

MENU DU LITTLE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

32

Entrée + Plat + Dessert

42

ENTRÉES

Foie Gras de Canard Maison (+5 €)

Chutney d'oignons & ses toasts

Saumon Gravlax Maison

Crème ciboulette & citron

Burrata 125 g (des Pouilles)

Tomates d'Antan, Pesto et Basilic

Terrine des Copains (de Campagne)

Aux pistaches et ses toasts

Tartare de Tomates d'Antan, Feta,

Basilic

Tataki de Bœuf (Filet de Bœuf)

Quiche Lorraine ou Végétarienne

(avec salade)

PLATS

Camembert Rôti

Miel d'acacia, pommes de terre Charlotte

Lasagnes de Légumes du Soleil

Avec salade

Filet de Bœuf (+5 €)

Sauce au poivre, frites maison

Tartare de Bœuf

Charolais au couteau, frites maison

Pavé de Cabillaud

Poêlée de légumes, beurre citronné

Pressé de Volaille

Jus de cuisson, purée de patates

douces (Volaille cuite sous vide

à basse température)

Secreto (Ibérique de Bellota)

Risotto de riz noir, sauce chorizo

(cuite sous vide à basse température)

Pâtes du Jour

DESSERTS

Tiramisu Traditionnel

Cheesecake au Citron

Crème Brulée

Vanille de Madagascar et fève Tonka

Assiette de Fruits Rouges

Myrtilles, framboises, fraises, mûres

Croissant Perdu

Caramel beurre salé

Baba au Rhum & Chantilly Maison

Assiette de Fromage

Comté, chèvre cendré, Brie de

Meaux et confiture de cerises noires

Glaces Artisanales

« Une Glace à Paris »

Parfums voir ardoise

Tarte du jour

PETIT DÉJEUNER

Tous les jours de 9 h à 11 h 30

17 €

**Croissant + Boisson Chaude
& Orange Pressée**

avec au choix

**Pancake au Saumon Fumé,
Crème Ciboulette
& Œuf Mollet**

ou

**Œufs
Brouillés**

ou

**Tartine d'Avocat
& Œuf Poché**

ou

**Pancake au Bacon,
Sirop d'Érable
& Œuf au Plat**

ENTRÉES

Foie Gras de Canard Maison <div>Chutney d'oignons & ses toasts</div>	22
Saumon Gravlax Maison <div>Crème ciboulette & citron</div>	15
Burrata 125 g (des Pouilles) <div>Tomates d'Antan, Pesto et Basilic</div>	15
Terrine des Copains (de Campagne) <div>Aux pistaches et ses toasts</div>	15
Tartare de Tomates d'Antan, Feta, Basilic	12
Tataki de Bœuf (Filet de Bœuf)	17
Quiche Lorraine ou Végétarienne (avec salade)	12

PLATS

Camembert Rôti <div>Miel d'acacia, pommes de terre Charlotte</div>	18
Lasagnes de Légumes du Soleil <div>Avec salade</div>	19
Filet de Bœuf <div>Sauce au poivre, frites maison</div>	29
Tartare de Bœuf <div>Charolais au couteau, frites maison</div>	22
Pavé de Cabillaud <div>Poêlée de légumes, beurre citronné</div>	24
Pressé de Volaille <div>Jus de cuisson, purée de patates douces (Volaille cuite sous vide à basse température)</div>	23
Secreto (Ibérique de Bellota) <div>Risotto de riz noir, sauce chorizo (cuite sous vide à basse température)</div>	24
Pâtes du Jour	19

SALADES

Salade de Chèvre Pané <div>Chèvre pané aux cornflakes, concombre, tomates cerises, salade méele, œuf dur, noix, avocat, oignons frits</div>	19
Salade César <div>Cœur de romaine, tomates cerises, poulet pané, œuf poché, copeaux de parmesan, croûtons, oignons frits, sauce César</div>	19
Pokebowl <div>Carottes râpées, avocat, tomates cerises, chou rouge, mangue, falafel, quinoa BIO, sauce thaï</div>	19

