chive cream</i>	
Foie gras de canard maison et toasts	24,8
<i>Homemade duck foie gras and toasts</i>	
Burrata, tomates à l'ancienne	13,8
<i>Burrata, heirloom tomatoes</i>	
Œuf poché , crème de morilles	12,8
<i>Poached egg, morel cream</i>	

SALADES Salads

La César	21,0
<i>Salade, tomates, poulet crispy, copeaux de Grana Padano, sauce césar</i>	
<i>Salad, tomato, crispy chicken, Grana Padano cheese toppings, Caesar sauce</i>	
La Niçoise	20,3
<i>Salade, thon, olives noires, riz, tomates, poivrons</i>	
<i>Salad, tuna, black olives, rice, tomatoes, peppers</i>	
La Grecque	19,3
<i>Salade, fêta, olives noires, tomates, poivrons, concombre</i>	
<i>Salad, feta cheese, black olives, tomatoes, peppers, cucumber</i>	
Little Italie	21,3
<i>Burattina, salade, tomates, jambon de pays, basilic, copeaux de Grana Padano</i>	
<i>Salad, burattina, tomatoes, basil, country ham, Grana Padano cheese toppings</i>	
L'Auvergnate	21,0
<i>Salade, tomates, jambon de pays, cantal, pommes de terre</i>	
<i>Salad, tomatoes, country ham, cantal cheese, potatoes</i>	
La Royal	21,3
<i>Salade, Saumon fumé, avocat, crème fraîche, crevettes, pamplemousse</i>	
<i>Salad, smoked salmon, avocado, fresh cream, shrimps, grapefruits</i>	
Poke Bowl Thai	21,0
<i>Riz, avocat, concombre, tomates, salade, sésame, radis, chou-rouge</i>	
<i>Rice, avocado, cucumber, tomatoes, lettuce, sesame seeds, radishes, red cabbage</i>	

LE CHEF VOUS PROPOSE

Chef 's suggestion

NOS VIANDES

Entrecôte 300g à la plancha , sauce au poivre, frites et saladé	31,0
<i>Ribeye steak 300g with pepper sauce, french fries and salad</i>	
Tartare de boeuf frites et saladé	23,0
<i>Beef tartare, french fries and salad</i>	
Steak haché minute et son œuf à cheval , frites	21,8
<i>Minute minced steak, fried egg on top with french fries</i>	
Andouillette A.A.A.A. sauce moutarde à l'ancienne, gratin dauphinois . .	23,4
<i>Chitterling sausage with mustard sauce and gratinated potatoes</i>	
Poulet fermier , frites	22,9
<i>Free-range chicken with french fries</i>	
Carpaccio de bœuf , frites et saladé	22,9
<i>Beef carpaccio, french fries and salad</i>	
Côtes d'agneau , gratin dauphinois	26,7
<i>Lamb chops, gratinated potatoes</i>	
Confit de canard et pommes sautées	25,9
<i>Preserved duck and sauted potatoes</i>	
Escalope Milanaise et spaghetti	25,5
<i>Milanese cutlet with spaghetti</i>	
Assiette de garniture frites, saladé haricots verts, riz, gratin dauphinois . .	8,2
<i>French fries, french beans, salad, rice, gratinated potatoes</i>	

NOS POISSONS

Steak de thon au pistou , légumes croquants	23,3
<i>Tuna steak with pesto, crunchy vegetables</i>	
Fish and chips , sauce tartare	22,5
<i>Fish and chips, french tartare sauce</i>	
Tartare de saumon à la mangue , légumes croquants	25,5
<i>Salmon tartare with mango and crunchy vegetables</i>	

NOS PÂTES

Penne à la bolognaise	20,7
<i>Penne with bolognese</i>	
Lasagne de légumes , saladé	20,5
<i>Vegetable lasagna, salad</i>	
Penne à la crème de morilles	22,5
<i>Penne with morel cream</i>	

FROMAGES & DESSERTS *Cheeses & desserts*

Fromage blanc et coulis de fruits rouges	8,5
<i>Cottage cheese with red fruits coulis</i>	
Tiramisu Royal (fraises, champagne)	10,0
<i>Royal Tiramisu (strawberries, champagne)</i>	
Pain perdu <i>French toast</i>	11,5
Crème brûlée <i>Caramelized custard cream</i>	10,0
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	8,5
Tarte tatin et sa crème fraîche	11,5
<i>Upside down apple tart with fresh cream</i>	
Cheesecake au citron <i>Lemon cheesecake</i>	10,5
Crêpes au sucre (par 2) <i>Sugar crepe</i>	9,0
Crêpes au Nutella ou Confiture (par 2)	10,0
<i>Nutella or jam crepe</i>	
Crêpes Nutella banane (par 2)	11,0
<i>Banana and Nutella crepe</i>	
Crêpes Grand-Marnier (par 2)	12,8
<i>Grand-Marnier crepe</i>	
Duo de fromages	10,5
<i>Two cheeses</i>	
Café Gourmand	11,5
<i>Gourmet coffee</i>	

GLACES & SORBETS *Ice-cream & sorbets*

Parfums Vanille, Chocolat, Fraise, Coco, Citron, Framboise	
Coupe Duo 2 bo ules au choix	8,7
<i>2 scoops on choice</i>	
Coupe Parisienne 3 boules au choix	10,3
<i>3 scoops on choice</i>	
Café ou Chocolat Liégeois	11,5
<i>2 scoops of chocolate or coffee ice cream, chocolate or coffee sauce, whipped cream</i>	
Coupe Colonel	15,0
<i>2 scoops of lemon ice cream, slice of vodka</i>	

Prix nets en euros, taxes et service compris. Service continu. CB à partir de 10€. Les chèques ne sont pas acceptés.

