

Les suggestions « Coups de Cœur »



Le lundi... Monday/Lunedì :

Parmentier de canard et aiguillette rôtie **30 €**

Duck shepherd's pie / Pasticcio d'anatra

Le mardi... Tuesday/Martedì :

Bouchée à la reine à la volaille et champignons des bois **27 €**

Chicken « Vol au vent » with wild mushrooms

« Vol au vent » di pollo e funghi

Le mercredi... Wednesday/Mercoledì :

Dos d'espadon snacké à la grenobloise **31 €**

Sauteed steak of swordfish Grenoble-style

Filetto di pesce spada alla "Grenobloise"

Le jeudi... Thursday/Giovedì :

Cuisse de lapin à la bourguignonne et gnocchi de semoule **30€**

Rabbit leg cooked in red wine and gnocchi of semolina

Coscia di coniglio cotto nel vino rosso e gnocchi di semolina

Le vendredi... Friday/Venerdì :

Risotto aux calamars et noix de Saint Jacques à la provençale **33 €**

Provençale-style risotto with squids and scallops

Risotto alla Provenzale con calamari e capasante

Le samedi... Saturday/Sabato :

T-bone de veau à la grille, légumes de saison, jus de cuisson **34 €**

Grilled T-Bone of veal with vegetables

T-Bone di vitello alla griglia con verdure

Le dimanche... Sunday/Domenica :

Loup farci et braisé, cocotte de légumes et champignons **34 €**

Stuffed and braised sea bass, vegetables and mushrooms

Branzino ripieno e brasato, verdure e funghi

Soupes – Minestre / Soups / Супы

Crème de légumes aux croûtons.....	15
<i>Crema di verdure con crostini / Cream of vegetable soup with croutons / Овощной Крем-суп с крутонами</i>	
Soupe à l'oignon gratinée.....	16
<i>Zuppa di cipolle gratinata / French onion soup / Луковый суп</i>	
Velouté de courge rouge, mousseux aux champignons et paysanne de légumes	18
<i>Cream soup of red pumpkin and mushrooms with vegetables / Crema di zucca e funghi con verdure / Крем-суп из тыквы, грибов и овощей</i>	
Soupe de poissons de roche à la rouille maison	20
<i>Passato di zuppa di pesce di scoglio / Rock fish soup with « rouille sauce » / Рыбный суп с соусом айоли с красным перцем</i>	

Hors-d'œuvre – Primi piatti / Hors d'œuvres / Закуски

Cassolette d'escargots de Bourgogne	
<i>Lumache di Borgogna (6 o 12) / Burgundy snails pot (6 or 12) / Улитки по-бургундски</i>	
Les 6.....	18
Les 12	34
- 0 -	

Tartare de saumon et marinade croquante.....	24
<i>Tartar of salmon and crunchy vegetables / Tartara di salmon e verdure croquante / Тартар из сёмги с хрустящими овощами</i>	
Cocktail de crevettes roses à l'avocat.....	25
<i>Gamberi con avocado / Prawns with avocado / Салат - коктейль из розовых креветок с авокадо</i>	
(*) Jambon de Parme	26
<i>Prosciutto crudo di Parma / Parma ham / Пармская ветчина</i>	
Saumon fumé Écossais et toasts	30
<i>Salmon affumicato scozzese e « toast » / Scottish smoked salmon and toast / Шотландский копченый лосось с тостами</i>	
Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits de saison	32
<i>Terrina di foie gras con frutta di stagione candite / Terrine of semi-cooked foie gras with candied seasonal fruits</i>	
<i>Террин из утиной фуа-гра, чатни из сезонных фруктов</i>	
- 0 -	

Caviar Oscietre Royal et blinis (Italie)	
<i>Caviale Oscietre e blinis (10 o 30g) / Caviar Oscietre & pancakes (10g or 30 g) / Королевская осетровая икра и блины</i>	
Le pot de 10g.....	55
Le pot de 30g	150
Caviar Dauricus Schrencki (Chine) (pot de 50 g)	250
<i>Caviale e blinis (50g) / Caviar & pancakes (50 g) / Черная икра и блины, порция 50 гр</i>	
- 0 -	

