

*Villa
Marquise*

111, rue de Vaugirard
75006 Paris

01 45 44 67 25

@villamarquise_paris

www.villa-marquise-paris.com

*Pour vos demandes de privatisation ou d'événements privés ou professionnels :
Rendez-vous sur notre site internet, rubrique "Événement"*



Entrées



ŒUFS MAYONNAISE

Mayonnaise maison, chapelure grillée

Egg with homemade mayonnaise and toasted breadcrumbs

9€

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, chutney de saison, pain grillé

Half-cooked duck foie gras, seasonal chutney, toasted bread

21€

GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE x6/x12

Large Burgundy snails x6/x12

13€ / 21€



SOUPE À L'OIGNON

Onion soup

12€

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, blinis, crème à l'aneth

Plate of smoked salmon, blinis, dill cream

18€

TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT, cornichons, pain grillé

Country-style terrine with green peppercorns, pickles, toasted bread

9€



BURRATA CRÉMEUSE

Pignons de pin, tomates cerises confites, huile d'olive, piment d'Espelette

Pine nuts, slow-roasted cherry tomatoes, olive oil, Espelette pepper

13€

Toasts

Supplément frites +3€ - Extra French fries +3€

AVOCADO TOAST

Brioche toastée, guacamole, œuf poché, feta, saumon fumé ou bacon, salade verte

Toasted brioche, guacamole, poached egg, feta, smoked salmon or bacon, green salad

21€

AVOCADO BENEDICT

Œuf poché sur muffin, bacon grillé, guacamole, sauce hollandaise, salade verte

Poached eggs on English muffin, crispy bacon, guacamole, hollandaise sauce, green salad

19€

NORWEGIAN BENEDICT

Œuf poché sur muffin, saumon fumé, guacamole, sauce hollandaise, salade verte

Poached eggs on English muffin, smoked salmon, guacamole, hollandaise sauce, green salad

19€

EGG CHEESY MUFFIN

Œuf poché sur muffin, bacon grillé, guacamole, sauce cheddar, salade verte

Poached egg on a muffin, grilled bacon, guacamole, cheddar sauce, green salad

19€

CROQUE-MONSIEUR (CROQUE-MADAME avec un œuf +1€)

Pain de mie, jambon blanc, comté, béchamel, frites et salade verte

Ham and Comté cheese sandwich, béchamel sauce, served with fries and green salad

15€



Végétarien - Vegetarian

Plats

SALADE CÉSAR 19€
Poulet pané, œuf poché, parmesan, croûtons, sauce César à l'anchois, salade romaine
Caesar Salad, crispy chicken, poached egg, parmesan, croutons, anchovy Caesar dressing, romaine lettuce

POKE BOWL 19€
Tartare de thon, riz à sushi, edamame, wakamé, carotte et chou rouge, sauce thaï
Fresh tuna tartare, sushi rice, edamame, wakame seaweed, carrot, red cabbage, Thai dressing



VEGGIE BOWL 19€
Falafels, quinoa, edamame, tomates cerises, carotte, chou rouge, pickles, huile d'olive citronnée
Falafel, quinoa, edamame, cherry tomatoes, carrot, red cabbage, pickles, lemon olive oil

TARTARE DE BŒUF FAÇON BISTROT 19€
Sauce tartare légèrement relevée, frites
Steak Tartare, seasoned tartare dressing, lightly spiced, served with fries

POULET RÔTI DE LA FERME DU LUTEAU 21€
Jus de cuisson, frites
Roast Farm Chicken, roasting jus, served with fries

BACON CHEESEBURGER, salade et frites 21€
Steak 180 g, bacon grillé, sauce cheddar, sauce burger, pickles d'oignon rouge
180g beef patty, crispy bacon, cheddar sauce, house burger sauce, pickled red onions, served with fries

COQUILLETES À LA TRUFFE 21€
Jambon blanc, crème de parmesan au mascarpone, tartufata
Coquillettes Pasta, ham, parmesan & mascarpone cream, truffle

