



MENU

✓ Veggie
● Avec fromage

FONDUE Nouveau!

Sans produit de liaison, légères, filantes, préparées par le Maître Fromager (Servies à volonté, prix par personne, demandez-nous votre supplément planche charcuteries)

Fondue traditionnelle 36.90

Fondue au doux parfum
de l'Ail des Ours 37.90

RACLETTES

Sur appareil traditionnel, accompagnées de Rattes du Touquet (garnitures servies à volonté, prix par personne). *Indisponible de mi-mai à mi-septembre.

Raclette du Jura au lait cru 35.50

Affinée 120 jours minimum, brossée au vin d'Artois, servie avec pickles et assortiment de charcuteries

Raclette Morbier au lait cru 38.00

AOP, servie avec pickles et assortiment de charcuteries

Raclette au Mont d'Or AOP* 36.50

Servie avec pickles et assortiment de charcuteries

Raclette Pastarou au lait
de brebis 49.00

Servie avec pickles et assortiment de charcuteries



PLANCHES APÉRITIVES

A partager!



Fromages 12 21

Charcuteries 12 21

Mixte 12 21

PLATEAUX Dégustation ou Gourmet!

Partez à la découverte de nos terroirs de France avec, pour guide, notre Maître Fromager

Le Rabelais 9/11 pièces 26

Le Rabelais 15/17 pièces 38

Découvrez 7 familles de fromages du plus doux au plus corsé

L'Audacieux 9/11 pièces 28

L'Audacieux 15/17 pièces 40

Savourez des fromages aux saveurs coquines et inoubliables!

L'Amalthée 9/11 pièces 28

L'Amalthée 15/17 pièces 40

Choisissez une sélection du meilleur des chèvres et brebis selon saison

Le Mystique 9/11 pièces 28

Le Mystique 15/17 pièces 40

Optez pour des Fromages de garde de fermes, chalets & Abbayes



À LA

CARTE



Veggie



Avec fromage



Sans gluten

ENTRÉES

Soupe de roche  8.50

Aïoli doux bio et ses croûtons

Œuf mollet sur toast  9.50Crème de parmesan (citron de Menton),
Pousse d'épinards**Tarte fondue de poireaux**  9.50

Chèvre, Miel à la truffe noire

Magret fumé  10.00Butternut rôti, endives,
Sauce Vierge à l'Elysée

FROMAGES

Brie de Meaux AOP  7.50

Pommes et Pesto de noix

Nos 3 fromages  10.00

Sélection du jour

DESSERTS **Crème catalane** 7.50

Agrumes, balsamique blanc à l'écorce d'orange

Marquise chocolat & nougat 7.50

Avec praliné feuilletine

Tarte tatin, glace vanille 7.50

Crème caramel à la fleur de sel de Camargue

Café/Thé Gourmand 9.00

Sélection du jour de 3 mini desserts

PLATS

De saison !

Dos de lieu  19.50Copeaux de légumes de saison,
Sauce Vierge à l'Elysée**Poulet rôti** 19.50Caramel aux épices,
Poichichade au piment**Risotto aux trompettes**  20.50

Huile d'olive à l'Ail IGP bio de la Drôme

Côte de cochon  23.50Polenta aux herbes,
Crème de parmesan à la truffe d'été

PLATS

Incontournables !

Salade façon César  18.50Poulet pané, Œuf,
Crème de parmesan au citron de Menton**Fish and chips** 19.50

Frites maison, Sauce Tartare

Burger au bœuf  19.50

Confit d'oignons, Frites maison

Pièce du boucher  21.00

Frites maison, sauce barbecue

RAVIOLES

Sauce au choix :

Aux tomates séchées bio 16.00**Artichonade bio** 16.00**Crème de parmesan** 17.50

Au citron de Menton

Crème de cèpes à l'estragon 17.50**Crème d'ail à la truffe** 19.00**Huile d'olive Truffe noire** 19.00



VINS

L'abus d'alcool est
dangereux pour la santé.
A consommer avec
modération

Nouveau ! Explorez notre large gamme de vins, proposée en **carafes de 25 ou 50 cl**, en plus de nos options traditionnelles **au verre* et en bouteille** (selon les cépages*). Notre carte comprend une sélection "Mercure" **de Fabrice Sommier – Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2007 et Master of Port 2010**, ainsi qu'une sélection "**À l'Épicerie**". Pour découvrir les offres du moment de notre établissement "**À l'Épicerie**", rdv page 2 !

