

HEURES JOYEUSES

Tous les jours de 18h à 20h

Consommation uniquement au rez-de-chaussée



Cocktails

10€



Mocktails

7€



Bière pression 50cl

7€



Vins au verre

6€

Bordeaux rouge, Les Bambins blanc, Ste Philomène rosé



Petite planche mixte

+

Verre de vin ou bière pression 50cl

22€



Consommation uniquement au rez-de-chaussée

HEURES JOYEUSES

Everyday from 6pm to 8pm

Consumption on the ground floor only



Cocktails

10€



Mocktails

7€



Draft beer 50cl

7€



Glass of wine

6€

Bordeaux red , Les Bambins white, Ste Philomène rosé



Small mixed board

22€

+

Glass of wine or draft beer 50cl



Consumption on the ground floor only

Cocktails Classiques 13€

Whisky sour



Bourbon Buffalo Trace, jus de citron pressé, blanc d'œuf, sirop de sucre de canne ☺

Martini



Gin Citadelle, Dolin dry, zeste de citron ou olive

French 75



Gin Citadelle, Champagne François Daudret brut, jus de citron, sirop sucre de canne ☺

Expresso martini



Fair Vodka, Liqueur de café kahlúa, café expresso, sirop sucre de canne ☺

negroni



Gin Citadelle, Dolin rouge, Campari

BASIL SMASH



Gin Citadelle, jus de citron pressé, basilic, sirop sucre de canne ☺

Old fashioned



Bourbon Buffalo Trace, Angostura bitter, sirop sucre de canne ☺

Margarita



Tequilla Diego&Maria, Cointreau, jus de citron pressé

Et bien d'autres encore ... Demandez-nous !

Classic Cocktails 13€

Whisky sour



Bourbon Buffalo Trace, squeezed lemon juice, egg white, cane sugar syrup ☺

negroni



Gin Citadelle, Dolin rouge, Campari

Martini



Gin Citadelle, Dolin dry, lemon zest or olive

BASIL SMASH



Gin Citadelle, squeezed lemon juice, basil, cane sugar syrup ☺

French 75



Gin Citadelle, Champagne François Daudret brut, squeezed lemon juice, cane sugar syrup ☺

Old fashioned



Bourbon Buffalo Trace, Angostura bitter, cane sugar syrup ☺

Espresso martini



Fair Vodka, Kahlúa coffee liqueur, espresso coffee, cane sugar syrup ☺

Margarita



Tequilla Diego&Maria, Cointreau, squeezed lemon juice

And many more... Ask us!

The alcohol is dangerous for your health, know your limit.
The prices on the menu included taxes and waiter services.

Cocktails du moment 13€

Provençal Fizz



*Gin Generous,
liqueur de thym Farigoule,
jus de citron vert pressé frais,
sirop de sucre de canne*

Brumble Framboise



*Gin citadelle,
crème de framboise,
jus de citron vert pressé frais,
zestes de citron vert*

Rayon de soleil



*Armagnac UBY OAK,
sirop d'abricot,
jus de citron,
angostura bitter pêche*

Badiane douce



*Liqueur anisette,
adriatico,
vodka fair,
jus de citron,
fee foam*

Cocktails of the moment 13€

Provençal Fizz



*Gin Generous,
Farigoule thyme liqueur,
freshly squeezed lime juice,
cane sugar syrup*

Brumble Framboise



*Citadelle gin,
raspberry crème,
freshly squeezed lime juice,
lime zest*

Rayon de soleil



*UBY OAK Armagnac,
apricot syrup,
lemon juice,
angostura peach bitters*

Badiane douce



*Anisette liqueur,
Adriatico,
Fair Vodka,
Lemon juice,
Fee Foam*

The alcohol is dangerous for your health, know your limit.

The prices on the menu included taxes and waitrer services.

Mocktail - Cocktail sans alcool 10€

AMÉRICANO SODA



Martini Vibrante, Martini Floréale, eau gazeuse

BASIL CRUSH



Gin Tanqueray 0.0, jus de citron pressé, basilic frais, sirop sucre de canne ®

L'Express



JNPR n°1, café expresso, Lyre's coffee, sirop sucre de canne ®

French folie



Gin Tanqueray 0.0, Chardonnay effervescent sans alcool, jus de citron pressé, sirop sucre de canne ®

Rhummy Sour



Rhum sans alcool RHHM, jus de citron pressé, blanc d'œuf, sirop sucre de canne ®

Vanille Collin's



Rhum sans alcool RHHM, jus de citron pressé, sirop de vanille ®, sirop zestes de citron vert ®

Et bien d'autres encore ... Demandez-nous !

