



LA PLACE

RESTAURANT



À PARTAGER

TO SHARE

SUGGESTIONS FROIDES

- | | |
|---|-----|
| Olives d'Italie sélection Franco Gulli, l'apéritif du soleil
<i>Italian Olives by Franco Gulli, the sunshine aperitif</i> | 6€ |
| Parme & Pain toasté, assiette hommage à l'Italie authentique
<i>Parma Ham & Toasted Bread, a tribute to authentic Italy</i> | 18€ |
| Terrine de Foie Gras & son Chutney gourmand
<i>Homemade Foie Gras Terrine & its indulgent Chutney</i> | 22€ |
| Focaccia artisanale, Saumon fumé & Ricotta crémeuse
<i>Artisanal Focaccia, Smoked Salmon & Creamy Ricotta</i> | 16€ |
| Tarama Petrossian, la parfaite bouchée iodée
<i>Petrossian Tarama, the perfect iodized bite</i> | 16€ |
| Saucisse sèche du Cantal, en fines tranches
<i>Dry Sausage from Cantal, thin slices of terroir</i> | 9€ |
| Les traditionnels Oeufs Mimosa
<i>Traditional Deviled Eggs</i> | 8€ |

DÉLICES AU FOUR

- | | |
|---|-----|
| Pizzette Burrata crémeuse, Roquette & tomates
<i>Creamy Burrata Pizzette, Rocket & Tomatos</i> | 12€ |
| Pizzette à la Truffe noire, l'élégance à l'italienne
<i>Black Truffle Pizzette, Italian elegance</i> | 14€ |
| Mini Croques au jambon affiné & Comté AOP,
croquant à souhait
<i>Mini Croques with Cured Ham & Comté PDO, perfectly crispy</i> | 12€ |
| Aubergine rôtie, touche de miel & épices
<i>Roasted Eggplant, a touch of honey & spices</i> | 12€ |
| Camembert rôti au four, Pommes de terre fondantes
& Pain croustillant
<i>Baked Camembert, Fondant Potatoes & Crispy Bread</i> | 16€ |

PLATS SIGNATURES

SIGNATURE DISHES

- Burrata & Tomates anciennes, le duo qui ne déçoit jamais** 14€
Burrata & Heirloom Tomatoes, a duo that never disappoints
- Artichaut Barigoule, une escapade provençale dans l'assiette** 14€
Artichoke Barigoule, a Provençal escape on a plate
- Ravioles Ricotta, une ode au réconfort à l'italienne** 20€
Ricotta Ravioli, an ode to Italian comfort
- Fish & Chips doré et croustillant,
sauce tartare maison aux notes citronnées** 22€
*Golden & Crispy Fish & Chips, homemade tartar sauce
with citrus notes*
- Burger gourmet au Cheddar fondant,
frites maison croustillantes** 24€
Gourmet Cheddar Burger, with crispy homemade fries

DESSERTS GOURMETS

GOURMET DESSERTS

- | | |
|---|-----|
| Les Figues rôties aux épices douces, et sa glace vanille
<i>Roasted Figs with Mild Spices, and Vanilla Ice Cream</i> | 12€ |
| Le Moelleux au chocolat Guanaja 70%, un plaisir fondant au cœur coulant
<i>70% Guanaja Chocolate Fondant, a molten center delight</i> | 12€ |
| Le Traditionnel Baba au Rhum
<i>Traditional Rum Baba</i> | 12€ |
| La Crème brûlée à la vanille de Madagascar, croquante et onctueuse
<i>Madagascar Vanilla Crème Brûlée, crispy and creamy</i> | 12€ |