RÉGION	Centre Val de Loire	15 cl	25 cl	37.5 cl	50 cl	75 cl
AOP POUILLY FUMÉ JOSEPH MELLOT Domaine des Mariniers	●	-	14	-	27	40
AOP SANCERRE LES BARONNES Famille Henri Bourgeois	●	-	26	-	31	45

RÉGION	Bourgogne Franche Comté	15 cl	25 cl	37.5 cl	50 cl	75 cl
AOP CHABLIS 1ER CRU Vaucoupins Climats Domaine Laroche	●	10	17	-	33	49
AOP VIRÉ-CLESSÉ 2022 Maison Champy	●	8	13	-	26	38
AOP CHABLIS LES CHANOINES Domaine Laroche	●	-	-	21	-	-
AOP BEAUNE VIEILLES VIGNES Maison Champy	●	-	17	-	34	50

RÉGION	Auvergne Rhône Alpes	15 cl	25 cl	37.5 cl	50 cl	75 cl
AOP CAIRANNE OGIER La Confluence	●	8	12	-	24	35
AOP SAINT JOSEPH Les marches de Granit	●	12	20	-	39	58



VINS

L'abus d'alcool est
dangereux pour la santé.
A consommer avec
modération

Nouveau ! Explorez notre large gamme de vins, proposée en **carafes** de **25 ou 50 cl**, en plus de nos options traditionnelles **au verre* et en bouteille** (selon les cépages*). Notre carte comprend une sélection "Mercure" **de Fabrice Sommier – Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2007 et Master of Port 2010**, ainsi qu'une sélection "**À l'Épicerie**". Pour découvrir les offres du moment de notre établissement "**À l'Épicerie**", rdv page 2 !

RÉGION

Occitanie

15 cl 25 cl 37.5 cl 50 cl 75 cl

IGP CÔTES CATALANES Le Canon du Maréchal	●	6	9	-	17	25
AOP PIC SAINT LOUP Domaine des Rocs Sancto Lupo	●	9	15	-	29	43

RÉGION

Nouvelle aquitaine

15 cl 25 cl 37.5 cl 50 cl 75 cl

AOP MÉDOC CRU BOURGEOIS Château Patache d'Aux	●	9	14	21	27	40
AOP PESSAC-LÉOGNAN Château Larrivet Haut Brion	●	-	26	-	51	75

RÉGION

Paca

15 cl 25 cl 37.5 cl 50 cl 75 cl

AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE L'ÂME Maison Ogier	●	10	16	-	31	45
IGP MEDITERRANEE Bain de midi	●	6	9	-	18	26
AOC CÔTES DE PROVENCE Au bord de l'Aube	●	-	16	-	31	46
AOP CÔTES DE PROVENCE Sainte Victoire Le Pas du Moine	●	10	17	-	33	48



TCHIN

*L'abus d'alcool est
dangereux pour la santé.
A consommer avec
modération*

APÉRITIFS

Martini Bianco/Rosso 6cl	6
Campari 6cl	6
Pastis 5l (3cl)	4.5
Ricard (3cl)	4.5
Apérol 6cl	6
Porto Rouge Graham's	6
Fine Tawny 6cl	

COCKTAILS

Americano 12cl	11
Martini Rosso, Campari, Eau bulle	
Caïpirinha 9cl	11
Cachaça, Citron vert, Sucre	
Spritz 20cl	11
Apérol, Prosecco, Eau bulle	
Gin Fizz 20cl	11
Gin, jus de citron, sucre, Eau bulle	
Pina Colada 20cl	11
Rhum, jus d'ananas, Crème Coco	
Mojito 20cl	11
Rhum, Citron vert, Menthe, Sucre, Eau bulle	