Mocktail - Alcohol free Cocktail 10€

AMÉRICANO SODA



*Martini Vibrante, Martini Floréale,
sparkling water*

BASIL CRUSH



*Gin Tanqueray 0.0, squeezed lemon juice,
basil, cane sugar syrup ☺*

L'Express



*JNPR n°1, espresso coffee, Lyre's coffee,
cane sugar syrup ☺*

French folie



*Gin Tanqueray 0.0,
Alcohol-free sparkling Chardonnay, squeezed
lemon juice, cane sugar syrup ☺*

Rhummy Sour



*RHHM alcohol-free rum, squeezed lemon
juice, egg white, cane sugar syrup ☺*

Vanille Collin's



*RHHM non-alcoholic rum, squeezed lemon
juice, vanilla syrup ☺
lime zest sirop ☺*

And many more... Ask us!

Vins Rouge – Red Wines



Château Fleur Haut Gaussens - AOC Bordeaux Supérieur 2018
Bordeaux



33



14cl

8



Domaine de Rochebin - AOC Bourgogne - Pinot Noir 2022
Bourgogne

38

9



Le Clos des Augustins - AOC Pic Saint Loup - Le Gamin 2020
Languedoc

45

10

Château de Villeneuve - AOC Saumur Champigny 2021
Loire

45



François Villard - AOC Saint-Joseph - Poivre et Sol 2020
Vallée du rhone

55

Domaine Gilles et Henri Buisson - AOC Saint Romain-Sous Roche 2020
Bourgogne

90



Château Prieuré-Lichine - AOC Margaux 2016
Bordeaux

126

**Domaine Dominique Laurent - AOC Nuits-Saint-Georges -
Les 4 Vignes 2019**
Bourgogne

158



75cl



14cl

Vins Rosé – Rosé Wines



Domaine Sainte Philomène - AOC Coteaux d'Aix-en-Provence 2022
Provence

32

8

Miraval - AOC Côtes de Provence 2024
Provence

48

10

Domaine Clos Sainte-Magdeleine - AOC Cassis 2022
Provence

56



75cl



12cl

Prosecco – Coupe



DOCG Pizzolato Brut

50

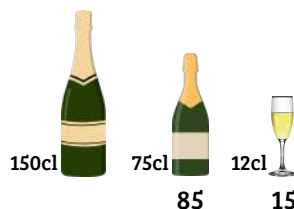
9

Vins Blanc – White Wines



BIO	Le Clos des Augustins - Les Bambins - IGP Val de Montferrand 2022 Languedoc	34	8
BIO	Domaine Schaller - AOC Petit Chablis 2022 Bourgogne	39	9
BIO	Domaine Rijckaert - AOC Saint-Veran - Tiercelets Vieilles Vignes 2020 Bourgogne	45	10
	Domaine Cauhapé - AOC Jurançon - Ballet d'octobre 2021 Sud Ouest - Moelleux	45	10
	Domaine Arnaud Lambert - AOC Saumur - Les Perrières 2021 Loire	46	
	Domaine Valentin Zusslin - AOC Riesling - Les Chapelles 2020 Alsace	56	
BIO	Domaine Huet - AOC Vouvray demi sec - Le Clos du Bourg 2022 Loire	75	
	Domaine Gilles et Henri Buisson - AOC Saint Romain-Sous le Château 2020 Bourgogne	90	

CHAMPAGNE



Duval Leroy - Extra Brut Prestige 1er Cru	85	15
Duval Leroy - Brut Blanc de blancs Prestige Grand Cru	104	
Duval Leroy - Rosé Prestige 1er Cru	104	
Duval Leroy - Femme de Champagne Brut Grand Cru	182	
Veuve Clicquot - Brut Carte Jaune	270	130
Dom Pérignon - Vintage 2013	620	
Louis Roederer - Cristal 2015	680	

Boissons Fraiches



	Orangina 25cl	6
	Coca-Cola 33cl	6
	Coca-Cola Zéro 33cl	6
BIO	Limonade - La Délicieuse 27,5cl	6
BIO	Tonic Classique Hysope 20cl	6
BIO	Ginger beer - Hysope 20cl	6
	Perrier 33cl	6
	Eau Plate - San Benedetto 50cl	6
	Eau Gazeuse - San Benedetto 50cl	6
	Thé glacé maison	6

