

ASSIETTES ET SALADES		
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ & salade de lentilles aux herbes fraîches 	23,00	
<i>Smoked salmon & lentil salad with fresh herbs</i>		
AUBERGINE GRATINÉE ET FARCIE À LA VIANDE DE BŒUF 	19,00	
<i>Mesclun de salade et pommes de terre sautées</i>		
<i>Eggplant gratin and stuffed with bee, salad and sautéed potatoes</i>		
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT (origine France) et ses toasts	23,00	
<i>Duck foie gras semi-cooked (origin France) and toasted bread</i>		
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	22,00	
<i>Plate of delicatessen</i>		
ASSIETTE DE FROMAGES SÉLECTION LA FERME D’ALEXANDRE	22,00	
<i>Cheese platter from "La Ferme d'Alexandre"</i>		
ASSIETTE MIXTE Charcuterie et fromages	25,00	
<i>Plate of delicatessen and cheeses</i>		
SALADE CÉSAR AU POULET 	18,00	
<i>Mesclun de salade, œuf dur BIO,</i>		
<i>filets de poulet panés, croûtons, parmesan et « sauce César »</i>		
<i>Salad, hard-boiled egg, crispy chicken, croutons, Parmesan cheese and Cæsar Sauce</i>		
NIÇOISE DE THON «ORTIZ» 	18,00	
<i>Mesclun de salade, thon «Ortiz», anchois,</i>		
<i>olives, pommes de terre, poivrons, haricots verts, pesto, œuf dur BIO</i>		
<i>Salad «Ortiz» tuna, anchovies, olives, tomatoes, sweet peppers, green beans, pesto, boiled egg</i>		
SALADE VEGGIE  	18,00	
<i>Légumes crus et cuits de saison, pousses d'épinards, œuf dur BIO, aubergine et champignons de Paris</i>		
<i>Seasonal raw and cooked vegetables, spinach shoots, boiled egg, eggplant and mushrooms from Paris</i>		

SANDWICHES BAGUETTE			
AU CHOIX	6,00	LE RONY 	9,00
Jambon de Paris, Pâté de Campagne, Camembert, Comté AOP, Cantal <i>Ham or Country Pâté, Camembert or Comté or Cantal</i>		Rosbeef, mayonnaise au piment d'Espelette, salade, tomates, cornichons <i>Rosbeef, Espelette pepper mayonnaise, salad, tomatoes, pickles</i>	
LE MIXTE Jambon & Comté AOP	7,00	LE BOLLYWOOD 	9,00
<i>Ham & Comté cheese</i>		Poulet, tomates confites, oignons rouges, mayonnaise au curry <i>Chicken, tomatoes and red onions, curry mayonnaise</i>	
LE NEMOURS 	9,00	LE BASCOU 	9,00
Bacon grillé, Fourme d'Ambert, salade, tomates, mayonnaise au piment d'Espelette <i>Crispy bacon, french blue cheese, salad, tomatoes, Espelette pepper mayonnaise</i>		Jambon de pays, tomates, pesto de piquillos, aubergines grillées <i>Country ham, tomatoes, piquillo pesto, grilled eggplant</i>	

GRIGNOTAGES SALÉS

SARDINES NATURES	12,00	SARDINES AU PIMENT	12,00
Groix et Nature & toasts grillés		Compagnie bretonne du poisson & toasts grillés	
<i>Sardines box & toasted bread</i>		<i>Sardines box with chilli, toasted bread</i>	
POT DE PÂTÉ DE CAMPAGNE,	12,00	POT DE TARAMA À LA TRUFFE D'ÉTÉ	13,00
ou DE RILLETTES DE POULET À L'ESTRAGON		Maison Kaviari & toasts grillés	
Maison Secrets de Famille & toasts grillés		<i>Jar of tarama with summer truffle & toasted bread</i>	
<i>Jar of pork pâté de campagne</i>		POT DE TARAMA AU CABILLAUD	12,00
<i>or chicken rillettes with tarragon & toasts</i>		Maison Kaviari & toasts grillés	
POT DE RILLETTES DE SAUMON D'ÉCOSSE	13,00	<i>Jar of cod tarama & toasted bread</i>	
Groix & Nature & toasts grillés		SARDINES À L'HUILE DE HOMARD	13,00
<i>Jar of Scottish salmon rilette & toasted bread</i>		Groix & Nature & toasts grillés	
SARDINES À L'HUILE D'ALGUES	12,00	<i>Sardines box with lobster oil & toasted bread</i>	
Groix et Nature & toasts grillés			
<i>Sardines box with seaweed oil & toasted bread</i>			

N

NOS SPÉCIALITÉS



PLATS VEGGIES



OEUFS BIO *Organics eggs*

 NOS SPÉCIALITÉS

 PLATS VEGGIES

 OEUFS BIO *Organics eggs*

De 12h à 14h la terrasse est réservée à la restauration. From 12am to 2pm terrace is reserved for restauration.