CHAMPAGNES

Bouteille 75cl	
Tsarine Brut Premium	55
Laurent Perrier La Cuvée	83
Laurent Perrier Millésimé	96
Bouteille 37.5cl	45
Laurent Perrier La Cuvée	
Coupe Champagne 12cl	12
Kirs 12cl	
Vin blanc *	6
Royal Champagne *	12

BIÈRES

Bières bouteilles 33cl	
Desperados	8
Corona	7
Bières Pression 25/50cl	
Heineken	5 9
Affligem**	5.5 10
Supplément	
Picon, sirop, liqueur	0.5 1
Cidre APPIE	
33cl Le Brut	7

MOCKTAILS

Citronnade Maison 25cl	4.5
Florida 20cl	8
Jus d'Orange, d'Ananas, Citron, Sirop Grenadine	
Le Virgin Mojito 25cl	8
Eau gazeuse, Citron vert, Menthe, Sucre	

SPIRITUEUX 4CL

Rhum	
Havana Club 3 ans blanc	7
Diplomatico Reserva Exclusiva	11
Vodka	
Absolut	8
Tequila	
Olmecca Silver	9
Gin	
Gibson's	7
Generous Gin Organic	10
Monkey 47 Dry Gin	11
Whiskies	
J&B Rare	7
Chivas Regal 12 ans	11
Jameson Premium	8
Bourbon	
Jack Daniel's	9
Bulleit Rye 45°	10
Single Mat	
Haig Club Clubman	8
Aberlour 10 ans Forest Reserve	10

*Liqueurs: cassis de bourgogne Cartron, mûre, framboise, Pêche de Vigne

** Excepté sur Grenoble Alpotel, Toulouse Seilh



TCHIN

*L'abus d'alcool est
dangereux pour la santé.
A consommer avec
modération*

EAUX

Eaux microfiltrées*

Eau plate 75cl	3
Eau gazeuse 75cl	3

Eaux minérales 50cl

Vittel	4.5
San Pellegrino	4.5

Eaux minérales 100cl

Vittel	5.5
San Pellegrino	5.5

Eaux minérales 33cl

Perrier	4.5
---------	-----

JUS DE FRUITS, SIROPS

Granini 25cl 4.5

Jus d'Orange, Pomme, Tomate

Granini Nectar 25cl 4.5

Abricot, Ananas, Pamplemousse
Fraise

Sirop Monin 2cl 3

Grenadine, Menthe, Fraise,
Pêche, Citron - eau filtrée* ou
limonade

SODAS

Sodas 33CL

Coca cola classic/ zéro 4.5
/ cherry

Mona citron vert Bio 6

Mona pétillant pomme 6
Bio

Sodas 25CL

Fanta orange 4.5

Orangina 4.5

Sprite 4.5

Schweppes Agrumes / 4.5

Indian tonic

Fuze tea pêche 4.5

gourmande

PALAIS DES THÉS

BIO

Breakfast tea	5
Earl grey queen blend	5
Golden Darjeeling	5
Sencha yama	5
Thé détox Brésil	5
Thé détox Sud Africain	5
Thé vert menthe	5
Tilleul camomille oranger	5
Verveine Orange menthe	5

CAFÉS

Expresso	2.7
Ristretto	2.7
Décaféiné	2.7
Noisette	2.7
Double expresso	4.5
Cappuccino	5
Café au lait	5
Chocolat chaud	5

DIGESTIFS 4CL

Get 27 (6cl)	8
Calvados Drouin	8

Armagnac

Château de Laubade 12

Hors d'Age

Cointreau 8

Cognac

Hennessy VS 11

Hennessy XO 22

* Excepté sur Toulouse Seilh



PLATS

A la carte
En Menus

A LA CARTE

Soupe de roche

Poissons, lait, gluten, œuf, moutarde, huile de tournesol, sulfites, curcuma.

