

- Liqueurs -

Suze, Salers	4cl - 4,50€
Manzana	4cl - 6,50€
Malibu	4cl - 8,00€
Bailey's	4cl - 8,00€
Get 27, Get 31	4cl - 8,00€
Limoncello	4cl - 6,50€
Frangileco	4cl - 8,00€
Amaretto	4cl - 8,00€
Kahlua	4cl - 8,00€
Grand Marnier	4cl - 8,00€
Cointreau	4cl - 8,00€

- Digestifs -

- COGNAC -

Cognac Camus <i>VSOP Intensely</i>	4cl - 8,00€
------------------------------------	-------------

- ARMAGNAC -

Armagnac <i>VSOP</i>	4cl - 8,00€
----------------------	-------------

- CALVADOS -

Calvados Trou Normand Fine	4cl - 8,00€
----------------------------	-------------

- EAUX DE VIE -

Poire Williams, Mirabelle	4cl - 8,00€
Vieille Prune de Souillac	4cl - 8,00€



27 blvd. de la Tour-Maubourg

Paris 7

01 47 05 80 57

CB / Card - minimum 5€

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant

- Petit-déjeuner -

(Jusqu'à 11h30)

Formule Parisienne 10.00€

1 boisson chaude au choix :

café, crème, chocolat, thés, cappuccino (+1€), double café (+1€)

1 hot drink of your choice : coffee latte, hot chocolate, tea, cappuccino (+1€), double coffee (+1€)

+ 1 jus d'orange pressé

1 fresh orange juice

+ 1 croissant

1 croissant

+ 1 tartine beurre confiture

1 slice of bread with butter and jam

Brunch du Centenaire 10.60€

1 boisson chaude au choix :

café, crème, chocolat, thés, cappuccino (+1€), double café (+1€)

1 hot drink of your choice : coffee latte, hot chocolate, tea, cappuccino (+1€), double coffee (+1€)

+ 1 jus d'orange pressé

1 fresh orange juice

+ 1 croissant

1 croissant

+ 1 tartine beurre confiture

1 slice of bread with butter and jam

+ Œuf au plat ou Œuf brouillé

Fried egg or scrambled eggs

+ Charcuterie ou fromage ou saumon fumé

Charcuterie or cheese or smoked salmon

- Carte des vins -

- VINS BLANCS -

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Chardonnay <i>Ecoterra IGP Pays d'Oc Bio</i>	5,00	8,30	16,60	23,50
Viognier <i>Les demoiselles de Rochefort</i>	5,00	8,30	16,60	23,50
Bourgogne-aligoté AOC <i>Les Planchants</i>	6,00	10,00	20,00	28,00
Alsace AOC <i>Hans Schaeffer Gewurztraminer</i>	6,80	11,00	22,00	32,00
Monbazillac AOC <i>Château Beautrand, vieilles vignes (Liquoreux)</i>	7,00	11,60	23,20	33,20
Sancerre AOC <i>Domaine André Neveu</i>	7,90	13,00	26,00	37,00
Pouilly Fumé APFC <i>Frédéric Michot</i>	7,60	12,60	25,20	35,00

- VINS ROSÉS -

Saint-Barthélémy <i>IGP Var</i>	5,00	8,30	16,60	23,50
Gris de Gris <i>Dom. du Petit Chaumont IGP Sables de Camargue Bio</i>	5,50	9,10	18,20	24,50
La Demoiselle sans Gêne <i>IGP Méditerranée Bio</i>	5,50	9,10	18,20	24,50
Le Coq et l'arlequin <i>IGP OC Bio</i>	5,50	9,10	18,20	24,50

