

# COCKTAILS SIGNATURES

14cl

16€

## PORN STAR MARTINI

Vodka, liqueur de passion, sirop de vanille, jus de fruit de la passion, citron & prosecco  
*Vodka, passion liquor, vanilla syrup, passion fruit juice, lemon & prosecco*

## RON SPECULOOS

Rhum vieux, sirop de speculoos, jus de poire, citron vert  
*Old rum, speculos syrup, pear juice, lime*

## GOLDEN SHAKER (7cl)

liqueur de chocolat blanc, Porto blanc, Armagnac VSOP  
*White chocolate liquor, white Port wine, Armagnac VSOP*

## PALOMA

Tequila, citron vert, pamplemousse rose, sirop de miel, eau pétillante  
*Tequila, lime juice, grapefruit juice, honey sirup, soda water*

## PUMPKIN SPICE SOUR

Vodka, jus de citron vert, sirop de citrouille épicée & jus d'orange  
*Vodka, lime juice, sipcy pumpkin syrup & orange juice.*

## TOKI HIGH BALL

Toki Suntory Whisky, citron vert, eau pétillante  
*Toki Suntory Whisky, lime, soda water*

# COCKTAILS CLASSIQUES

14cl

14€

Cosmopolitan  
Apérol ou Saint Germain Spritz  
Négroni  
Old Fashion  
Amaretto Sour ...

Nous avons tous un cocktail favori., n'hésitez pas à nous le demander et nous nous ferons une joie de vous le servir.  
*We all have our favourite cocktail just ask and we will be delighted to make it for you.*



## APERITIFS (4cl)

7,5€

Ricard, Pastis, Martini blanc ou rouge, Suze, Campari,  
Porto Rouge ou blanc (7cl), Pimm's, Lillet  
Kir (12,5cl)

10€

## CREMES & LIQUEURS

4cl

11,5€

Bailey's, Get 27, Get 31, Benedictine, Cointreau, Limoncello  
Amaretto, Southern Comfort, Fernet Branca, KahLua

## DIGESTIFS & EAUX DE VIE

4cl

Calvados, 12€  
Eaux de vie: Poire, mirabelle, framboise 12,50€  
Viel Armagnac VSOP, Clés des Ducs 13,50€  
Cognac, Hennessy VS 14€  
Cognac, Hennessy XO 18€

## SOFT

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, 7up 33 cl 7€  
Orangina, Lipton Ice Tea, Schweppes Tonic 25 cl 7€

## JUS DE FRUITS

Orange ou citron pressés *Fresh orange, lemon* 7,50€

Jus de fruit 25cl 6,50€  
Abricot, fraise, ananas, tomate, framboise, cranberry, pomme, mangue  
*Juices : apricot, strawberry, pineapple, tomato, raspberry, apple, mango*

## EAUX

Perrier (31,1cl) 6€  
Vittel ou Perrier bleu (50cl) 6€  
Vittel ou San Pellegrino (1L) 8€  
Accompagnement sirop +1,50€

Gin & Tonic  
Therapy



**Hysope** 20cl 5€  
Tonic, Elderflower, Concombre, Ginger beer

## WHISKY (4cl)

### GIN (4cl)

Bombay Sapphire 13,50€  
Citadelle, Fieldfare, Suntory Roku 14,50€  
Hendrick's, 15,00€  
Gin Mare, Botanist, Monkey 47 15,00€

### VODKA (4cl)

Zubrowka 13,50€  
Suntory Haku, vodka Japonaise 14,50€  
Grey Goose 15,00€

### RHUM (4cl)

Havana 3 ans 13,50€  
Captain Morgan spiced 13,50€  
Havana brun 7 ans 14,50€  
Distillerie de Paris – « Panela » 15,00€  
Zacapa 23ans 18,50€

### TEQUILA (4cl)

Jose Cuervo, Camino Real 13,50€  
Patron Silver, 17,50€

### IRLANDE

Jameson 12,50€

### ECOSSE

Johnny Walker Red Label 12,50€  
Glenfiddich 12 ans 15,00€  
Laphroig 10ans 15,50€  
Bowmore 12 ans 16,00€  
Lagavulin 16 ans 17,50€  
Glenfiddich 18 ans 18,00€