Œuf mollet

Œuf, gluten, lait

Magret fumé

Fruits à coques, sulfites

Tarte fondue de poireaux

Gluten, œuf, lait

Brie de Meaux AOP,

Lait, fruits à coques, sulfites, gluten

3 Fromages & Planches

Crème catalane

Œuf, lait, Sulfites

Marquise chocolat & nougat

Gluten, lait, œuf, soja, fruits à coques

Tarte tatin, glace vanille

Gluten, lait, soja, œuf, Fruit à coques

Dos de lieu

Poisson, fruits à coques, Sulfites

Poulet rôti

Céleri, gluten, Sulfites, Moutarde

Risotto aux trompettes

Sulfites, lait

Côte de cochon

Lait, Gluten

Salade façon César

Poisson, gluten, œuf, lait

Fish and chips

Poisson, gluten, œuf, moutarde, arachides, sulfites

Burger de bœuf

Gluten, lait, Sulfites

Pièce du boucher

Sulfites, Moutarde

Ravioles

Délice de tomates séchées

Gluten, œuf, lait

Artichonade bio

Gluten, œuf, lait, moutarde

Crème de parmesan

Gluten, œuf, lait, fruits à coques

Crème de Cèpes

Gluten, œuf, lait, sulfites

Crème d'ail à la truffe

Gluten, œuf, lait, fruits à coques

Huile d'olive truffe

Gluten, œuf, lait, fruits à coques

EN MENUS

Croque Monsieur

Lait, gluten, oeuf

Riz au lait

Lait

Mini-crêpes

Gluten, œuf, lait



MENU



EXPRESS AT THE TABLE €22

Offer valid from Monday to Friday noon, except public holidays. Choose 1 starter + 1 main course, or 1 main course + 1 dessert. It is also possible to order the dish alone directly for €18!

STARTERS

Soupe de roche ✓
Aïoli doux bio et ses croûtons

Soupe de roche
Aïoli doux bio et ses croûtons

MAINS COURSES

Poulet rôti ✓ 18.00
Et ses légumes de saison

Poulet rôti 18.00
Et ses légumes de saison

DESSERTS

Crêpe maison ✓
Confiture d'abricot

Salade de fruits
De saison

CHILDREN'S MENU 12€50

Offer reserved for children under 12: 1 main course + 1 dessert + 1 drink of your choice

MAINS COURSES

Croque Monsieur ●
Chicken & Emmental, Mesclun

Fish & Chips
Homemade fries, tartare sauce

Ravioli with Comté ✓●
Sun-dried Tomatoes Bio sauce

DESSERTS ✓

Chocolate Marquise Nougat
With praline feuilletine

Rice pudding, Salted butter
Caramel cream from Camargue

Mini pancakes with jam
Chocolate/Speculoos, Clementine, Raspberry

DRINKS

Monin Syrup 2cl
Grenadine, mint, strawberry

Granini 25cl
Orange, apple juice

Sodas 25cl
Orangina, Fuze Tea, Fanta

OUR FAVORITES

Take advantage of our favorites to discover new flavors

VINS COUPS DE COEUR



Vin du pays 15cl
XXXXXXXXXXXXXXXXXX

10.00

COCKTAILS COUPS DE COEUR



Poulet rôti
Et ses légumes de saison

18.00

À CUISINER COUPS DE COEUR



Sauce tartare XX.XX
Artisanale, Made in France,
Sans conservateurs



MENU

✓ Veggie
● With cheese

FONDUE New!

Without binding product, light, stringy, prepared by the Master Cheesemaker (Served as desired, price per person, ask us for your charcuterie board supplement)

Traditional fondue	36.90
Fondue with the sweet scent of "Ail des Ours"	37.90

RACLETTES

On traditional equipment, accompanied by "Rattes du Touquet" (garnishes served as desired, price per person). *Unavailable from mid-May to mid-September.

From Jura (raw milk)	35.50
Matured for a minimum of 120 days, brushed with Artois wine, served with pickles and an assortment of charcuterie	
Morbier AOP (raw milk)	38.00
Served with pickles and assortment of charcuterie	
with Mont d'Or AOP*	36.50
Served with pickles and assortment of charcuterie	
Pastarou (sheep's milk)	49.00
Served with pickles and assortment of charcuterie	



APERITIVE BOARDS

To share!