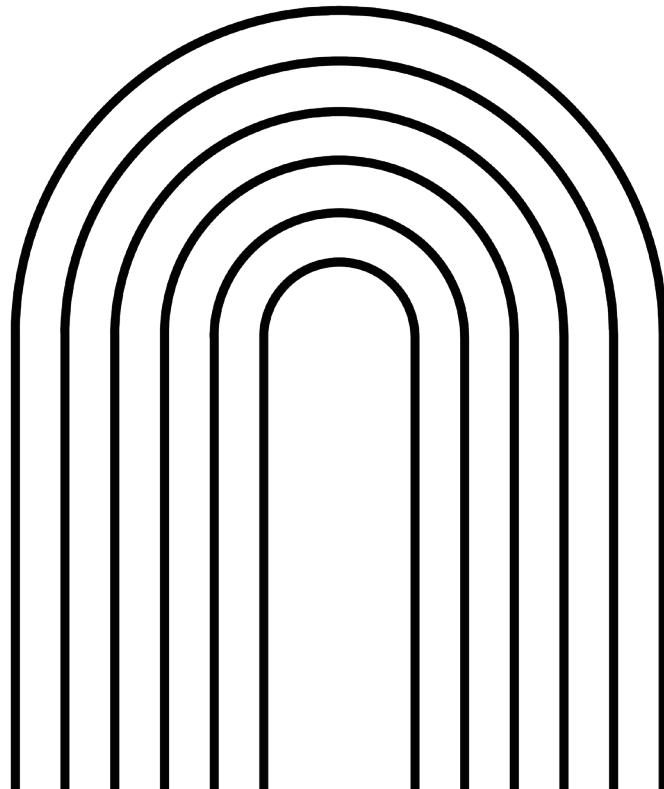
HAPPY HOUR

Du Lundi au Vendredi, de 17h30 à 19h.

From Monday to Friday, from 5:30 PM to 7:00 PM.

1 Boisson achetée
1 Boisson **OFFERTE**

Buy one, get one free



*Boissons incluses dans l'offre Happy Hour, hors champagnes

**Drinks included in the Happy Hour offer, excluding champagnes*

COCKTAILS

COCKTAILS

SIGNATURES

LE BARMAN * Cocktail signature	18€
LE 14 JUILLET * Gin, Citron vert, Curacao, Grenadine	18€
EXPRESSON MARTINI * Vodka, Kahlua, Café	18€
NEGRONI * Gin, Campari, Martini Rosso	18€
MOJITO * Rhum, Citron vert, Menthe, Perrier	18€
OLD FASHIONED * Bourbon, Angustora, Perrier	18€

VIRGINS

SUNRISE * Jus d'orange, Jus d'abricot, Citron vert, Grenadine	14€
VIRGIN MOJITO * Citron vert, Menthe, Perrier	14€

VINS

WINES

VINS ROUGES

14cl 75cl

Bourgogne-Pinot Noir, 2022 «Les Cotilles», Famille Roux	7€*	35€
Graves AOC, 2016, Château d'Arricaud	-	45€
Menetou Salon AOC, 2022, Domaine Leclerc	9€*	45€
Saint Emilion AOC, 2018, Château Gaillard	-	50€
Saint Joseph AOC, 2021, Domaine Pradelle	-	70€
Santenay AOC, 2020, «Les Charmes», Domaine Gavinet	-	90€

VINS BLANC

Val de Loire IGP, «Sauvignon Blanc», Domaine Delauney	6€*	30€
Bourgogne-Chardonnay, «Les Cotilles», Famille Roux	-	35€
Macon-Fuissé AOC, Domaine Thibert-Miranda	-	45€
Crozes-Hermitage AOC, Domaine Pradelle	-	50€
Chablis AOC, Domaine du Colombier	14€*	60€

CHAMPAGNES

14cl 75cl

Fluteau

18€ 70€

Lanson Black Label Brut

- 85€

Lanson Rosé

- 95€

Pierre Jouet Grand Cru

- 120€

VINS ROSÉS

Perrier Jouet Grand Cru Sable de Camargue AOP,
2023, «Gris de gris», Domaine de Figuerasse

6€ * 30€

Côte de Provence AOP, 2022, «Or»,
Domaine Saint Victorin

9€ * 45€

APÉRITIFS

APERITIFS

CLASSIQUES

Apéritifs façon «KIR» - 14cl *	9€
Apéritifs façon «KIR Royal» - 14cl *	18€
Martini Rosso, Bianco, Dry - 4cl *	9€
Ricard - 4cl *	8€

BIÈRES

Heineken - 25cl *	7€
La Parisienne - 33cl *	8€
Blonde, Blanche, Brune <i>Lager, White, Brown</i>	
Corona - 33cl *	8€

BOISSONS

DRINKS

EAUX

San Pellegrino - 50cl 6€

Treignac - 75cl 7€

SODAS

Coca-Cola, Coca Zero, Perrier - 33cl 7€

Orangina, Schweppes Tonic - 20cl 7€

JUS DE FRUITS

Les Pressés *Homemade fruit juices* 7€
Orange, Pamplemousse *Orange, Grapefruit*

Jus de fruit «Alain Milliat» - 20cl *Fruit juices* 9€
Sélection du moment *Selection of the moment*

Dîner servi de 18h à 22h. Prix nets en euros, taxes et services compris.
Liste des produits allergènes et d'origine des viandes/poissons disponible à l'accueil. Carafe d'eau sur demande.

*Dinner served from 6pm to 10pm. Net prices in euros, taxes and services included.
List of allergens and meat/fish origin available on request. Tap water on demand.*