- VINS ROUGES -

BORDELAIS				
Bordeaux AOC <i>Château La Gabarre</i>	5,00	8,30	16,60	23,50
Médoc AOC <i>Château Haut-Brignays</i>	6,00	10,00	20,00	29,00
Blaye Côtes de Bordeaux AOC <i>Le Titi, Olivier Chéty Bio, VÉGAN</i>	6,10	10,10	20,20	29,50
Saint-Émilion AOC <i>L'Esprit de Château Belle Assise Coureau</i>	8,00	13,30	26,60	38,00
Lalande de Pomerol AOC <i>Château Le Jars Chatain</i>				40,00
BOURGOGNE				
Haute côtes de Beaune AOC <i>Domaine Thevenot</i>	8,20	13,50	27,00	39,00
BEAUJOLAIS				
Juliéas AOC <i>Les Capitans</i>	5,50	9,10	18,20	26,60
Brouilly AOC <i>Réserve de Beauvoisie</i>	5,90	9,80	19,60	28,50
VALLÉE DE LA LOIRE				
Saumur-Champigny AOC <i>Les Chanteraines</i>	5,50	9,10	18,20	26,30
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC <i>Cuvée du vieux Pressoir</i>	5,90	9,80	19,60	28,20
VALLÉE DU RHÔNE				
Côtes du Rhône AOC <i>Pure Garrigue</i>	5,00	8,30	16,60	23,50
Vacqueyras AOC <i>Domaine des Ondines Bio</i>	7,00	11,60	23,20	33,80
Crozes Hermitage AOC <i>Cave de Tain - Exploration</i>	7,50	12,50	25,00	35,20
LANGUEDOC-ROUSSILLON				
Saint Chinian AOC <i>Les Metaeries</i>	5,00	8,30	16,60	24,00
Terrasses du Larzac AOC <i>Mollard et Fillon, Sainte Apolline Bio</i>	6,40	10,60	21,20	30,80
PAYS D'OC IGP				
Osmose <i>Pinot Noir</i>	5,10	8,50	17	25,00
CAVE DE PRESTIGE				
Saint-Joseph AOC <i>Cuvée septentrio</i>				51,00
Pessac Léognan <i>Château Lafargue - 2016</i>				52,00
Saint-Julien <i>Château Teynac - Éléonore 2017</i>				56,00
- CHAMPAGNES AOC -				
Luc Gaidoz <i>"La Cuvée"</i>		12 cl		75 cl
		11,00		65,00

- Menu enfant -

Kids menu (- 12 ans)

11,90€

Sirup à l'eau - Steak frites ou poulet pané frites ou jambon pâtes - 1 Boule de glace

Syrup flavored water - steak with french fries or fried chicken with french fries or ham with pasta - 1 scoop of ice-cream

- Fromages & Desserts -

Au choix : Cantal, Bleu, Camembert, Chèvre, Emmental 1 - 6,00€ 2 - 8,00€ 3 - 10,00€

choice of cheeses : cantal, blue, camembert, goat's cheese, emmental

Fromage blanc (nature, sucre, miel ou confiture)

Fresh white cheese (plain, or with sugar, honey, or jam.)

Mousse au chocolat

chocolate mousse

Crème Brulée

creme brulee

Tarte fine aux pommes et sa boule de glace de vanille

thin apple tart with a scoop of vanilla ice-cream

Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille

chocolate lava-cake with a scoop of vanilla ice-cream

Café gourmand

gourmet coffee

Coupe de glace

2 - 5,00€ 3 - 7,00€

Vanille, chocolat, fraise, coco, café, caramel, citron, framboise, pistache
vanilla, chocolate, strawberry, coconut, coffee, caramel, lemon, raspberry, pistachio

Supplément crème sucrée vanille

vanilla sweet cream

CRÊPES MAISON

Crêpe sucre ou confiture

crêpe with sugar or jam

Crêpe Nutella

crêpe with Nutella

Crêpe Flambé au Grand Marnier

crêpe flambéed with Grand Marnier"

- Eaux minérales -

Badoit / Vittel

50cl - 6,50€ - 100cl - 8€

- Les oeufs -

(Jusqu'à 11h30)