Cheeses	12	21
Charcuteries	12	21
Mixed	12	21

BOARDS

Tasting or Gourmet version!

Set off to discover our French terroirs with our Master Cheesemaker as your guide.

Le Rabelais 9/11 pieces	26
Le Rabelais 15/17 pieces	38
Discover 7 families of cheeses from the mildest to the strongest	
L'Audacieux 9/11 pieces	28
L'Audacieux 15/17 pieces	40
Savor cheeses with cheeky unforgettable flavours	
L'Amalthée 9/11 pieces	28
L'Amalthée 15/17 pieces	40
Choose a selection of the best of goat and sheep seasonal cheeses	
Le Mystique 9/11 pieces	28
Le Mystique 15/17 pieces	40
Fall for the long-aging cheeses from farms, chalets, abbeys	



À LA

CARTE



Veggie



With cheese



Gluten free

STARTERS

Rockfish Soup  8.50Organic mild aioli
CroutonsSoft-boiled Egg on Toast  9.50Lemon parmesan cream from Menton,
Spinach sproutsLeek & Goat Cheese Tart  9.50

Black truffle honey

Smoked duck breast  10.00Roasted Butternut Squash, endives,
Virgin sauce at Elysée

CHEESES

Brie de Meaux AOP  7.50

Apples & Walnut pesto

Our 3 cheeses  10.00

Selection of the day

DESSERTS

Catalan Cream 7.50

With Citrus, White balsamic with orange peel

Chocolate Marquise & Nougat 7.50

Praline feuilletine

Tarte tatin, vanilla ice cream 7.50

Salted caramel cream with Camargue fleur de sel

Gourmet coffee or tea 9.00

Daily selection of 3 mini desserts

MAINS

Seasonal!

Pollock Fillet  19.50Virgin sauce at Elysée,
Seasonal vegetable chips

Roast Chicken 19.50

Spiced caramel,
Chickpea spread with chili

Trumpet Mushroom Risotto 20.50

Olive oil with garlic IGP from Drôme bio  Pork Chop  23.50Spiced caramel,
Chickpea spread with chili

MAINS

Timeless!

Caesar Style salad  18.50Fried chicken, egg,
Parmesan cream sauce with lemon from Menton

Fish and Chips 19.50

Homemade fries, French tartare sauce

Beef Burger  19.50

Onion confit, Homemade fries

Butcher's Cut  21.00

Homemade Fries, barbecue sauce

RAVIOLI

With Comté cheese! *Sauce of your choice:*

Sun-dried Tomatoes Bio 16.00

Artichoke Bio 16.00

Parmesan cream 17.50

With the Lemon of Menton

Cep mushroom cream 17.50

With tarragon

Garlic cream with truffle 19.00

Black truffle olive oil sauce 19.00



WINES

Alcohol abuse
poses a risk
to health.
Consume in
moderation.

New ! Explore our wide range of wines, offered in **25 or 50 cl carafes**, in addition to our traditional options **by the glass* and bottle** (depending on the grape varieties*). Our menu includes a **“Mercure” selection by Fabrice Sommier** – Best Worker in France Sommellerie 2007 and Master of Port 2010, as well as an **“À l'Épicerie” selection**. To discover the current **offers from** our establishment “À l'Épicerie”, **go to page 2!**

REGION **Centre Val de Loire** 15 cl 25 cl 37.5 cl 50 cl 75 cl

AOP POUILLY FUMÉ JOSEPH MELLOTT Domaine des Mariniers	●	-	14	-	27	40
AOP SANCERRE LES BARONNES Famille Henri Bourgeois	●	-	26	-	31	45

REGION **Bourgogne Franche Comté** 15 cl 25 cl 37.5 cl 50 cl 75 cl

AOP CHABLIS 1ER CRU Vaucoupins Climats Domaine Laroche	●	10	17	-	33	49
AOP VIRÉ-CLESSÉ Maison Champy	●	8	13	-	26	38
AOP CHABLIS LES CHANOINES Domaine Laroche	●	-	-	21	-	-
AOP BEAUNE VIEILLES VIGNES Maison Champy	●	-	17	-	34	50

REGION **Auvergne Rhône Alpes** 15 cl 25 cl 37.5 cl 50 cl 75 cl

AOP CAIRANNE OGIER La Confluence	●	8	12	-	24	35
AOP SAINT JOSEPH Les marches de Granit	●	12	20	-	39	58



WINES

Alcohol abuse
poses a risk
to health.
Consume in
moderation.

