

FORMULE PETIT DÉJEUNER | BREAKFAST FORMULA 8 €

Boisson chaude au choix | Hot drink to choose from

Jus d'orange | Orange juice

1 tartine et 1 croissant | 1 tartine & 1 croissant pastry

LES ŒUFS DU MATIN | MORNING EGGS

Omelette nature, salade verte	7
Omelette fromage ou jambon / mixte, salade verte	8
Œuf au plat nature, salade verte	7
Œuf au plat jambon ou bacon, salade verte	8

ENTRÉES | STARTERS

Poireaux, sauce Gribiche Leeks, gribiche sauce	6,8
Burrata 120 g crémeuse, roquette et tomates cerises Creamy burrata, arugula and cherry tomatoes	9,5
Le fameux œuf mayonnaise maison The famous homemade egg mayonnaise	6,5
La gratinée à l'oignon French gratinated onion soup.	8,5
Assiette de saumon fumé Dish of smoked salmon	18
Gros escargots de Bourgogne Big Burgundy snails Par 6-	9 Par 12 - 18

SALADES | SALADS

SALADE CÉSAR	15
salade romaine, poulet croustillant, tomate, œufs et sauce César <i>romaine salad, crispy chicken, tomato, eggs and Caesar sauce</i>	
SALADE OCÉANE.	18
salade verte, quinoa, tomate, avocat, oignons rouge, œufs, saumon fumé, tartare de saumon et sauce crème ciboulette <i>green salad, quinoa, tomato, avocado, red onions, eggs, smoked salmon, salmon tartar and chives cream sauce</i>	
SALADE CHÈVRE CHAUD au jambon de pays	16
salade verte, fromage de chèvre toasté sur pain de campagne, tomates et noix <i>green salad, toasted goat cheese on country bread, tomatoes and walnuts</i>	
SALADE CHÈVRE CHAUD au saumon fumé.	17
salade verte, fromage de chèvre toasté sur pain de campagne, tomates et noix <i>green salad, toasted goat cheese on country bread, tomatoes and walnuts</i>	

LES BURGERS

LTN	16,5
Bœuf, bacon, cheddar, oignon, cornichon, sauce burger et frites maison <i>Beef, bacon, cheddar, onion, pickle, burger sauce and homemade french fries</i>	
LE CHICKEN	16,5
Poulet croustillant, cheddar, salade verte, tomates, avocat, sauce Rancho et frites maison <i>Crispy chicken, cheddar cheese, green salad, tomatoes, avocado, rancho sauce and homemade french fries</i>	
LE VÉGÉTARIEN	16,5
Légumes grillés, aubergine, poivron et courgette, tomates, cheddar, sauce burger et frites maison <i>Grilled vegetables, aubergine, pepper and zucchini, tomatoes, cheddar, burger sauce and homemade french fries</i>	
LE MARCEL	17
Viande hachée, St-Marcellin, herbes de Provence, lard, œuf, sauce Rancho et frites maison <i>Minced meat, St-Marcellin, mixed herbs, bacon, egg, Rancho sauce and homemade french fries</i>	
LE PEPPER'S	17
Viande hachée, St-Nectaire, salade verte, œuf, oignons, sauce au poivre et frites maison <i>Minced meat, St-Nectaire cheese, green salad, egg, onions, pepper sauce and homemade french fries</i>	

LES PLATS | MAIN COURSES

Tartare de bœuf classique ou poêlé, frites maison et salade verte	16
<i>Classic or pan-fried beef tartare, homemade french fries and green salad</i>	
Belle entrecôte 300 g, frites maison et salade verte	24
<i>Rib steak 300 g, homemade french fries and green salad</i>	
Pièce du boucher 200 g, frites maison et salade verte	18
<i>Butcher's cut 200 g, homemade french fries and green salad</i>	
Poulet Fermier Label rouge, purée maison	16
<i>Red Label Farmhouse chicken, homemade mashed potatoes</i>	
Confit de canard, purée maison	18
<i>Duck confit, homemade mashed potatoes</i>	
Poisson frais selon la marée, garniture au choix	18
<i>Fresh fish of the day according to the catch, sidedish to choose from</i>	
Supplément Garnitures Extra sidedishes	4
<i>frites ou purée maison, haricots verts, riz, salade verte homemade french fries or mashed potatoes, french green beans, rice, green salad</i>	

LES PÂTES | PASTA

Ravioles du Dauphiné, roquette et parmesan	14,9
<i>Dauphiné ravioli, arugula and parmesan</i>	
Ravioles du Dauphiné à la nordique, roquette, parmesan et saumon fumé	17,9
<i>Ravioles du Dauphiné Nordic style, arugula, parmesan and smoked salmon</i>	
Ravioles du Dauphiné à l'Italienne, roquette, parmesan et jambon de pays	15,9
<i>Ravioles du Dauphiné Italian style, arugula, parmesan and country ham</i>	