BURGERS - Supplément Bacon 1€

Cheeseburger <div>Steak de 180 gr, tomates, salade, oignons confits, saint-nectaire, pickles, coleslaw, frites maison</div>	19
Fish Burger <div>Dos de cabillaud pané, sauce tartare, salade, tomates, oignons confits, pickles, cheddar, coleslaw, frites maison</div>	20
Chicken Burger <div>Poulet pané, tomates, salade, oignons confits, fromage de chèvre, pickles, coleslaw, sauce moutarde et miel, frites maison</div>	20
Double Cheeseburger <div>2 Steaks de 180 gr, tomates, salade, oignons confits, saint-nectaire, pickles, coleslaw, frites maison</div>	25

DESSERTS

Tiramisu Traditionnel	10
Cheesecake au Citron	10
Crème Brulée <div>Vanille de Madagascar et fève Tonka</div>	10
Assiette de Fruits Rouges <div>Myrtilles, framboises, fraises, mûres</div>	12
Croissant Perdu <div>Caramel beurre salé</div>	10
Baba au Rhum & Chantilly Maison	12
Assiette de Fromage <div>Comté, chèvre cendré, Brie de Meaux et confiture de cerises noires</div>	12
Glaces Artisanales « Une Glace à Paris » <div>Parfums voir ardoise</div>	10
Tarte du jour	10

<p style="text-align:center">À PARTAGER À Partir de 17h30</p> <p style="text-align:center">Assortiment de Charcuterie Ibérique - 25 « Maison El Bierzo »</p> <p style="text-align:center">Mixte avec Fromages Affinés - 30</p>
--

VINS ROUGES

Vins du mois	14 cl	25 cl	37,5 cl	75 cl
	5	9	14	24
AOC Côtes-du-rhône – BIO <div>Domaine Chante Bise</div>	5,5	11	16	27
AOC Bordeaux <div>Chevalier du mont</div>	5,5	11	16	27
AOP Brouilly – BIO <div>Romain Jambon</div>	7	13	19	35
AOP Faugères – BIO <div>Domaine Ollier Taillefer</div>	7	13	19	35
AOP Crozes-Hermitage – BIO <div>Domaine David Reynaud</div>	–	–	–	42
AOP Bourgogne – BIO <div>Domaine de la Monette</div>	–	–	–	45
AOC Saint-Émilion – BIO <div>Château Beynat</div>	–	–	–	48
AOC Sancerre – BIO <div>Vignoble Dauny</div>	–	–	–	48
IGP Sauvignon <div>A. Riboud</div>	5,5	11	16	27
IGP Chardonnay – BIO <div>Maison le Jeune</div>	5,5	11	16	27
AOP Côte d’Anjou – BIO <div>Château de Passarant</div>	7	13	19	35
VDF Viognier — BIO <div>Domaine de la Graveirette</div>	7	13	19	35
AOC Chablis – BIO <div>Domaine Vincent Wengier</div>	–	–	–	45

VINS ROSÉS

IGP Gris <div>Maison le Jeune</div>	5,5	11	16	27
AOP Côtes-de-provence – BIO <div>Château de Brégançon « La Réserve » — Cru Classé</div>	8	15	23	45
CHAMPAGNES				
	Coupe		Bouteille	
Prosecco – Volparessa	7		35	
Barons de Rothschild Brut	12		85	
Barons de Rothschild Rosé			100	

COCKTAILS

Negroni <div>Gin, vermouth rouge, Campari</div>	12
Espresso Martini <div>Vodka, liqueur de café, sirop de sucre, espresso</div>	12
Spicy Margarita <div>Tequila, Cointreau, jus de citron, jalapeños, basilic, coriandre, poivron , sel</div>	12
Baroudeur <div>Whisky, ananas, sirop de bière blanche, citron, ginger beer</div>	12
Red Desert <div>Mezcal, liqueur de cassis, citron vert, romarin, jus de citron, sirop de gingembre, Angostura</div>	12
God Save The King <div>Gin, fleur de sureau, concombre, citron, agave</div>	12
Porn Star Martini <div>Vodka, Passoã, purée de passion, citron, vanille</div>	12
Paradis Blanc <div>Vodka, liqueur de chocolat blanc, liqueur de noisette, citron, lait, sirop de violette, citron vert</div>	12
Nonna <div>Angostura, Campari, citron, crème de mûre, Champagne</div>	12
Dandy <div>Cognac, pomme, cannelle, sirop de vanille, citron</div>	12
Le Virgin Pin-up <div>Pomme, ananas, ginger beer, sirop de fraise</div>	10
Le Virgin Gentleman <div>Limonade, purée de fruits rouges, citron, sucre, menthe fraîche</div>	10