Croque-Monsieur, mesclun à l'huile d'olive.....	20
<i>"Croque-Monsieur " con insalata / Toasted ham & cheese sandwich with salad / Крок-Месье / Сендвич с ветчиной, сыром и листьями салата</i>	

Salades – Insalate / Salads / Салаты

Salade de crudités café de paris.....	18
Vegetables salad / Insalata di verdura / Овощной салат	
Salade de poulpe et pommes-de-terre.....	19
Octopus salad with potatoes / Insalata di polpo con patate / Салат с осьминогами и картофелем	
(* Salade Niçoise (Laitue, tomate, céleri, poivron, concombre, thon, anchois, œuf dur, olive).....	22
Insalata Nizzarda (lattuga, pomodori, sedano, peperoni, cetrioli, tonno, acciughe, uovo sodo, olive) « Salade niçoise » (lettuce, tomatoes, celery, green pepper, tuna, cucumber, anchovies, hard-boiled egg, olives) Салат «Нисуаз» (салат-латук, помидоры, перец, сельдерей, огурцы, тунец, артишоки, яйца, оливки)	
(* Salade du Chef (Laitue, poulet, jambon, langue de bœuf, fromage, œuf dur, tomates, olives).....	23
Insalata speciale dello Chef (lattuga, pollo, prosciutto, lingua di manzo, formaggio, uovo sodo, pomodori, olive) Chef's special salad (lettuce, chicken, ham, beef tongue, cheese hard-boiled egg, tomatoes, olives) Салат от шеф-повара (салат-латук, цыпленок, ветчина, язык, грюйер, яйца, помидоры, оливки)	
Salade César au poulet grillé.....	24
Insalata Caesar con pollo / Chicken Caesar salad / Салат Цезарь с жареной курицей	

Pâtes – Paste / Pasta / Горячие Закуски

(* Spaghetti napolitaine.....	18
Spaghetti alla Napoletana / Spaghetti Napolitana / Спагетти под соусом «Наполетана»	
(* Penne all'arrabbiata.....	19
Penne all'Arrabbiata / Penne « Arrabbiata » style / Пенне под соусом «Арабьята»	
Spaghetti bolognaise.....	22
Spaghetti alla Bolognese / Spaghetti Bolognese / Спагетти под соусом «Болоньезе»	
Cannelloni de légumes à la fondue de tomate.....	23
Cannelloni di verdure con salsa ai pomodori / Cannelloni of vegetable and tomato sauce / Каннеллони с овощами и томатным фондю	
Tagliolini au saumon fumé.....	24
Tagliolini alla panna e salmone affumicato / Tagliolini with smoked salmon and cream sauce / Тальолини с копченым лососем	
Rigatoni aux crustacés et calamars, potiron et pousses d'épinards.....	25
Rigatoni with shellfishes and squids, pumpkins and spinachs / Rigatoni con crostacei e calamari, zucche e spinachi / Ригатони с кальмарами и ракообразными, тыквой и шпинатом	

Poissons – Pesce / Fish / Рыбные Блюда

Escalope de saumon sautée, crème à l'oseille et trenette fraîches au beurre (Ecosse)....	29
Scaloppina di salmone in padella con crema all'acetosella e tagliatelle al burro Sautéed salmon slice with sorrel cream and tagliatelle pasta with butter Эскалоп жареного лосося с соусом из щавеля и тальятелле с маслом	
Filet de daurade, gnocchi et légumes de saison.....	36
Fillet of gilt-head, gnocchi and vegetables / Filetto d'orata, gnocchi e verdura / Филе дорады, ньокки и сезонные овощи	
(* Brochette de gambas grillée, poêlée de légumes (Guatemala / Madagascar/Niger).....	42
Spiedino di gamberi alla griglia e verdure / King prawns on skewer and vegetables / Большие креветки гамбас на гриле с тушеными овощами	
(* Loup de la Méditerranée grillé au fenouil (France).....	45
Branzino del Mediterraneo ai ferri con finocchi / Grilled sea bass with fennel / Сибас средиземноморский с фенхелем на гриле	
Sole entière petit bateau meunière ou grillée (France).....	53
Sogliola alla mugnaia o lessata o alla griglia / Meunière or grilled or poached sole (fish) Морской язык обжаренный в панировке или на гриле, или запеченный в духовке	
(* Homard grillé.....	68
Astice alla griglia / Grilled lobster / Омары на гриле	