New ! Explore our wide range of wines, offered in **25 or 50 cl carafes**, in addition to our traditional options **by the glass* and bottle** (depending on the grape varieties*). Our menu includes a **“Mercure” selection by Fabrice Sommier** – Best Worker in France Sommellerie 2007 and Master of Port 2010, as well as an **“À l'Épicerie” selection**. To discover the current **offers from** our establishment “À l'Épicerie”, **go to page 2!**

REGION Occitanie		15 cl	25 cl	37.5 cl	50 cl	75 cl
IGP CÔTES CATALANES Le Canon du Maréchal	●	6	9	-	17	25
AOP PIC SAINT LOUP Domaine des Rocs Sancto Lupo	●	9	15	-	29	43

REGION Nouvelle acquitaine		15 cl	25 cl	37.5 cl	50 cl	75 cl
AOP MÉDOC CRU BOURGEOIS Château Patache d'Aux	●	9	14	21	27	40
AOP PESSAC-LÉOGNAN Château Larrivet Haut Brion	●	-	26	-	51	75

REGION Paca		15 cl	25 cl	37.5 cl	50 cl	75 cl
AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE L'ÂME Maison Ogier	●	10	16	-	31	45
IGP MEDITERRANEE Bain de midi	●	6	9	-	18	26
AOC CÔTES DE PROVENCE Au bord de l'Aube	●	-	16	-	31	46
AOP CÔTES DE PROVENCE Sainte Victoire Le Pas du Moine	●	10	17	-	33	48



TCHIN

Alcohol abuse
poses a risk
to health.
Consume in
moderation.

APERITIFS

Martini Bianco/Rosso 6cl	6
Campari 6cl	6
Pastis 5l (3cl)	4.5
Ricard (3cl)	4.5
Apérol 6cl	6
Porto Red Graham's Fine	6
Tawny 6cl	

COCKTAILS

American Coffee 12cl	11
Martini Rosso, Campari, Sparkling water	
Caipirinha Cocktail 9cl	11
Cachaça, green lemon, sugar	
Spritz 20cl	11
Aperol, Prosecco, Sparkling water	
Gin Fizz 20cl	11
Gin, lemon juice, sugar, Sparkling water	
Pina Colada 20cl	11
Rum, pineapple juice, and coconut cream.	
Mojito 20cl	11
Rum, Lime, Mint, Sugar, Sparkling water	

CHAMPAGNES

750ml bottle	
Tsarine Brut Premium	55
Laurent Perrier La Cuvée	83
Laurent Perrier Millésimé	96
375ml bottle	45
Laurent Perrier La Cuvée	
Champagne Coupe 12cl	12
Kirs 12cl	
White Wine Kir *	6
Kir Royal Champagne *	12

BEERS

33cl bottled beers	
Desperados	8
Corona	7
Draft beer	
25/50 centiliters	
Heineken	5/9
Affligem**	5.5/10
Supplement	
Picon, syrup,	0.5/1
liquor	
APPIE Cider	
33cl The Brut	7

MOCKTAILS

Homemade Lemonade 25cl	4.5
Florida 20cl	8
Orange Juice, Pineapple Juice, Lemon Juice, Grenadine syrup	
Virgin Mojito 20cl	8
Sparkling water, Lime, Mint, Sugar	