Jus de fruits 25cl



BIO	Jus d'orange - Maison Meneau	7
BIO	Jus de pomme - Maison Meneau	7
BIO	Jus d'ananas - Maison Meneau	7
BIO	Jus de tomate - Maison Meneau	7
	Jus Orange pressé frais	8
	Jus Citron pressé frais	6

Cidres – Maison Sassy 33cl



	Small batch - Extra brut	7
BIO	L'Angélique - Demi-sec	7
	La Sulfureuse - Rosé	7
	Le Vertueux - Poiré	7
	0.0% - Sans alcool	7

Bière Pression



BIO	Brasserie Artisanale La Parisienne - Blonde Pale ale	25cl 50cl
		6 10

Bière Bouteille 33cl

BIO	IPA / Blanche / Blonde Pale ale - Brasserie Artisanale La Parisienne	8
BIO	Ambrée - Brasserie Artisanale Nemeto	8
	Sans Alcool - Blonde Pale ale - Brasserie Artisanale La Parisienne	8



Soft Drinks



Orangina 25cl	6
Coca-Cola 33d	6
Coca-Cola Zero 33d	6
 Lemonade - La Délicieuse 27,5d	6
 Tonic Classic - Hysope 20cl	6
 Ginger beer - Hysope 20cl	6
Perrier - Sparkling water 33cl	6
Still water - San Benedetto 50cl	6
Sparkling water - San Benedetto 50cl	6
Homemade Ice Tea	6

Fruit Juice 25cl



 Blond orange juice - Maison Meneau	7
 Apple juice - Maison Meneau	7
 Pineapple juice - Maison Meneau	7
 Tomato juice - Maison Meneau	7
Fresh squeezed Orange juice	8
Fresh squeezed Lemon juice	6

Ciders – Maison Sassy 33cl

Small batch - Extra raw	7
 L'Angélique - Semi-dry	7
La Sulfureuse - Rosé	7
Le Vertueux - Perry	7
0.0% - Alcool Free	7



Draft Beer



	25cl	50cl
 Brasserie Artisanale La Parisienne - Blond Pale ale	6	10

Bottle Beer 33cl

 IPA / White / Blond Pale ale - Brasserie Artisanale La Parisienne	8
 Amber - Brasserie Artisanale Nemeto	8
Alccol Free - Blond Pale ale - Brasserie Artisanale La Parisienne	8



Boissons chaudes



Thés / Infusions – Artéfact



Happy Valley -Thé Noir	5
Earl Grey - Thé Noir bergamote	5
Wu Zétian - Thé vert au jasmin	5
Sancha Yame -Thé vert du Japon	5
Tisane Douce - Infusion pomme, gingembre, citron, rose & menthe	5
0 Fil Rouge - Infusion Rooibos rouge, mangue & fraise	5
Supplément Thé glacé	1



Cafés



Expresso / Americano	3,5
Double expresso	5,5
Café noisette	4
Cappuccino / Latte	6
Café viennois	5
Supplément lait végétal - soja, amande ou avoine	0,5
Supplément arôme - caramel, caramel beurre salé, vanille, noisette	0,5
Supplément café glacé	1



Chocolat Chaud - *recette à l'ancienne*



Chocolat noir	7
Chocolat au lait	7
Chocolat viennois	8
Supplément lait végétal - soja, amande ou avoine	1
Supplément arôme - caramel, caramel beurre salé, vanille, noisette	0,5