Viandes Grillées – Carni alla griglia / Grilled meat / Мясные Блюда На Гриле

Hamburger steak sandwich / Cheeseburger	29
Hamburger o Cheeseburger / Hamburger or Cheeseburger / Гамбургер или чизбургер	
Poussin grillé aux herbes	31
Grilled chick with herbs / Pulcino alla griglia con erbetta / Цыпленок на гриле с травами	
Faux filet	33
Sottofiletto alla griglia / Grilled sirloin steak / Жареный стейк	
(* Paillard de veau	34
Paillard di vitello alla griglia / Plain grilled veal steak / Стейк из телятины на гриле	
(* Côtelettes d'agneau	44
Braciola d'agnello alla griglia con erbe aromatiche / Grilled lamb cutlets « Vert Pré » / Баранья отбивная на гриле	
(* Filet de bœuf, sauce Béarnaise	46
Filetto di manzo con salsa « Béarnaise » / Grilled fillet steak with « béarnaise sauce » / Говяжье филе на гриле под соусом «Бернез»	
Côte de bœuf, sauce Béarnaise (1 pers.)	50
Fiorentina di manzo ai ferri (1 pers.) / Grilled rib of beef (1 pers.) / Говядина на кости на гриле под соусом «Бернез» (на 1 чел.)	

Les Classiques – I classici / The Classics / Классическая Кухня

Tartare de bœuf, pommes frites	31
Tartara di manzo con patatine fritte / Tartare of beef, french fried potatoes / Тартар из говядины и картофель фри	
Escalope de veau panée, pommes frites ou spaghetti napolitaine	36
Scaloppina di vitello impanata e patate fritte / Sautéed veal escalope with fried potatoes Эскалоп из телятины в панировке, картофель фри или спагетти под соусом «Наполетана»	
Foie de veau sauté, bacon et pomme purée	37
Fegato di vitello con pancetta e purée di patate / Calf's liver with bacon and mashed potatoes / Жареная телячья печень с беконом и картофельное пюре	
Filet de bœuf sauté, sauce au poivre vert ou sauce Roquefort	48
Filetto di manzo con salsa al pepe / Pan-fried fillet steak with pepper sauce / Жареное филе говядины, соус из перца или сырный соус «Рокфор»	

Toutes nos grillades sont garnies de pommes frites ou salade verte

Tutte le nostre grigliate sono accompagnate da patatine fritte o insalata

All our grilled meat are served with french fried potatoes or salad

Все наши блюда-гриль подаются с картофелем фри или зеленым салатом

Supplément garniture : 4 €

Cambio di contorno : 4 € / Other side dishes : 4 € / Дополнительный гарнир : 4 €

Toutes nos viandes sont de provenances : Françaises, Allemandes, Irlandaises ou Anglaises

Tutte le nostre carni sono d'origine Francese, Tedesca, Irlandese ed Inglese

All our meats are French, German, Irish or English

Всё мясо из Франции, Германии, Ирландии или Англии

Les Plats « Canaille »

I piatti canaille / Typical Brasserie dishes / Блюда «Канай»

Andouillette de Troyes AAAAA et pommes frites	26
<i>Salsiccia di trippa con patatine fritte / Baked « Andouillette » (tripe sausage), French fries / Запеченные сосиски с картофелем фри</i>	
Daube de bœuf mijotée à la Provençale et trenette	30
<i>Spezzatino di manzo alla provençale con pasta fresca / Beef stew provençal-style with fresh pasta / Тушеная говядина по-провансальски с пастой</i>	
Tête de veau tiède sauce Gribiche et pommes vapeur	31
<i>Testina lessata di vitello, salsa Gribiche e patate al vapore / Poached calf's head, Gribiche sauce & steamed potatoes / Голова телянка с теплым соусом из яйца и зелени и картофелем на пару</i>	