Omelette jambon ou fromage

Ham or cheese omelette

Omelette mixte, jambon & fromage

Ham & cheese omelette

Œufs au plat ou omelette nature

Fried eggs or plain omelette

9€

11€

8€

- Boissons chaudes -

Expresso RICHARD

+ 1€ après 20h

Décaféiné

+ 1€ après 20h

Café noisette

+ 1€ après 20h

Double café, double Décaféiné

Crème, chocolat

Cappuccino

Decappuccino

Café ou chocolat Viennois

Vin chaud à la cannelle, Grog

Infusions Bio

Verveine, verveine-menthe, tilleul, tilleul-menthe, camomille

Thés comptoirs RICHARD

Noirs jardins de Darjeeling Bio, Ceylan O.P, Breakfast B.O.P Bio,
Grand Earl Grey, Vanille, Caramel, Fruits rouges, Verts Sencha Bio, Jasmin, à la
menthe Bio.

- Boissons fraîches -

Vittel	25cl - 4,50€
Ginger Beer	25cl - 5,00€
Coca, Coca Zéro, Fanta	33cl - 5,10€
Perrier	33cl - 5,10€
Orangina, Ice Tea Pêche	25cl - 5,10€
Schweppes Tonic, Agrumes	25cl - 5,10€
Jus de fruits	25cl - 5,00€

Pomme, abricot, orange, ananas, pamplemousse, tomate, mangue, passion, cranberry

Orange ou citron pressé	Verre - 6,50€
Limonade pression	25cl - 5,00€ · 50cl - 9,00€

Lemonade on tap

- Bières -

- PRESSION -

	25cl	50cl
Silver	5,00	9,00
Carlsberg	5,50	10,00
Grimbergen blanche	5,80	10,20
Grimbergen	6,00	11,00
Demory IPA	6,00	11,00
Picon bière	6,00	11,00
Monaco	5,10	9,50

- BOUTEILLES -

	25cl	33cl
Cidre	-	6,80
Heineken	-	7,00
Desperados	-	7,00
Pelfort	-	7,00
1664 sans alcool 0.00	5,00	-

- Plats -

Pavé de rumsteak (200G) sauce poivre et gratin dauphinois	18,40€
<i>Thick cut of rump steak (200G) pepper sauce and dauphinoise potatoes</i>	
Picanha de boeuf Angus sauce chimichurri, frites et salade	24,80€
<i>Angus beef picanha, chimichurri sauce, french fries and salad</i>	
Bavette de boeuf d'Aloyau à l'échalote, pommes sautées	18,10€
<i>Flank sirloin steak with shallots, sauted potatoes</i>	
Filet de poulet au citron et légumes	17,20€
<i>Chicken fillet with lemon and légumes</i>	
Tartare de boeuf (180G) frites et salade	17,50€
<i>beef tartare (180G) french fries and salad</i>	
Tartare de boeuf poêlé (gratiné au bleu, chèvre ou cantal), frites et salade	18,10€
<i>pan-fried beef tartare, french fries and salad</i>	
Pavé de saumon, poêlée de légumes	18,60€
<i>salmon steak, fried vegetables</i>	
Tartare de saumon, frites et salade	18,60€
<i>salmon tartare, french fries and salad</i>	
Cheeseburger ou chicken burger maison, frites et salade	17,80€
<i>homemade cheeseburger or chicken burger, french fries and salad</i>	
Burger du Bougnat (cantal, jambon de pays), frites salade	18,50€
<i>Bougnat burger (cantal cheese, country ham), french fries and salad</i>	
Confit de canard, pommes sautées, salade	19,60€
<i>Duck confit, sautéed potatoes, salad</i>	

- Pâtes -

Penne Rigate Campagna	16,60€
<i>Penne Rigate à la crème de champignons, Grana Padano et émincé de blanc de poulet</i>	
<i>Penne rigate with mushroom cream, Grana Padano, and sliced chicken breast</i>	
Penne Rigate con verdure confite e ricotta	16,20€
<i>Penne Rigate sauce tomates, ricotta et ses légumes confits</i>	
<i>Penne rigate with tomato sauce, ricotta, and slow-cooked vegetables</i>	