PIÈCE DU BOUCHER 21€
Sauce béarnaise, frites
Butcher's Cut Steak, served with béarnaise sauce and fries

SAUCIÏSE D'AUVERGNE 19€
Purée de pommes de terre, jus de cuisson
Toulouse sausage, mashed potatoes, natural jus

FISH AND CHIPS, sauce tartare 19€
Served with tartare sauce

TARTARE DE THON 23€
Avocat, soja, sésame, coriandre, frites
Tuna Tartare, avocado, soy sauce, sesame, fresh coriander, served with fries

FILET DE DORADE ROYALE À LA PLANCHA 21€
Haricots verts, beurre blanc citronné, riz basmati
Grilled Sea Bream Fillet, green beans, lemon beurre blanc, basmati rice

FILET DE BŒUF 28€
Sauce béarnaise, frites
Beef tenderloin, béarnaise sauce, French fries

Les Garnitures

5€

FRITES FRAÎCHES / POMMES PURÉE / MESCLUN / LÉGUMES DE SAISON / RIZ BASMATI

Fresh French fries / Mashed potatoes / Mesclun / Seasonal vegetables / Basmati rice



Végétarien - Vegetarian

Menu Enfant

13€

SUPRÊME DE VOLAILLE OU JAMBON BLANC + FRITES OU HARICOTS VERTS

Chicken supreme OR white ham + French fries OR green beans

+ GRENADINE OU COCA-COLA + BOULE DE GLACE OU CRÊPE AU CHOIX

Grenadine syrup and water or Coca-Cola + Choice of ice cream or crêpe

À Partager

MINI-CROQUE-MONSIEUR 15€

Mini croque-monsieur

POULET FRIT À LA JAPONAISE, sauce sweet chili 10€

Japanese fried chicken, sweet chili sauce



MINI-FALAFELS, sauce blanche 12€

Mini-falafels, white sauce

CREVETTES EN TEMPURA AU WASABI 12€

Tempura Prawns with Wasabi



FRITES AU CHEDDAR, oignons frits 9€

Cheddar fries, fried onions



MOZZA STICKS, sauce barbecue 9€

Mozza sticks, barbecue sauce

Planches

Seul ou à partager - Supplément frites +3€
Alone or to share - Extra french fries +3€

PLANCHE DE CHARCUTERIE "MAISON SEGUIN" 26€

Jambon speck, pastrami de bœuf, saucisson du Béarn, chorizo, terrine au poivre vert

Board of cold cuts: Speck ham, beef pastrami, Béarn sausage, chorizo, green pepper terrine



PLANCHE DE FROMAGES 26€

Sainte-Maure de Touraine, Tomme de Savoie, Saint-Nectaire

Board of matured cheeses

PLANCHE MIXTE, fromage et charcuterie 26€

Mixed board: cheeses and cold cuts

PLANCHE DE LA MARQUISE 29€

Mini croque, poulet frit, mini falafels, mozzarella sticks, crevettes en tempura

Board to share: Mini croque monsieur, fried chicken, mini falafel, mozzarella sticks, tempura prawns



Végétarien - Vegetarian

Desserts

TRILOGIE DE FROMAGES 12€
Cheeses trilogy

MI-CUIT CHOCOLAT, praliné, glace vanille 10€
Chocolate lava cake, praliné, vanilla ice cream

TARTE TATIN, crème épaisse ou glace vanille 10€
Tarte tatin, with thick cream or vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR 9€
Crème brûlée with Madagascar vanilla

BRIOCHE PERDUE, glace vanille, caramel beurre salé 10€
Brioche French toast with vanilla ice cream and salted caramel

TIRAMISU TRADITIONNEL 10€
Crème mascarpone, biscuits cuillère imbibés au café, poudre de cacao
Traditional tiramisu, mascarpone cream, coffee-soaked spoon cookies, cocoa powder

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON, citron vert, gingembre 10€
Fresh fruits plate, lime, ginger