FORMULE ENFANT (-11 ANS) 11

1 sirop à l'eau | 1 syrup and water drink

Steak haché ou poulet croustillant, frites | Minced steak or crusty chicken, french fries

1 crêpe (chocolat ou sucre) | 1 pancake (chocolate or sugar)

ou 1 boule de glace (vanille ou fraise ou chocolat) | or 1 ice cream scoop (vanilla or strawberry or chocolate)

— SUR LE POUCE (à partir de 15 h) | ON THE GO (starting 3:00 AM) —

Tartine Monsieur 10

Jambon blanc, emmental râpé, salade | Ham, grated Emmenthal, salad

Tartine Madame 11

Jambon blanc, emmental râpé, béchamel, œuf, salade | Ham, grated Emmenthal cheese, bechamel sauce, egg, salad

— PLANCHES À PARTAGER | BOARDS TO SHARE WITH —

Planche de charcuterie | Cold cuts . . . 17 Planche de fromages | Cheeses . . . 17

Planche mixte | Mixed board. 19

— CAFÉS PERLE NOIRE | COFFEES —

Espresso 2,6 Café viennois 6 Double Espresso 5

Café crème 4,6 Café frappé 5,2 Cappuccino 5,5

Noisette Espresso 2,6

EAUX MINÉRALES | WATERS

	33 cl	50 cl	75 cl
Evian, Badoit	4,9	5,5	6,5

THÉS | TEAS 4,80

Eau chaude à volonté pour les accompagnants de L'Hôpital Necker.

Thés Comptoir Richard - Infusions

— CHOCOLATS | HOT CHOCOLATES —

Chocolat au lait 5 Chocolat Viennois 6

— FROMAGES | CHEESES —

Camembert, emmental **5,5** - Roquefort Coccinelle, Saint-Nectaire **6,5** - St-Marcellin **7,5**

— DESSERTS —

Tiramisu classique du moment 6,5 <i>Classical tiramisu of the day</i>	Moelleux au chocolat avec 1 boule vanille . . . 7 <i>Chocolate lava cake with 1 vanilla ice cream scoop</i>	
Tarte Tatin à la crème 7 <i>Upside-down Tatin tart</i>	Crème brûlée 6 <i>Crème brûlée</i>	Fromage blanc 6 <i>Cottage cheese</i>
Café Gourmand <i>Gourmet coffee</i> 7	Thé Gourmand <i>Gourmet tea</i> 8	

— CRÊPES MAISON | HOMEMADE PANCAKES —

Sucre <i>Sugar</i> 5	Nutella <i>Nutella spread</i> 5,5
Confiture <i>Jam</i> 5,5	Miel <i>Honey</i> 5,5
Gourmande 7 1 boule vanille, Nutella, crème fouettée <i>1 scoop vanilla, Nutella spread, whipped cream</i>	

— GLACES & SORBETS | ICE CREAMS & SORBETS —

Au choix 2 boules chocolat, vanille, framboise, café, fromage blanc, poire, citron vert 6 <i>chocolate, vanilla, raspberry, coffee, cottage cheese, pear, lime</i>
Chocolat liégeois 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud maison, crème fouettée 7 <i>2 scoops chocolate, 1 scoop vanilla, homemade hot chocolate, whipped cream</i>
Dame Blanche 3 boules vanille, chocolat chaud maison, crème fouettée 7 <i>3 scoops vanilla, homemade hot chocolate, whipped cream</i>
Café liégeois 2 boules café, 1 boule vanille, l'expresso, crème fouettée 7 <i>2 scoops coffee, 1 scoop vanilla, espresso, whipped cream</i>
Frozen yogurt 2 boules yaourt, 1 boule framboise, coulis de fruits rouges, crème fouettée 7 <i>2 scoops yoghurt, 1 scoop raspberry, red fruit coulis, whipped cream</i>
Coupe Garden 1 boule poire, 1 boule citron vert, 1 boule framboise, crème fouettée 7 <i>1 scoop pear, 1 scoop lime, 1 scoop raspberry, whipped cream</i>
Supplément crème fouettée 1

— COUPES ALCOOLISÉES | ALCOHOLIC ICE CREAMS —

Williams 8,5 2 boules poire, liqueur de poire <i>2 scoops pear, pear liqueur</i>	Colonel 8,5 2 boules citron vert, vodka <i>2 scoops lime, vodka</i>
---	--

LES VINS | WINES

verre | glass 15 cl tulipe | glass 25 cl bouteille | bottle 75 cl

ROUGES | RED WINES

Bordeaux, Agneau Baron Philippe de Rothschild 2019/20	6,5	11	31
Saumur, Champigny AOP Les Chanteraines 2019	5,6	10	27
Sancerre AOP Les Châtaigniers 2018/19	8,5	15	41
Beaujolais, Brouilly AOP Château des Tours 2019	6,6	11	30
Bourgogne AOP, Pinot noir Louis Latour 2019	9	16	45
Côtes-du-Rhône AOP, Les Trois Garçons BIO 2019/20	5	9	23