- Entrées -

Œufs mayonnaise <i>Eggs mayonnaise</i>	6,50€
Terrine de campagne ou Rillettes <i>Country terrine or rillettes</i>	7,00€
Éventail de tomates mozzarella di Bufala <i>Fan-shaped tomatoes with mozzarella di Bufala</i>	9,50€
Soupe à l'oignon <i>Onion soup</i>	9,20€
Escargots de Bourgogne <i>Burgundy snails</i>	6 - 9,50€ · 12 - 16,00€
Assiette de saumon fumé, crème acidulée, toasts <i>Smoked salmon platter, sour cream, toasts</i>	13,50€
Cuisses de grenouilles en persillades <i>Frog legs in garlic and parsley butter</i>	17,00€
Foie gras de canard et ses toasts <i>Duck Foie Gras served with toasts</i>	17,00€

- Grandes salades -

Chèvre chaud <i>Salade, tomates, 3 chèvres BIO (frais, affiné, ail et ciboulette) sur toasts, noix, jambon de pays</i> <i>Salad, tomatoes, 3 organic goat cheeses (fresh, aged, garlic and chives) on toasts, walnuts, country ham</i>	16,50€
La végétarienne + nems de légumes <i>vegetarian salad + vegatable nems</i>	16,00€
Avocado toast et son œuf poché (saumond fumé +3€) <i>Avocado toast with poached egg (smoked salmon + €3)</i>	13,50€
César <i>Salade, tomates, poulet pané, Grana Padano, oeuf</i> <i>salad, tomatoes, fried chicken, Grana Padano, cheese, egg</i>	16,80€
L'auvergnate <i>Salade, tomates, Cantal, jambon de pays, pommes sautées, oeuf au plat</i> <i>salad, tomatoes, cantal cheese, country ham, sauteed potatoes, fried egg</i>	16,80€
Felicità <i>Salade, tomates, mozzarella, toast de jambon de pays, avocat</i> <i>salad, tomatoes, mozzarella cheese, country ham on toast, avocado</i>	16,90€
Grand large <i>Salade, thon, tartare de tomates, toasts de saumon fumé</i> <i>Salad, tuna, tomato tartare, smoked salmon toasts</i>	17,10€

- Cocktails -

- RHUM -	4cl d'alcool
Mojito <i>Rhum blanc, menthe fraîche, sucre roux, citron vert, eau gazeuse, angostura bitter</i>	10,00€
Piña Colada <i>Rhum blanc, jus d'ananas, lait, crème coco</i>	10,00€
Cuba Libre <i>Rhum brun, jus de citron vert, coca cola, angostura bitter</i>	10,00€
- TEQUILA -	
Margarita <i>Tequila reposado, triple sec, jus de citron vert, sel fin</i>	10,00€
Tequila Sunrise <i>Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine</i>	10,00€
Mulet <i>Tequila, crème de cassis, jus de citron vert, ginger beer</i>	10,00€
- GIN -	
Aviation <i>Gin, liqueur de marasquin, liqueur de violette, jus de citron</i>	10,00€
Bramble <i>Gin, jus de citron, sirop de sucre, crème de mûre</i>	10,00€
Gin Fizz <i>Gin, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'oeuf, eau gazeuse</i>	10,00€
- VODKA -	
Cosmopolitain <i>Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert, angostura bitter</i>	10,00€
Sex on the beach <i>Vodka, liqueur de pêche, liqueur de framboise, jus d'orange, jus de cranberry</i>	10,00€
Illusion <i>Vodka, liqueur de melon vert, Malibu, jus d'ananas</i>	10,00€
Eden <i>Vodka, liqueur de sureau, Sauvignon blanc, jus de citron vert</i>	10,00€
- INCONTOURNABLES -	
Caïpirinha <i>Cachaça, citron vert, sucre roux.</i>	10,00€
Long Island Iced Tea <i>Tequila, gin, vodka, rhum blanc, triple sec, jus de citron vert, Coca</i>	10,00€
Amaretto Sour <i>Amaretto, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'oeuf, angostura bitter</i>	10,00€
Old Fashioned <i>Bourbon, Bourbon rye, sirop de sucre, angostura bitter</i>	10,00€
New York Sour <i>Bourbon, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'oeuf, angostura bitter, vin rouge</i>	10,00€
- SANS ALCOOL -	
Virgin Mojito <i>Sucre roux, menthe fraîche, citron vert, limonade</i>	8,00€
Virgin Colada <i>Jus d'ananas, lait, crème coco, sirop de sucre</i>	8,00€
Bora Bora <i>Ananas, passion, citron, grenadine</i>	8,00€
Danseuse Divine <i>Mangue, citron, orange, purée de fruits rouges</i>	8,00€