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10€
Gourmet coffee or tea

CRÊPES OU PANCAKES

Sucre - Sugar 5€

Citron - Lemon 5€

Nutella - Nutella spread 7€

Caramel au beurre salé - Salted butter caramel 7€

Beurre, sucre et citron - Butter, sugar and lemon 7€

Suzette 12€

Glaces & Sorbets

«Maison Pedone» Maître Glacier depuis 1959

GLACE 1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES 3,5€ / 7€ / 10€

Parfums : Vanille, chocolat, café, pistache de Sicile, caramel beurre salé, citron vert, fraise, mangue

Artisan ice cream 1 scoop - 2 scoops - 3 scoops

Vanilla, chocolate, coffee, Sicilian pistachio, salted caramel, lime, strawberry, mango

Le Bar de la Marquise

13€

Nos Créations

MARQUISE ONLY 25 cl

Gin Mare infusé framboise, Cointreau, jus de cranberry, de citron et de passion, sucre de canne

LE PALOMA 25 cl

Tequila Espolon Silver, sirop de sucre, pamplemousse rose, citron pressé, limonade

PLANAS DAÏQUIRI 25 cl

Diplomatico Planas, sirop de fleur de sureau, jus de citron, sucre de canne, jus de passion

SANTIAGO JUNGLE 25 cl

Rhum Santiago, jus d'ananas, jus de mangue, sirop de banane, citron vert

APPLE PIE 25 cl

Vodka Eristoff, amaretto, sucre liquide, jus de citron, jus de pomme

HENDRICK'S BERRY 28 cl

Gin Hendrick's, sirop de vanille, jus de Cranberry, Schweppes Tonic

MEXICAN MARTINI 25 cl

Patron silver café, sirop de vanille, double expresso

NEGRONI 24 cl

Vermouth del professore, Campari, Gin bulldog, tranche d'orange

LE GRAND BOULEVARD 25 cl

Bourbon Woodford Reserve, liqueur de Chambord, jus de citron, sucre de canne, Carpano Rosso, blanc d'œuf

SPEAK EASY 28 cl

Rhum ambré Diplomatico Reserva Exclusive, jus de mangue, sirop de sucre, citron vert, menthe, ginger beer

LA MARQUISE DE MONTPARNASSE 28 cl

Gin Mare infusé à la framboise, Grand Marnier, jus d'aloë vera, jus de citron, paillettes vertes

CANADIAN JERRY'S 24 cl

Rhum Sailor Jerry, sirop d'érable, jus d'orange, jus d'ananas, cannelle

JACKBERRY 28 cl

Jack Daniels Blackberry, jus de citron, sucre de canne, crème de mûre, feuilles de menthe, Perrier

DARK RIVER 22 cl

Rhum brun 3 rivières, liqueur Chambord, sucre de canne, champagne

Les Margaritas 22 cl

THE GRAND MARGARITA

Tequila Espolon, Grand Marnier, jus de citron, sucre de canne, coulis de fruits rouges

MARGA'CUJA

Tequila El Jimador, triple sec, jus de citron, sirop de sucre, jus de passion

THE CLASSIC

Tequila Volcan, triple sec, jus de citron, sirop de sucre

MILAGRO BANANA

Tequila Milagro, Cointreau, jus de citron, sirop de banane

Les Mules 24 cl

BELVEDERE MULE

Vodka Belvedere, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

HENNESSY MULE

Cognac Hennessy VS, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

EMINENTE MULE

Rhum Eminente, citron vert, sirop de sucre, jus de passion, ginger beer

DON PAPA MULE

Rhum Don Papa, citron vert, sirop vanille, ginger beer

MONKEY MULE

Whisky Monkey shoulder, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

MEXICAN MARTINI

Tequila Patron Silver, citron vert, sucre de canne, ginger beer

12€

N'hésitez pas à demander nos Cocktails Classiques

Skyy Moscow Mule, Diplomatico Mantuano Mule, 3 Rivières Mule, Espresso Martini, Piña Colada, Mojito, Margarita El Jimador, Apple Jack Daniel's Granny Sour, Cuba Libre