SPIRITS 4CL

Rum	
Havana Club 3-year-old white	7
Diplomatico Exclusive Reserve	11
Vodka	
Absolut	8
Tequila	
Olmecca Silver	9
Gin	
Gibson's	7
Generous Organic	10
Monkey 47 Gin	11
Whiskies	
J&B Rare	7
Chivas Regal 12	11
Jameson Premium	8
Bourbon	
Jack Daniel's	9
Bulleit Rye 45°	10
Single Mat	
Haig Club Clubman	8
Aberlour 10-Year Forest Reserve	10

*Liquors: Cartron Burgundy blackcurrant, blackberry, raspberry, Vine Peach

** Except in Grenoble Alpotel, Toulouse Seilh



TCHIN

Alcohol abuse
poses a risk
to health.
Consume in
moderation.

WATERS

Filtered water*

75cl Still Water 75cl	3
Sparkling Water	3

50cl of mineral water

Vittel	4.5
San Pellegrino	4.5

100cl of mineral water

Vittel	5.5
San Pellegrino	5.5

33cl Mineral Water

Perrier	4.5
---------	-----

FRUIT JUICES, SYRUPS

Granini 25cl 4.5

Orange Juice, Apple, Tomato

25cl Granini Nectar 4.5

Apricot, Pineapple, Grapefruit,
Strawberry

Monin Syrup 2cl 3

Grenadine, mint, strawberry,
peach, lemon - filtered water* or
lemonade.

SODAS

33CL sodas

Classic/Zero/Cherry	4.5
Coca-Cola	6
Mona Zero Organic	
Lime	6
Mona Sparkling	
Organic Apple.	

25cl sodas

Fanta Orange	4.5
Orangina	4.5
Sprite	4.5
Schweppes Citrus/	4.5
Indian Tonic	
Fuze Tea	4.5
Gourmet Peach	

PALAIS DES THÉS

BIO

Breakfast tea	5
Earl grey queen blend	5
Golden Darjeeling	5
Sencha yama	5
Thé détox Brésil	5
Thé détox Sud Africain	5
Thé vert menthe	5
Tilleul camomille	5
oranger	
Verveine Orange	5
menthe	

COFFEES

Espresso	2.7
Ristretto	2.7
Decaffeinated	2.7
Hazelnut	2.7
Double Espresso	4.5
Cappuccino	5
Latte Hot	5
Chocolate	5

DIGESTIVES 4CL

Get 27 (6cl)	8
Calvados Drouin	8
Armagnac	
Château de Laubade	12
Out of Age	
Cointreau	8
Cognac	
Hennessy VS	11
Hennessy XO	22

* Except in Toulouse Seilh



DISHES

A la carte
In Menus

A LA CARTE

Rockfish Soup	fish, milk, gluten, egg, mustard, sunflower oil, sulphites, turmeric
Soft-boiled Egg on Toast	egg, gluten, milk
Smoked duck breast	nuts, sulphites
Leek & Goat Cheese Tart	gluten, egg, milk
Brie de Meaux AOP, 3 cheeses & boards	milk, nuts, sulphites, gluten
Catalan Cream	egg, milk, sulphites
Chocolate Marquise	gluten, milk, soy, egg, nuts
Tarte Tatin	gluten, milk, soy, egg, nuts
Autumn Salad	TBD
Pollock Fillet	fish, nuts, sulphites
Roast Chicken	celery, gluten, sulphites, mustard
Trumpet Mushroom Risotto	sulphites, milk
Pork Chop	milk, gluten
Caesar Salad	fish, gluten, egg, milk
Beef Burger	gluten, milk, sulphites
Fish and chips	fish, gluten, egg, mustard, peanut
Butcher's Cut	sulphites mustard
Ravioles	
Sun-dried tomato delight	gluten, egg, milk
Artichoke spread	gluten, egg, milk, mustard
Lemon parmesan cream	gluten, egg, milk, nuts
Cep mushroom cream	gluten, egg, milk, sulphites
Garlic cream	gluten, egg, milk, nuts
Truffle olive oil	gluten, egg, milk, nuts

IN MENUS

Croque Monsieur	Milk, gluten, egg
Rice pudding	Milk
Mini pancakes	Gluten, milk, egg