- Snacking -

- LES PLANCHES -

Planche de charcuterie 17,00€
Jambon de pays, rillettes, pâté, jambon blanc, saucisson, salade

Planche de fromage 17,00€
Chèvre Bio, bleu, emmental, camembert, cantal, salade

La Grande Mixte 19,50€
Jambon de pays, rillettes, pâté, jambon blanc, saucisson, Chèvre Bio, bleu, emmental, camembert, cantal, salade

- LES CROQUES -

Croque Monsieur 13,50€
Jambon, fromage, frites, salade

Croque Madame 14,50€
Jambon, fromage, oeuf, frites, salade

Tartine Italienne 15,80€
Tomate, jambon de pays, mozzarella, frites, salade

Tartine Norvégienne 15,90€
Saumon fumé, crème ciboulette

- Apéritifs -

Ricard, Pastis 51 3cl - 4,50€

Martini : rouge, blanc, dry 3cl - 4,50€

Porto rouge, Campari 3cl - 4,50€

Americano maison 5cl - 8,00€

Kir 12cl - 5,00€

Kir Royal 12cl - 11,80€

Spritz 14cl - 10,00€

Prosecco 12cl - 7€ · 25cl - 13€ · 75cl - 30€

- Alcools -

- WHISKY -

BLENDED
J&B Rare 4cl - 8,00€
Chivas Regal 12 ans 4cl - 11,00€
Nikka From the Barrel 4cl - 11,00€

SINGLE MALTE
Glenfiddich 12 ans 4cl - 11,00€
Cardhu 12 ans 4cl - 11,00€
Dalmore 12 ans 4cl - 11,00€

WHISKEY / BOURBON
Jameson Irish Whiskey 4cl - 8,00€
Jack Daniel's Tennessee Whiskey 4cl - 9,50€
Bulleit'95 Rye Bourbon 4cl - 9,00€
Jack Daniel's single Barrel Tennessee Whiskey 4cl - 11,00€
Marker's Mark Bourbon 4cl - 9,00€

- RHUM -

Bacardi Oro Cuba 4cl - 8,00€
Botran 15 ans Guatemala 4cl - 11,00€
Don Papa Philippines 4cl - 11,00€
Diplomatico Venezuela 4cl - 10,00€
Hechicera Colombie 4cl - 12,00€
Ryoma Japon 4cl - 11,00€

- GIN -

Lion Heart Angleterre 4cl - 8,00€
Generous Gin Bio France 4cl - 10,00€
Hendrick's Ecosse 4cl - 10,00€
Tanqueray N° Ten Angleterre 4cl - 11,00€

- TEQUILA -

José Cuervo Reposado 4cl - 10,00€
Acayucan Tequila Blanco Agave 4cl - 8,00€

- VODKA -

Russian Standard Original Russie 4cl - 8,00€
Zubrowka Bison Pologne 4cl - 8,50€
Belvedere Pologne 4cl - 10,00€