Garnitures — Contorni / Side dishes / Гарнир

Riz Blanc	10
<i>White rice / Riso bianco / Белый рис</i>	
Pommes frites	11
<i>Patatine fritte / French fried potatoes / Картофель фри</i>	
Pommes de terre grenaille sautées	12
<i>Patate saltate / Sautéed potatoes / Тушеный картофель</i>	
Pomme purée (recette traditionnelle)	12
<i>Purea di patate / Mashed potatoes (the original recipe) / Картофельное пюре</i>	
(*) Epinards en branches	13
<i>Spinaci al burro / Buttered spinaches / Тушеный шпинат с маслом</i>	
(*) Haricots verts extra fins	15
<i>Fagiolini finissimi al burro / Buttered fresh french beans / Зеленая стручковая фасоль в масле</i>	
Endives meunière	12
<i>Chicories / Cicorie / Жареный эндивий</i>	
(*) Bouquetière de légumes à l'anglaise	18
<i>Misto di verdura / Selection of steamed vegetables / Овощи на пару</i>	

Fromages — Formaggi / Cheese / Сыры

(*) Faisselle de fromage blanc au miel ou au coulis de framboise	11
<i>Formaggio fresco magro con miele o salsa di lampona / White cheese with honey or raspberry sauce / Творог с медом и малиновым соусом</i>	
Assiette de fromages affinés	15
<i>Assortimento di formaggi / Selection of cheese / Сырная тарелка</i>	

(*) Si vous souhaitez composer un « menu allégé »
choisissez parmi les plats marqués d'un astérisque (servis sans beurre et sans sauce)

T.V.A & service (15 %) inclus
I.V.A e servizio (15 %) inclusi / V.A.T & service charge (15 %) included

CHAMPAGNE

BRUTS		150 CL	BT	½ BT
4	Mumm Brut SA.....		90	
21	Taittinger Cuvée Prestige	190	98	
15	Perrier Jouët Grand Brut.....		98	
5	Moët & Chandon Brut Impérial		125	70
3	« R » de Ruinart.....		125	70
20	Veuve Clicquot Ponsardin		130	
BRUTS ROSES				
8	Taittinger Cuvée Prestige		145	
6	Ruinart		175	
GRANDES CUVEES				
9	Comtes de Champagne - Blanc de Blancs - Taittinger 2006		360	
10	Comtes de Champagne - Rosé - Taittinger 2005.....		390	
14	Dom Pérignon - Moët & Chandon 2006		490	
11	Cristal – Roederer 2009.....		490	

PROVENCE

ROSES				
32	Château Trians Coteaux Varois en Provence 2016 - VIN BIO		40	
39	Château de l'Aumerade – Cuvée Marie-Christine – Côtes de Provence 2016		48	
33	Château Ste Roseline « Cuvée Lampe de Méduse » - Côtes de Provence 2016		55	
57	Minuty Cuvée Prestige – Côtes de Provence 2016.....		65	
52	Fondugues-Pradugues – Provence 2016.....		70	
23	Château de Selle - Domaine Ott - Côtes de Provence 2016.....	155	82	
50	Château la Tour de l'Evêque - Pétale de Rose 2016 - 50 cl.....		38	
BLANCS				
28	Château de Trians « Blanc de Blancs » Coteaux Varois en Provence 2016 - VIN BIO		42	
27	Château La Font du Broc - Côtes de Provence 2016.....		58	
58	Minuty Cuvée Prestige – Côtes de Provence 2016.....		65	
70	Clos Mireille - Blanc de Blancs - Domaine Ott - Côtes de Provence 2016.....	145	75	40
66	Saint-André de Figuière « Cuvée Valérie » - Côtes de Provence 2016 - 50 cl.....		32	
ROUGES				
55	Château Trians Coteaux Varois en Provence - VIN BIO 2014.....		44	
59	Château de Beaupré – Cuvée Collection - Aix-en-Provence 2015		48	
19	Château Sainte-Béatrice – Cuvée Vaussière - Côtes de Provence 2014 – 50 cl.....		38	
22	Château Sainte-Marguerite « Grande Réserve » - Côtes de Provence VIN BIO 2016 - 50 cl		39	