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT		
LASAGNES  	TARTARE CRU DE BŒUF	QUICHE 
<i>DE LÉGUMES GRILLÉS</i>		
<i>Ricotta, chèvre & pistou</i>		
<i>Mesclun de salade</i>		
<i>Vegetables lasagnes ricotta</i>		
<i>goat cheese & pistou with salad</i>		
19,00	20,00	16,00
SOUPE	CHICKEN BOWL 	QUICHE 
<i>DE LÉGUMES DE SAISON</i>		
<i>Avec ses tartines</i>		
<i>de charcuterie</i>		
<i>& de fromage</i>		
<i>Seasonal vegetable soup served</i>		
<i>with charcuterie and cheese toasts</i>		
19,00	19,00	17,00

CROQUES	
PAIN DE MIE « GRAINES DE CRÉATEUR »	
CROQUE - MONSIEUR Jambon de Paris, Emmental & salade verte	13,00
<i>Toasted bread sandwich with ham, Emmental cheese & salad</i>	
CROQUE - MADAME Jambon de Paris, Emmental, œuf & salade verte 	13,50
<i>Toasted bread sandwich with ham, Emmental cheese, fried egg & salad</i>	
CROQUE VÉGÉTARIEN  	13,00
<i>Pain de mie, pesto, courgettes, tomates, épinards, cheddar maturé, mesclun</i>	
<i>Toasted bread sandwich with pesto, zucchini, tomatoes, spinach, matured cheddar & salad</i>	

DESSERTS	
PÂTISSERIE MAISON MATTHIEU & PAULINE	8,50
<i>Individual pastry</i>	
LA MERINGAIE POUR LE NEMOURS 	8,50
<i>La Meringaie for Le Nemours</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT ET PRALIN CROUSTILLANT	8,00
<i>Chocolate Mousse and crunchy praline</i>	
FROMAGE BLANC ET GRANOLA	8,00
<i>Cottage cheese and granola</i>	
CRÊPES AU SUCRE	8,00
<i>French pancakes with sugar</i>	
CRÊPES Confiture ou chocolat ou miel ou nutella (suppl. Noix de coco 0,5ct)	9,00
<i>French pancakes with jam or chocolate or honey or nutella (suppl coconut 0,5ct)</i>	
CRÊPES AU GRAND MARNIER	10,00
<i>French pancakes with Grand Marnier liquor</i>	
GLACES ET SORBETS	9,00
MAISON PEDONE	
3 boules au choix : Vanille, chocolat , café, citron, mangue, fraise, framboise	
<i>Ice Cream - 3 scoops : Vanilla, chocolate, coffee, lemon, mango, strawberry, raspberry</i>	

Prix nets en euros - Taxes & Service compris. CB Mini 10€. La maison n'accepte pas les chèques.

De 12h à 14h la terrasse est réservée à la restauration. From 12am to 2pm terrace is reserved for restauration.

SOFTS

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO 33cl	5,80	ORANGE ou CITRON PRESSÉ 14cl	6,50
PERRIER 33cl, ORANGINA 25cl	5,80	JUS DE FRUITS « ALAIN MILLIAT » 33cl	6,80
TONIC FEVER TREE 20cl	5,00	Tomate, Pomme, Poire, Pamplemousse rose	
THÉ GLACÉ « CHARITEA » 33cl	6,50	NECTAR « ALAIN MILLIAT » 33cl	6,80
LIMONADE PRESSION 33cl	5,00	Abricot, Pêche	
DIABOLO 33cl	5,50	CITRONNADE BIO « ALAIN MILLIAT » 25cl	6,00
CAFÉ GLACÉ	6,50	Citron-gingembre	
LAIT FROID 30cl	4,50	EAU MINÉRALE plate ou gazeuse 33cl	4,50
LAIT FROID AROMATISÉ 30cl	5,00	EAU MINÉRALE plate ou gazeuse 75cl	6,50
Supplément Sirop	0,50	uniquement servie au cours d'un repas	