Spécials

Chai Latte	7
Green Latte - Matcha	8

Hot Drinks



Teas / Infusions – Artéfact

Happy Valley - Black tea

Earl Grey - Bergamote Black tea

Wu Zétian - Jasmine green tea

Sancha Yame - Japanese green tea

Tisane Douce - Infusion apple, ginger, lemon, rose & mint

0 Fil Rouge - Infusion Rooibos red, mango & strawberry

Extra - ice tea



5

5

5

5

5

5

1



Coffee



Espresso / Americano

Double espresso

Coffee with drop of milk

Cappuccino / Latte

Viennese coffee

Extra vegetable milk - soy, almond or oats

Extra flavored - caramel, salted butter, vanilla, hazelnut

Extra ice coffee



3,5

5,5

4

6

5

0,5

0,5

1

Hot Chocolat – *Old Fashionned recette*

Dark chocolate

Milk chocolate

Viennese chocolate

Extra vegetable milk - soy, almond or oats

Extra flavored - caramel, salted butter caramel, vanilla, hazelnut



7

7

8

1

0,5



Spécials

Chai Latte

Green Latte - Matcha

7

8

Grignotages

Salés

~ de 13h à 22h30 ~

		
Planche Charcuteries - Petite / Grande		18 / 24
Planche Fromages - Petite / Grande		18 / 24
Planche Mixte - Petite / Grande		18 / 24
Saucisson piment d'Espelette 150g - Maison Loste		9
Les Tartinables Méditerranéens - crèmes de légumes de méditerranée		20
 Velouté de courgette - La Ferme des Potagers de Marcoussis		12
 Velouté de courge - La Ferme des Potagers de Marcoussis		12
 Soupe de tomate - La Ferme des Potagers de Marcoussis		12

~ de 16h à 22h30 ~

Toasts de chèvre chauds - 5 toasts		7
Panini jambon emmental		7
Panini 4 fromages		7
Frites maison		8
Camembert de Normandie AOP rôti au thym		14
Croque monsieur jambon, emmental et comté		14
Supplément frites maison		4
Onions rings - 6 / 12		7 / 13
Mozza sticks - 6 / 12		7 / 13
Bouchées camembert - 6 / 12		7 / 13
Chili cheese - 6 / 12		7 / 13
Planche Mixte de tapas frits - 8 / 12		9 / 13

Snacks

Salty

~ from 1:00pm to 10:30pm ~

Charcuteries Board - Small / Large		18 / 24
Cheese Board - Small / Large		18 / 24
Mixed Board - Small / Large		18 / 24
Saucisson piment d'Espelette 150g - Maison Loste		9
The Mediterranean Spreads - Mediterranean vegetable creams		20
 Zucchini soup - La Ferme des Potagers de Marcoussis		12
 Squash soup - La Ferme des Potagers de Marcoussis		12
 Tomato soup - La Ferme des Potagers de Marcoussis		12

~ from 4:00pm to 10:30pm ~

Warm goat cheese toasts - 5 toasts		7
Panini - ham and emmental		7
Panini - 4 cheeses		7
Homemade French fries		8
Camembert de Normandie AOP roasted with thyme		14
Croque Monsieur - ham, emmental, and comté		14
Extra - homemade French fries		4
Onion rings - 6 / 12		7 / 13
Mozzarella sticks - 6 / 12		7 / 13
Camembert bites - 6 / 12		7 / 13
Chili cheese - 6 / 12		7 / 13
Fried tapas mixed board - 8 / 12		9 / 13

Grignotages Sucrés

Offre tea time ~ de 16h à 18h ~

Grignotage sucré au choix accompagné d'une boisson chaude

5
hors prix de la
boisson chaude

~ de 13h à 22h30 ~

Cœur coulant au chocolat	8
Tartelette façon crème brûlée	8
Fondant caramel pécan	8



~ de 16h à 22h30 ~

Affogato - café et boule de glace vanille	5
Gaufre au sucre	6
Gaufre au nutella / miel / caramel beurre salé	7
Crêpe au sucre	6
Crêpe au nutella / miel / caramel beurre salé	7
Panini nutella	7
Churros sucre - 6 / 12	5 / 9
Churros nutella - 6 / 12	6 / 10
Brioche façon pain perdue, boule de glace vanille et coulis chocolat	8
Maxi cookie chaud, boule de glace vanille et coulis chocolat	8
Glace ou Sorbet Maison Hugo & Victor - pot 165ml	8
Vanille, citron, fraise ou framboise	



Snacks

Sweet

Tea time offer ~ from 4pm to 6pm ~

Sweet snack of your choice with a hot drink

5
Excluding the price
of hot drink

~ from 1:00pm to 10:30pm ~

Baked chocolate fondant heart

Crème brûlée flavored pie

Pecan caramel fondant



8

8

8

~ from 4:00pm to 10:30pm ~

Affogato - coffee and vanilla ice cream scoop

Sugar waffle

Nutella / honey / salted caramel Waffle

Sugar crepe

Nutella / honey / salted caramel Crepe

Nutella Panini

Sugar Churros- 6 / 12

Nutella Churros - 6/ 12

French brioche toast, vanilla ice cream scoop and chocolate coulis

Warm maxi cookie, vanilla ice cream scoop and chocolate coulis

Ice cream or Sorbet Maison Hugo & Victor - portion 165ml

Vanilla, lemon, strawberry or raspberry



5

6

7

6

7

7

5 / 9

6 / 10

8

8

8