BEAUJOLAIS

ROUGES				
24	Juliéas - Domaine des Mouilles – Depagneux 2016		42	25
25	Brouilly - Domaine Demiane – Depagneux 2015		45	27 (2016)

VALLEE DU RHONE

BLANCS				
73	Crozes Hermitage – Les Meysonniers – M. Chapoutier 2016.....		64	
29	Châteauneuf du Pape - Château Mont-Redon 2015.....		94	60
ROUGES				
53	Côtes du Rhône – Belleruche - M. Chapoutier 2016.....		45	
36	Châteauneuf du Pape - Château Mont-Redon 2013.....		110	61

VALLEE DE LA LOIRE

BLANCS				
38	Sancerre - Les Caillottes – P. Jolivet 2016.....		63	42 (2015)
71	Pouilly-Fumé - Baron de L - Ladoucette 2014.....		170	
ROUGES				
42	Saumur Champigny - Domaine des Roches Neuves 2016.....		47	28
43	Sancerre - La Bondenotte - P. Jolivet 2015		62	40 (2014)

ALSACE

BLANCS		BT	½ BT
67	Riesling - Duttentberg - R. Gresser 2015	47	29
68	Gewürztraminer - Andlau - R. Gresser 2016.....	50	32

BOURGOGNE

BLANCS			
44	Bourgogne – Chardonnay « Laforêt » - J. Drouhin 2015	47	
47	Chablis - Saint-Martin - Domaine Laroche 2016	58	38
46	Pouilly-Fuissé « La Frérie » - Domaine Auvigüe 2015	70	
64	Meursault - Château de Meursault 2015.....	145	
75	Puligny-Montrachet - L. Latour 2015.....	185	90 (2014)
ROUGES			
48	Mercrey 1er Cru « Clos des Myglands » - Domaine de la Framboisière 2015.....	88	50
78	Nuits-Saint-Georges « Les Lavières » - Domaine Faiveley 2014.....	135	72
74	Volnay Fremiet Angerville 2011	250	

BORDELAIS

BLANCS			
85	Château Brondelle – Graves 2015.....	45	25
82	Château Couhins Lurton – Pessac Léognan 2014.....	120	
ROUGES			
65	Château Pey de la Tour – Bordeaux Supérieur 2014	47	26
88	Château D’Alix - Pessac Léognan 2014.....	60	
94	Château Belregard Figeac – Saint-Emilion 2012	70	
95	Château La Peyre – Saint-Estèphe 2012.....	75	
79	Château Peymartin – Saint Julien 2014.....	80	
69	Château du Couvent – Pomerol 2014.....	90	
96	Château La Tour D’Aspic – Pauillac 2011.....	95	
98	Château De Clairefont – Margaux 2012.....	110	
77	Vieux Château Certan – Pomerol 2003.....	320	
86	Cos d’Estournel – Saint-Estèphe 2003	630	
89	Château Haut Brion – Pessac-Léognan 2004.....	790	
80	Cheval Blanc – Saint-Emilion 2004.....	1100	
84	Château Mouton Rothschild – Pauillac 2001	1200	
183	La Bastide Dauzac – Margaux 2014		49
184	La Réserve de Léoville Barton- Saint-Julien		78

VINS DU MONDE

BLANC			
90	Chardonnay Lazio IGT - Calanchi di Vaiano - D’Amico 2016 – Italie	45	
99	Pinot Grigio – Pecorari 2016 – Italie	45	
ROUGES			
91	Cortona Sangiovese “Calcinaio” – La Calonica 2012 – Italie	65	
93	Villa Antinori – Chianti Classico 2012 – Italie.....	75	
92	Stellenbosch Merlot “Chalbert” – Annandale 2005 – South Africa	90	

LES VINS AU VERRE

AOC Provence (Blanc, Rouge, Rosé)	12 cl	8
Muscat de Beaumes de Venise Domaine Durba	8 cl	10
Sauternes – Domaine les Justices.....	8 cl	13
Coupe de Champagne.....	12 cl	20
Coupe de Champagne Rosé.....	12 cl	21
Kir (<i>Bourgogne Aligoté & Crème de Cassis</i>).....	12 cl	8.5
Kir Café de Paris (<i>AOC Saumur Brut méthode traditionnelle & Crème de Cassis</i>).....	12 cl	13
Kir Royal (<i>Champagne & Crème de Cassis</i>)	12 cl	22