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO, CAFÉ EXPRESSO DÉCAFÉINÉ	2,80	LAIT CHAUD	4,20
CAFÉ ALLONGÉ	3,00	LAIT CHAUD À LA VANILLE	4,50
DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ AMÉRICAIN	5,60	CHOCOLAT	7,20
GRAND CAFÉ CRÈME, GRAND CHOCOLAT	5,60	Avec Cointreau ou avec Grand Marnier	
NOISETTE-NOISETTE	3,00	THÉS NOIRS Ceylan, Darjeeling,	5,50
(expresso, nuage de lait et sirop de noisette)		Earl Grey, Jardin fumé	
CAFÉ LATTE CARAMEL	6,50	THÉS VERTS	5,50
(grand crème, lait chaud,		Sencha, Jasmin	
caramel, poudre de chocolat)		THÉ ROUGE Rooibos	5,50
CAFÉ ou CHOCOLAT VIENNOIS	6,50	TISANES BIO Camomille, Verveine, Menthe	5,50
CAPPUCCINO	6,50	poivrée, Tisane des Comptoirs	
L'INFUSEUR, PARIS (1 LIGNE / 2 CALME / 3 DIGESTIF / 4 TONIQUE / 5 DÉLICE / 6 DÉTOX)	5,50		

BOISSONS CHAUDES ALCOOLISÉES

IRISH COFFEE Espresso, whisky, crème chantilly	11,00
GROG au Rhum et Citron	9,00
VIN CHAUD à l'orange et à la cannelle	9,00

DIGESTIFS

AMARETTO, COINTREAU	12,00	COGNAC CAMUS, BAILEYS, ARMAGNAC 4cl	13,00
GRAND MARNIER Cordon Rouge	12,00	COGNAC XO 4cl	20,00
MANDARINE IMPÉRIALE Napoléon	12,00	VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	13,00
SAINT GERMAIN (Sureau)	12,00	ALCOOLS BLANCS	13,00
CALVADOS VSOP 4cl	13,00	Poire, Mirabelle, Framboise 4cl	
CHARTREUSE VERTE 4cl	12,00		

ALCOOLS

J&B 4cl	10,00	GIN Tanqueray 4cl	11,00
TALISKER Single Malt 4cl	11,00	GIN Hendrick's 4cl	12,00
GLENFIDDICH Pur Malt 4cl	11,00	RHUMS Bacardi Carta Bianca 4cl	10,00
NIKKA Coffey Grain Whisky 4cl	11,00	Ron Del Papa, Havana Club 4cl	10,00
JACK DANIEL'S 4cl	11,00	RHUM DIPLOMATICO Reserva Exclusiva 4cl	11,00
VODKA Absolut 4cl	11,00	TEQUILA Sauza 4cl	10,00
VODKA Grey Goose 4cl	13,00	GET 27, GET 31 4cl	10,00

PETIT DÉJEUNER

8H30 - 11H30		
«LE GOURMAND» 19,00	«LE NEMOURS» 13,00	A LA CARTE
1 Boisson Chaude <i>Hot beverage</i> <i>Expresso, café crème, café américain,</i> <i>double expresso, chocolat chaud ou thé</i> +1 Jus d'Orange Pressée <i>Fresh orange juice</i>	1 Boisson Chaude <i>Hot beverage</i> <i>Expresso, café crème, café américain,</i> <i>double expresso, chocolat chaud ou thé</i> +1 Viennoiserie	1 Viennoiserie 3,00
+1 Tartine beurrée & confiture <i>« Baguette » bread with Butter & Jam</i> +1 Yaourt nature <i>Plain yogurt</i>	+1 Tartine beurrée & confiture <i>« Baguette » bread with Butter & Jam</i>	Tartine beurre & confiture <i>« Baguette » bread</i> <i>with Butter & Jam</i> 3,00
+1 Pain au lait jambon & fromage <i>Milk bread with ham and cheese</i>	+1 Jus d'Orange Pressée <i>Fresh orange juice</i>	Yaourt nature <i>Plain yogurt</i> 4,50

Prix nets en euros - Taxes & Service compris. CB Mini 10€. La maison n'accepte pas les chèques.
De 12h à 14h la terrasse est réservée à la restauration. From 12am to 2pm terrace is reserved for restauration.