### BOURBON

Bulleit bourbon 13,00€  
Jack Daniel's 14,50€  
Maker's Mark 15,50€  
Maker's Mark n°46 17,50€

### JAPON

Toki, Suntory Whisky 15,00€  
Hibiki, Japanese Harmony 20,00€

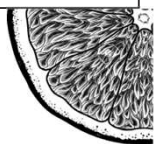
### FRANCE

Bellevoie Bleu, French Oak 14,00€  
Bellevoie Blanc, Sauterne wine 15,00€  
Bellevoie Rouge, Bordeaux wine 16,00€

# MOCKTAILS

(14cl)

10€



## RED LOVER

Jus de framboise, jus de fraise, jus de citron, sirop de rose.  
Raspberry juice, strawberry juice, lemon juice, rose syrup .

## VIRGIN COLADA

Crème de coco, jus d'ananas  
Coconut cream, pineapple juice

## PASSION STAR

Purée de fruit de la passion, sirop de vanille & jus de fruit de la passion.  
Passion fruit purée, vanilla sirup & passion fruit juice.

## OSCO MULE

Le Mule bio sans alcool

## OSCO RED SPRITZ

Le Spritz bio sans alcool



## LES BOISSONS CHAUDES *HOT BEVERAGE*

|                                          |                                                         |       |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------|
| Expresso - Décaféiné – Ristretto         | <i>Expresso – Decaffeinated – Ristretto</i> , Noisettes | 3,90€ |
| Café allongé - <i>American coffee</i>    |                                                         | 4,20€ |
| Double expresso – <i>Double Espresso</i> |                                                         | 6€    |
| Cappuccino,                              |                                                         | 6€    |
| Café crème, Flat white coffee            |                                                         | 6€    |
| Café glacé, - Iced, coffe                |                                                         | 6€    |
| Chocolat chaud - Hot chocolate,          |                                                         | 7€    |
| Lait chaud ou froid – Milk hot or cold   |                                                         | 4€    |
| Café viennois, chocolat viennois         |                                                         | 8€    |

Thé *Tea* - Vert, Jasmin, Earl Grey, English Breakfast, Darjeeling, Ceylan, Lapsang  
Infusion : Camomille, Tilleul, Verveine, Menthe

6€

Ouvert du lundi au vendredi : 8h00 à 00h00 (dernière commande 23h45)

*Open Monday to Friday: 8.00AM to 00.00AM (last call 11.45PM)*

Samedi et dimanche : 10h00 à 00h00 (dernière commande 23h45)

*Saturday and Sunday: 10.00AM to 00.00AM (last call 11.45PM)*





## POUR L'APERITIF *NIBBLES*

Planche de charcuteries, fromages ou mixte  
*Cold cuts or cheese board*

Houmous & pain pita ✓  
*Humus dip & pita bread*

Pizza à la truffe d'été, roquette & tomates confites ✓  
*Truffle pizza, aragula and sun dried tomatoes*

Olives de Kalamata

## LES PETITES FAIMS *SMALL BITES*

Salade César au poulet, anchois, œufs & parmesan  
*Chicken Caesar Salad, anchovy, eggs & parmesan cheese*

Salade César végétarienne ✓

Gratiné à l'oignon  
*Traditional onions soup*

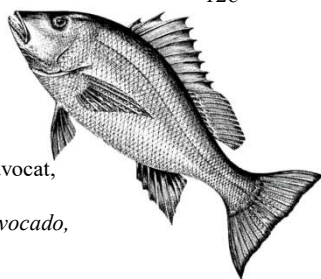
Velouté de butternut ✓  
*Butternut soup*

## POKE BOWL

Quinoa, patate douce, concombre, tomates cerises, avocat, choux blanc, radis, graines de tournesol  
*Quinoa, sweet potato, cherry tomatoes, cucumber, avocado, white cabbage, radishes, sunflower seeds*

**Poke Bowl végétarien** *Vegetarian poke bowl*

**Poke Bowl saumon fumé** *Poke bowl with smoked salmon*



## FORMULE MIDI 21€50

Plat du moment + Dessert du moment

Du lundi au vendredi midi (hors boisson)