Le Bar à Champagne

13€

26 cl

MONTPARNASSE 75

Gin Mare infusé à la framboise, sucre de canne, jus de citron, champagne, paillettes dorées

PORN STAR MARTINI

Vodka Zoladkova infusée à la vanille, liqueur de passion, sirop de vanille, jus de passion, shot de champagne

LA DUCHESSE

Vodka infusée à la framboise, jus de citron, champagne

Le Bar à Spritz

26 d

APEROL SPRITZ 11€

Aperol, prosecco, Perrier

SAINT-GERMAIN SPRITZ 13€

Liqueur Mondoro, gin infusé à la framboise, citron vert, prosecco, Perrier

ITALICUS SPRITZ 13€

Liqueur de bergamote, citron vert, prosecco, Perrier

CHAMBORD SPRITZ 13€

Liqueur de framboises Chambord, lime, prosecco, Perrier

SARTI SPRITZ 13€

Liqueur Sarti arômes d'oranges, mangue, fruits de la passion, prosecco, Perrier

CAMPARI SPRITZ 13€

Campari, prosecco, Perrier

LIMONCELLO SPRITZ 13€

Limonce aperitivo, prosecco, Perrier

LILLET SPRITZ ROSÉ 13€

Lillet rosé, Schweppes Tonic

Le Bar à Gin'To

13€

24 d

Accompagnement au choix

Schweppes 20 cl : Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Touch of Lime, Hibiscus, White Peach, Pomelo

BULLDOG

London Dry Gin, notes de feuilles de lotus, pépins de coquelicot et lavande

RÉTHA OCEANIC GIN

Gin maritime dont la recette inclut des algues récoltées sur le littoral de l'île de Ré

MADE IN FRANCE

LE GIN PAR CHRISTIAN DROUIN

Aromatisé à l'eau de vie de cidre, moelleux

MADE IN FRANCE

HENDRICK'S GIN OU ANOTHER HENDRICK'S

Infusé aux essences de rose et de concombre

BOMBAY SAPPHIRE

Notes d'agrumes et baies de genièvre. Frais et puissant

MONKEY 47

Gin venu tout droit d'Allemagne.

Notes de pomelo, verveine, hibiscus et fleur de Sureau

GIN MARE

Macération individuelle dans un alcool de grain de quatre aromates : thym, basilic, romarin et arbuquina

Cocktails Sans Risque

11€

28 d

VIRGIN SPRITZ

Apéritif italien sans alcool Crodino, sirop de fleur de sureau, Perrier

COOL KISS

Jus de coco, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise

VIR-GIN'TO

Sirop de violette, spiritueux sans alcool Fluère au genièvre, Schweppes Touch of Lime

Sélection nocturne

RED BULL, SUGAR FREE, PASTÈQUE 25 cl	6€
REDBULL ABRICOT-FRAISE 25 cl	6€
VODKA, RED BULL 29 cl	12€

Boissons Rafraîchissantes

30 cl

Fait maison

FRUITS PRESSÉS Orange, pamplemousse, citron	6,5€
CITRONNADE VILLA MARQUISE Citron pressé, limonade, menthe fraîche	6,5€
THÉ GLACÉ VILLA MARQUISE	6,5€
THE KING MIX Citronnade et thé glacé	6,5€

Bières & Cidre

<i>Bouteilles</i>		<i>Pression</i>	25 cl	50 cl
PARISIENNE BLONDE  33 cl	6€	1664	5€	9€
CORONA 33,5 cl	6€	1664 BLANCHE	6€	11€
BIÈRE SANS ALCOOL 25 cl	6€	GRIMBERGEN	6€	11€
CIDRE SASSY 33 cl	6€	BROOKLYN DEFENDER IPA	6€	11€
"L'inimitable"		PIETRA BLONDE	6€	11€
		PICON	6€	11€