APÉRITIFS

PRENEZ L'APÉRITIF MAIS PENDANT CE TEMPS LÀ QUI PROMÈNE LE CHIEN ?

KIR au Chardonnay	7,00	CAMPARI 4cl	7,00
Cassis, pêche, mûre 14cl		BITTER SAN PELLEGRINO 10cl	7,00
APÉRITIFS DE MARQUES 5cl	6,00	CIDRE BIO FILS DE POMME,	7,00
LILLET l'apéritif Bordelais, blanc ou rouge 5cl	6,00	« LE SAUVAGE » 33cl - 5,5% alcool	
MARTINI rosso, bianco ou dry 5cl	6,00	POIRET BIO FILS DE POMME,	7,00
APÉRITIFS ANISÉS 2cl	6,00	« L'ÉPATANT » 33cl - 4,5% alcool	
PORTO SAGRÈS blanc ou rouge 5cl	7,00		

BIÈRES

A LA PRESSION	25 CL	50 CL	BOUTEILLES	
1664	6,00	11,00	LA PARISIENNE Blonde, Rousse 33cl	8,50
GRIMBERGEN Blonde, Blanche	6,50	12,00	DESPERADOS 33cl	8,50
LA PARISIENNE, TITI PARISIEN IPA BIO	6,50	12,00	CORONA 35,5cl	8,50
PICON BIÈRE	7,00	12,00		

VINS

	VERRE 14 CL	VERRE 28 CL	BOUTEILLE 75 CL
ROUGES			
IGP d'OC Pinot Noir Le Versant	7,00	12,50	32,00
BROUILLY AOC Château des Tours	7,50	13,00	35,00
CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons BIO	6,50	11,50	30,00
HAUT-MÉDOC AOC Victoria II	7,00	12,50	32,00
BOURGUEIL AOP François Xavier Barc - La Grande Pièce BIO	7,50	13,00	35,00
BOURGOGNE CÔTE CHÂLONNAISE AOC Pinot Noir Millebuis	8,00	14,00	38,00
BLANCS			
IGP CÔTE DE GASCOGNE Les Fumées Blanches Sauvignon	7,00	12,50	32,00
IGP PAYS D'OC Ecoterra Chardonnay BIO	7,00	12,50	32,00
SANCERRE AOC Francine Lemain-Pouillot	8,00	14,00	38,00
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOC Chardonnay	8,00	14,00	38,00
MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE SUR LIE AOP Château du Cléray	8,00	14,00	35,00
ROSÉS			
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOC	7,00	12,50	32,00
Domaine de St-Julien-les-Vignes BIO			
CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty Côté Presqu'île			40,00

CHAMPAGNES

DRINK CHAMPAGNE SAVE WATER

	COUPE 10 CL	BOUTEILLE 75 CL
NICOLAS FEUILLATTE Brut réserve	12,00	75,00
TAITTINGER Brut Réserve	13,00	85,00

COCKTAILS

4 CL D'ALCOOL - 25 CL DE SOFT

LES CLASSIQUES	L'ESPRIT SPRITZ
CUBA LIBRE, GIN TONIC à l'Indian Tonic water	APÉROL 12,00
GIN TONIC Hendrick's	ou
MOJITO Rhum blanc, menthe fraîche,	CAMPARI 12,00
citron vert, sucre de canne, soda 30cl	ou
CAMPARI Orange, CAMPARI Tonic	SUZE 12,00
CAÏPIRINHA Cachaça, citron vert, sucre de canne	ou
AMERICANO « Maison »	LIQUEUR DE S^T GERMAIN 14,00
NEGRONI Campari, Gin, Martini Rosso	+
MOSCOW MULE Vodka, Ginger beer, citron vert	Prosecco, eau gazeuse
LONDON MULE Gin, Ginger beer, citron vert	
VIRGIN MOJITO (<i>sans alcool</i>)	
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, soda 30cl	

Prix nets en euros - Taxes & Service compris. CB Mini 10€. La maison n'accepte pas les chèques.
De 12h à 14h la terrasse est réservée à la restauration. From 12am to 2pm terrace is reserved for restauration.