## LES VINS *WINES*



### VIN BLANC *White wine*

FMC, Ken Forrester, *Afrique du Sud*  
Côte du Rhône (AOC), Artésis Domaine Ogier *Rhône, France*  
Pouilly-Fumé (AOC), Domaine Regis Minet, *Loire, France*  
Chablis (AOC) Domaine Laroche, *Bourgogne, France*

Vermentino (AOC), Rolle in Stone, Cazes, *Rhône, France* ♥

### CHAMPAGNE (AOC)

Taittinger brut Reserve, *France*  
Pommery brut Royal, *France*  
Taittinger rosé Prestige, *France*  
Pierre Trichet grand cru, 100% pinot noir, *France*

12,5cl 75cl

65€ 52€  
9€ 11€  
12€ 69€

9€ 52€

12,5cl 75cl

15€ 85€  
16€ 90€  
17€ 95€  
115€

## LES PLATS *MAIN COURSES*

17€ Suprême de volaille rôtis, jus de volaille, garniture au choix  
*Chicken supreme, chicken jus, choice of a side dish*

11€ Burger de bœuf Charolais, St Nectaire, lard fumé & frites  
*Charolais beef burger, St nectaire cheese, bacon, french fries*

19€ Pavé de saumon à la plancha, sauce au vermouth, garniture au choix  
*Grilled salmon filet, vermouth cream sauce, choice of a side dish*

4€ Fish & chips, sauce tartare & frites  
*Fish & chips, tartar sauce & French fries*

Plat du moment *midi uniquement*  
*Dish of the day (lunch only)*

19€ Gnocchis gratinés au parmesan, épinards ✓  
*Gnocchis grated with parmesan cheese & spinach*

### ACCOMPAGNEMENTS *SIDES*

15€ Frites, haricots verts, salade mesclun, purée de pommes de terre, courgettes sautées 6€  
*French fries- French Beans - Green salad, mashed potatoes, sauteed courgette*

12€

### LE COIN DES GOURMANDS *SWEET TOOTH CORNER*

Mi-cuit au chocolat, chantilly au mascarpone  
*Soft chocolate cake, mascarpone chantilly*

Crème brûlée à la pistache  
*Pistachio crème brûlée*

Tarte aux fruits de saison, crème mousseline  
*seasonal fruits tart and whiped cream*

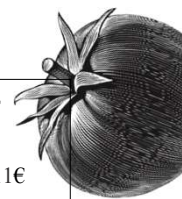
Café ou thé gourmand  
*Coffee or tea served with a selection of mini desserts*

Affogato un espresso avec un boule vanille  
*an espresso with a scoop of vanilla ice cream*

Rhum gourmand *rum ambré, Distillerie de paris*  
*Rhum served with a selection of mini desserts*

Coupe de trois boules de glace ou sorbet  
*Three scoops of ice cream*

Dessert du moment (le midi du lundi au vendredi)  
*Desert of the day (from Monday to Friday at lunch)*



### VIN ROUGE *Red wine*

Saumur Champigny (AOP), Couly-Dutheil, *Loire, France*  
Pic Saint Loup (AOP), Domaine des Roccs, *Languedoc, France*  
Crozes-Hermitage (AOP), Domaine Ogier, *Rhône, France*  
Saint Emilion (Grand Cru) Château Tour de Capet, *Bordeaux, France*

Pinotage, Domaine l'avenir, *Afrique du Sud* ♥

### ROSE

Les Sables de Camargue (AOP), Le Pive, *France*

♥ *Coup de cœur du sommelier*

Prix nets en Euros, TVA et service inclus. La maison n'accepte pas les chèques - All prices are in Euros, VAT and service included. We do not accept checks.

Une liste des allergènes contenus dans les plats est disponible sur demande - Further information regarding food allergens are available upon request.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France, en Allemagne ou aux Pays-Bas - All our meat is of French, German or Dutch origin.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Excessive drinking may damage your health, drink with moderation.

De l'eau potable est disponible sur demande - Drinking water is available upon request



plat végétarien  
vegetarian dish