*Les
arrangés
Villa Marquise
6€ 50€
le verre les 10*

Apéritifs

KIR VIN BLANC 12 cl / 20 cl	7€/13€	AMERICANO 8 cl	9€
KIR ROYAL 12 cl / 20 cl	12€/20€	CAMPARI 5 cl	6€
PROSECCO 12 cl / 20 cl	8€/14€	CAMPARI-SODA 15 cl	7€
PROSECCO Bouteille 75 cl	37€	PORTO GRAHAM'S 5 cl	6€
SUZE 5 cl	6€	Blanc ou Rouge	
SUZE ZÉRO TONIC 25 cl	6€	VERMOUTH CARPANO 5 cl	6€
RICARD, PASTIS 51 2 cl	5€	Blanc ou Rouge	

Jus fraîcheurs

30 cl

EVER GREEN Concombre, pomme, citron	9€
LA BIMBO Pomme, orange, gingembre	9€
PARIS S'ÉVEILLE Orange, carotte, citron	9€

Côté Cave

Champagnes

	12 cl	20 cl	75 cl
ABELÉ 1757 Brut	12€	22€	80€
ABELÉ Blanc de blancs			110€
MOËT & CHANDON Brut			110€
RUINART Brut			130€
LALLIER R021 Brut			80€

	12 cl	20 cl	75 cl
<i>Rouges</i> PAYS D'OC PINOT NOIR IGP Les Turitelles Altugnac	7€	12,5€	35€
MÉDOC AOP Château Haut Brignay	8€	14€	41€
SAINT-JOSEPH AOP Les Fagottes	8€	14€	40€
IGP PAYS DES BOUCHES DU RHÔNE Merlot	6,5€	12€	28€
CÔTES DU RHÔNE AOP Pure Garrigue	7€	12€	31€
LANGUEDOC CORBIÈRES AOP Château Ollieux Romanis	9€	12€	45€
CHIROUBLE AOP Château de Raousset	8€	14€	41€
PAUILLAC Baron Nathaniel			70€
<i>Blancs</i> BOURGOGNE AOP Côte Châlonnaise	7€	12€	42€
MENNETOU-SALON Le Grand Cerf	7,5€	13€	39€
PETIT CHABLIS AOP La Revire	8,5€	15€	36€
VIOGNIER IGP Paul Mas	6€	10€	35€
CHARDONNAY IGP PAYS D'OC Ecoterra Bio 	6€	10€	26€
MINUTY PRESTIGE AOC Provence	8€	14€	44€
MONBAZILLAC Château Beautrand	8€	15€	37€
<i>Rosés</i> IGP VAR Saint-Barthélémy	6,5€	11,5€	30€
MINUTY PRESTIGE AOC Provence	8€	14€	44€

Chaque mois, un nouveau vin à découvrir. Demandez-le !

Whiskies

WILLIAM LAWSON'S FINEST, CLAN CAMPBELL, JAMESON	11€
Whiskies écossais, whisky irlandais	
JACK DANIEL'S It's not Bourbon. It's Jack	12€
JACK DANIEL'S BONDED Produit lors d'une seule saison de distillation puis vieilli au moins quatre ans et embouteillé	13€
WOODFORD RESERVE Bourbon de très grande qualité provenant du Kentucky	13€
NIKKA FROM THE BARREL	14€
Blend puissant et rond. Un classique	
BUSHMILLS	15€
Whiskey irlandais Blend & Single Malt	
THE GLEN GRANT - SINGLE MALT	12€
Single Malt écossais. Notes de pomme verte, poire et vanille avec une petite touche de miel	
WILD TURKEY PROOF 81	13€
Notes de vanille, poire et épices douces	
BUNNAHBHAIN 12 ANS	16€
Whisky tourbé de l'île d'Islay	
BALLANTINE'S De doux arômes de miel relevés par de légères notes épicées	11€
SIR DAVIS La complexité du seigle s'accorde à l'élégance de l'orge maltée.	16€
ALFRED GIRAUD HÉRITAGE 	22€
Assemblage d'une petite vingtaine de fûts de trois distillats de malt français non tourbés	
BALVENIE DOUBLEWOOD 12 ANS	15€
Le bois du sherry développe la profondeur et la rondeur des saveurs	
GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS	13€
L'assemblage de ces trois fûts en fait un whisky complexe, doux et fruité, avec de belles notes épicées.	
MONKEY SHOULDER	13€
Élaboré à partir de l'assemblage de trois single malts aux arômes de miel, de cannelle et de vanille.	