LES EAUX MINÉRALES

PERRIER.....	33 cl	6.5
EVIAN (Source Cachat Haute Savoie) / VITTEL (Grande Source Vosges)	50 cl	7
SAN PELLEGRINO (Italie) / BADOIT (Source Saint Galmier Loire)	50 cl	7

BIERES

	25 cl	50 cl
BLONDES A LA PRESSION : Weihenstephan, Heineken	9	16.5
BLANCHE A LA PRESSION : Weihenstephan Hefeweissbier	10	17
EN BOUTEILLES :		
Monaco, Carlsberg, Heineken, Weihenstephan Pilsner, Corona, Desperados	33 cl	10
Pelforth (Bière Brune)	33 cl	10
Bückler (Sans Alcool)	25 cl	9.5

APÉRITIFS

Martini Blanc, Rouge, Dry, Aperol, Porto (blanc ou rouge)	6 cl	13
Pastis 51, Ricard, Campari	4 cl	13
Bitter San Pellegrino, Crodino		9.5

BOISSONS FROIDES

Schweppes Tonic, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	7.5
Seven up, Gini, Ginger Ale, Orangina	7.5
Red Bull	13
Xan Refreshing Health Drink	9.5
Xan Wellness Cramberry Refreshing Health Drink	9.5
Café ou Thé Glace.....	9

JUS DE FRUITS (20 cl) :

Orange, Tomate, Pêche, Pomme, Ananas, Banane, Pamplemousse Rose, Abricot, Passion, Poire	7.5
--	-----

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSES (20 cl) :

Pamplemousse, Orange, Citron	8.5
------------------------------------	-----

SPIRITUEUX (4 cl)

WHISKIES : Johnnie Walker Red Label, Jameson Irish, Ballantine's Finest, J& B Rare.....	18
WHISKIES SPECIAUX : Glenkinchie 10 ans, Glen Grant, Glenfiddich 12 ans,	
Chivas Regal 12 ans, Johnnie Walker Black Label 12 ans	20
WHISKY 60 ANS D'AGE : Johnnie Walker Blue Label.....	65
BOURBONS : Four Roses, Jack Daniel's	20
GIN : Gordon's	18
GIN SPECIAL : Hendrick's	20
VODKA : Absolut (Suède),.....	18
VODKA SPECIALE : Grey Goose, Ciroc.....	20
RHUM : Bacardi	18
RHUM SPECIAL : Diplomatico réserve 12 ans.....	20
TEQUILA : Sauza.....	18

Accompagnements : 3 €

LIQUEURS & DIGESTIFS (4 cl)

Eau de vie de Fruits Médaille : Mirabelle, Poire Williams, Framboise, Kirsch, Vieille Prune	18
Eau de vie de Poire Williamine Morand Suisse.....	28
Vieux Calvados du Pays d'Auge P. Huet	18
Bas Armagnac Domaine d'Ognoas	20
Cognac VSOP Remy Martin, Hennessy Fine.....	20
Cognac XO Hennessy	55
Cognac Exceptionnel « Réserve Hôtel de Paris » Conserve dans nos Caves en fût de Chêne .	65
Grand Marnier – Cuvée Louis Alexandre	18
Grappa di Moscato F.Ili Marolo, Drambuie, Cointreau, Bailey's, Kalhua, Sambuca Molinari,	
Pippermint Get 27, Amaretto di Saronno, Limoncello di Amalfi	18

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	4.5
Café américain au lait ou chantilly ou Cappuccino.....	6
Chocolat chaud ou chantilly.....	6.5
Lait	4.5
Irish Coffee (Jameson)	18
THES : Earl Grey, Nature, Lait ou Citron	8.5
THES D'IMPORTATION : Darjeeling, Ceylan, Chine Fume, Thé vert à la Menthe	8.5
INFUSIONS : Verveine, Tilleul, Camomille, Menthe, Tilleul-Menthe	8.5