BLANCS | WHITE WINES

Venezia DOC Pinot Grigio, Borgo Sanléo 2020/21	5	9	25
Chardonnay, Pays d'OC Ecoterra	5	9	23
Sauvignon, Saint-Bris AOP Sauvignon Bailly Lapiere	6,5	12	33
Chablis AOP, Domaine de George 2020	9	16	45
Sancerre AOP, Les Broux 2018/19	8,5	15	41

ROSÉS | ROSÉ WINES

Vin de France, Petite Seine BIO 2020	5	9	25
Côtes-de-Provence AOP, Minuty - Côté Presqu'île 2020/21	7	13	35

CHAMPAGNE

coupe | glass 12 cl bouteille | bottle 75 cl

Champagne Haton Blanc de Blancs Grand Cru	12	75
Ruinart Brut		85
Ruinart Blanc de Blancs		120

Prix en euros, taxes et service compris. Minimum CB 10 €. Chèques non acceptés. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes. Une liste est disponible à votre demande. | Net prices in euros, taxes and service included. Checks no longer accepted. The abuse of alcohol is harmful for health. Drink moderately. Some dishes may contain allergens. A list is available upon request.

DIGESTIFS 4 CL

Cognac Rémy Martin	11	Irish Coffee	11	Bas-Armagnac Laubade	10
Get 27, Get 31	8	Poire Williams	10	Manzana	8
Calvados Boulard	11	Limoncello	8	Vieille Prune	10

APÉRITIFS 15 CL

Kir	5	Porto rouge ou blanc	4,5
Ricard, Pastis, Casanis 2 cl	4,5	Salers, Martini, Campari	5,5

WHISKIES 4 CL

Clan Campbell	8	Nikka	12	Jack Daniel's	10
Aberlour 10 ans	12	Jameson	8	Chivas 12 ans	12
Glenlivet 12 ans	11	Supplément soda	2		

VODKAS 4 CL

Absolut	10
Belvédère	13
Supplément soda	2

RHUMS 4 CL

Havana Club 3 ans	10
Havana Club 7 ans	12

GINS 4 CL

Beefeater	10
Bombay Sapphire	12

BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

Jus de fruit 20 cl	4,9
Limonade 25 cl	4,9
Orangina 25 cl	4,9
Cidre 25 cl	5,2
Coca-Cola Coca-Cola Zero 33 cl	5
Thé glacé	4,9
Evian, Badoit Rouge 33 cl	4,9
Fruits pressés	6
Milk-shake Fraise, vanille ou chocolat	7

BIÈRES | BEERS

PRESSION DRAUGHT	25 cl	50 cl
1664	4,8	9,3
Grimbergen	5	9,7
Grimbergen Blanche	5	9,7
Bière du mois IPA	4,9	9,7

BOUTEILLES | BOTTLES

Heineken 25 cl	6
Desperados, Pelforth 33 cl	6,5
Corona 33 cl	6,5
Kronenbourg sans alcool 25 cl	4,5

— COCKTAILS ALCOOLISÉS 9 € —

PIÑA COLADA | rhum, ananas, jus de noix de coco

MOJITO | rhum, citron vert, feuilles de menthe, limonade, sucre de canne

SEX ON THE BEACH | vodka, crème de pêche, ananas, cranberry

CAÏPIRINHA | cachaça, citron vert, sucre de canne

COSMOPOLITAN | vodka, cranberry, citron vert

AMERICANO | Martini rouge, Campari, Dry Martini

TEQUILA SUNRISE | téquila, orange, grenadine

PIÑA PASSOA | rhum, citron jaune, sucre, jus de coco, ananas, fruits de la passion

JACK PASSION | Jack, Amaretto, menthe, citron, sucre de canne, Angostura, nectar d'abricot, fruit passion

WISKY SOUR | whisky, citron jaune, sucre de canne

NEGRONI | gin, Campari, Vermouth rouge

MOSCOW MULE | vodka, Ginger Beer, jus de citron vert

LONDON MULE | gin, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, Ginger Beer

GIN FIZZ | gin, citron jaune, sucre, eau gazeuse

GIN TONIC | gin, Fever Tree, citron jaune

SPRITZ CLASSIQUE / SPRITZ LILLET / SPRITZ LIMONCELLO

— COCKTAIL NON ALCOOLISÉS 8 € —

VIRGIN COLADA | ananas, jus de noix, coco

VIRGIN MOJITO | citron vert, feuilles de menthe, limonade, sucre de canne

MOCKTAIL | abricot, Ginger Beer ou framboise, mangue, menthe

BORA BORA | ananas, passion, citron, grenadine

RED TAIL | hibiscus, fraises, basilic

PASSION BREEZE | jus d'orange, fruit de la passion, cranberry

BABY BREEZE | jus d'ananas, cranberry, citron vert

STRAWBERRY COOLER | jus de citron, fraise, sucre de canne, eau gazeuse