CIDRES

Cidre Brut Christian Drouin – France	19
5 % – 75 cl	
Cidre Sassy – 5,2 % – 33 cl	7

BIÈRES ARTISANALES BIOLOGIQUES

Up Town, Blonde – 4,5 %	25 cl	50 cl
	5	9,5
Hot Side, IPA – 6 %	5,5	10
Vice Hood, Blanche – 4,3 %	5,5	10
Heavy Duty, Pale Ale – 8,4 %	6,5	11

SPIRITUEUX

Tous nos spiritueux contiennent 4 cl d'alcool

WHISKY

Ballentine's	10
Sequoia Tourbé – BIO – France	12
Whisky single Malt	
Sequoia – BIO – France	12
Whisky single Malt	
Bulleit – Bourbon	12
Bulleit – Rye	12
Gwalarn	12
Glann Ar Mor	12
McConnell's – 5 ans	14

COGNAC

Grosperin – 10 ans	12
La Guilde – Fins Bois Lorignac	12

VODKA

Wyborowa	10
Vodka LAB Artisanale	12
Traditional Vodka	
Hervé de Bison	
Poivre de Sandomir	
Samogon Blanc	
Renaissance – France	12

GIN

Beefeater	10
Hendrick	12
Monkey 47	12
Gin Pira – Christian Drouin – France	12

RHUM

Rhum Havana 3 ans	10
Diplomatico – Vénézuéla	12
La Hechicera – Colombie	12

TEQUILA

Altos – Mexique	12
Avion – Mexique	12

CACHAÇA

Janeiro	10
----------------	----

DIGESTIFS

Eau-de-vie	12
Poire, Framboise, Prune	
Bas-Armagnac VSOP – Domaine Tariquet	12
Cognac VSOP Hine	12
Le Calvados – Christian Drouin – France	12
Bailey's	10
Cointreau	10
Giffard Mint / Peppermint	10
Limoncello	10
Amaretto	10
Grappa	10

APÉRITIFS

Ricard 2 cl	4
Kir au Sauvignon 12 cl	6
Cassis, Mûre, Pêche, Framboise	
Kir royal 15 cl	12
Martini 5 cl	8
Bianco, Rosso, Rosato, Extra Dry	
Suze 4 cl	8
Campari 5 cl	8
Porto 5 cl	8
Lillet Blanc ou Rouge	8
Pastis Henri Bardouin	5

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou Décaféiné	3
Noisette	3
Allongé	3
Double Express ou Décaféiné	5,5
Café Crème	5,5
Cappuccino	6,5
Chocolat Viennois ou Café Viennois	6,5
Lait Chaud, Miel, Vanille ou Cannelle	5,5
Chocolat Chaud	5,5
Thé Mariage Frères	6
Earl grey, Sultan, Marco Polo, Chai	
Infusion Mariage Frères	6
Thé Vert & Menthe Fraîche	6
Grog – Rhum, jus de citron jaune, miel d'Acacia,	7
eau chaude	
Vin Chaud	6
Irish Coffee	12
Whiskey Jameson, sirop de sucre de canne, café, crème chantilly	
Supplément Pot de Lait – Chaud ou froid 8 cl	1
Supplément Lait Végétal	1

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca Zéro 33 cl	5,5
Schweppes Tonic 25 cl	5
Limonade Pression Artisanale 25 cl	5,5
Abatilles Pétillante 33 cl	5,5
Abatilles Plate 33 cl	5,5
Abatilles Pétillante 75cl	9
Abatilles Plate 75cl	9
Jus de Fruits 25 cl – Pomme, Ananas, Tomate,	5,5
Pamplemousse Rose	
Fruits Pressés – Orange ou Citron	7
Thé ou Café Glacé	6,5
Jus de Fruit Frais – selon la saison	8

Tous nos plats sont faits maison et nos produits frais.

Prix nets en euros, service compris. Majoration 0,5 € après 22 h. Chèque non accepté.