La maison n'est pas responsable des objets perdus ou volés.

Net prices in euros, taxes and service included. Continuous service. Credit card from 10€. Cheques are not accepted.

The restaurant is not responsible for lost or stolen objects.

To the attention of our welcomed foreign customers : tax and service are included. Tipping remains at your discretion.

BOISSONS CHAUDES *Hot drinks*

Café expresso ou Café décaféiné	3,5
<i>Coffee espresso or decaffeinated</i>	
Café noisette	3,6
<i>Coffee espresso with milk</i>	
Double expresso	7,0
<i>Double espresso</i>	
Café crème	6,3
<i>Coffee with milk</i>	
Café américain et petit pot de lait	6,0
<i>American coffee with small pot of milk</i>	
Chocolat chaud	6,3
<i>Hot chocolate</i>	
Chocolat ou Café Viennois ou Cappucino	7,9
<i>Viennese chocolate or coffee or Cappucino</i>	
Lait chaud	5,5
<i>Hot milk</i>	
Grog au rhum ...cl ? ou au cognac ...cl ?	8,5
<i>Grog with rhum or cognac</i>	
Vin chaud à la cannelle ...cl ?	7,5
Mulled wine with <i>cannelle</i>	
Thé <i>Tea</i>	7,0
Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, Vert, Vert à la menthe, Fruits rouges, Jasmin	
Notre sélection de Thés <i>Our tea selection</i>	8,8
Matcha, Chai Latte	
Infusion <i>Herbal tea</i>	7,0
verveine, verveine-menthe, tilleul, camomille	
Irish Coffee ...cl ?	11,5
Viennoiserie Croissant, Pain au chocolat, Tartine	3,0
Supplément lait végétal <i>Vegetable milk supplement</i>	2,5
Supplément pot de lait <i>Milk supplement</i>	1,0
Supplément confiture <i>Jam supplement</i>	1,0

Prix nets en euros, taxes et service compris. Service continu. CB à partir de 10€. Les chèques ne sont pas acceptés.

La maison n'est pas responsable des objets perdus ou volés.

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

CARTE DES VINS

Verre 14cl
Pichet/Tulipe 25cl
Fillette 50cl
Bouteille 75cl

ROUGES *Red wines*

Bordeaux AOC Agneau, Baron Philippe de Rothschild . . .	7,5	13,0	25,4	38,0
Puisseguin Saint-Emilion AOC Catherine du Roy	7,2	12,3	21,2	31,2
Côtes de Beaune AOC Domaine Thevenot Le Brun . .	7,8	13,6	26,2	39,1
Côte du Rhône AOP Cuvée Fabre	7,5	12,9	23,0	31,0
Moulis-en-Médoc AOC Château Galland	7,5	-	-	57,0
Chiroubles Bel-Air Château de Raousset	7,4	12,8	25,0	37,6

ROSÉS *Rose wines*

IGP Méditerranée Brise Marine	7,2	12,3	21,2	32,5
Côtes de Provence AOC Minuty, Coté Presqu'île	8,0	13,0	25,0	36,5
IGP Corse Terra	6,8	12,0	20,9	32,5

BLANCS *White wines*

Chardonnay IGP Pays d'Oc	7,5	11,5	20,4	30,6
Domaine de la Grange Barbastre				
Sancerre AOC Domaine Jean Jacques Auchère	8,5	15,1	27,7	40,4
IGP Pays d'Oc Domaine Petit Roubié.	7,5	11,5	20,4	30,6
Alsace AOC Gewurztraminer Hans Schaeffer.	7,2	11,0	20,2	30,0
Monbazillac AOC Château Beaurand (moelleux).	8,5	15,1	27,7	40,4

LES BULLES *Bubbles*

	Coupe 12cl	75cl	150cl
Prosecco DOC	8,0		
Champagne AOC Hervé Rafflin	14,0	75,0	
Champagne AOC Moët et Chandon Brut Imperial . .		88,0	175,0
Champagne AOC Ruinart Brut		94,0	
Champagne AOC Ruinart Blanc de Blancs.		145,0	

DEMANDEZ NOS VINS DU MOMENT

Net prices in euros, taxes and service included. Continuous service. Credit card from 10€. Cheques are not accepted.

Excessive alcohol consumption is dangerous for your health; consume in moderation.

The restaurant is not responsible for lost or stolen objects.

To the attention of our welcomed foreign customers : tax and service are included. Tipping remains at your discretion.