Vodkas

WIBOROWA, ERISTOFF, ZOLADKOWA	10€
SKYY VODKA Vodka haut de gamme ayant un goût délicat et pleinement rafraîchissant	13€
GREY GOOSE 	15€
BEVEDERE Vodka extraordinaire au goût et au caractère distincts	15€

Rhums

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	13€
D'une grande richesse, doux, révélant des notes de cannelle et cacao	
DIPLOMATICO PLANAS	14€
Très élégant, ce rhum blanc a la particularité d'avoir vieilli en petits fûts de chêne. Il doit sa couleur translucide à une filtration au bois de charbon pour obtenir une robe cristalline	
SANTIAGO DE CUBA CARTA BLANCA	13€
SANTIAGO DE CUBA 8 AÑOS	14€
EMINENTE 7 ANS	15€
HAVANA CLUB 3 ANS Rhum cubain aux saveurs et nuances boisées subtiles	11€
DON PAPA Vieilli dans des fûts de Bourbon. Gourmand. Incontournable	13€
DON PAPA MASSKARA	14€
Des notes de vanille douce et le sucre roux évolue sur les zestes de citron vert	
ZACAPA	15€
Arômes de miel, caramel et chêne épicé	
BUMBU Élaboré à partir de canne à sucre en provenance de huit pays des Antilles. Riche et complexe	15€

PLANTATION XO	16€
Assemblage de rhums de 12 à 20 ans d'âge vieilli dans d'anciens fûts à cognac	
SAILOR JERRY	12€
Notes de vanille et d'épices	

Téquilas

ESPOLON SILVER Fabriqué à la main avec 100 % d'agave Weber bleu	12€
EL JIMADOR	12€
100 % agave bleu, vieilli moins de 10 ans	
ALTOS Élaborée à 100% à partir d'agave bleu cultivé au Mexique	14€
PATRON SILVER	15€
Arôme de fruits et agrumes	
MILAGRO	14€
Notes d'agave vives et fraîches.	

Digestifs

4 cl

CALVADOS Coquerel 4 ans finition bourbon	11€	GRAND MARNIER CUVÉE DU CENTENAIRE	20€
BAS-ARMAGNAC	11€	Composée de cognacs XO provenant des meilleurs crus de la région de Cognac	
BAS-ARMAGNAC 25 ANS	15€	VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	10€
COGNAC MARTELL VSOP	12€	ALCOOLS BLANCS G. MICLO	10€
COGNAC H BY HINE	13€	Poire, mirabelle, framboise	
COGNAC HENNESSY VS	13€	CHARTREUSE VERTE	10€
COGNAC HENNESSY XO	22€	AMARETTO DISARONNO	9€
GET 27, GET 31	10€	LIMONCELLO	8€
BAILEY'S, COINTREAU	10€	Lemoncè aperitivo	
GRAND MARNIER	10€		

Les Softs

COCA-COLA, ZERO, CHERRY 33 cl	6€	LAIT FROID 25 cl	6€
SPRITE, ORANGINA 25 cl	6€	CAFÉ FRAPPÉ 25 cl	7€
OASIS TROPICAL, FANTA, FUZE TEA 25 cl	6€	Grande Réserve 100 % arabica de la Maison Richard	
SCHWEPES 25 cl Tonic, Agrumes	6€	MAISON RICHARD	
SCHWEPES 20 cl	6€	CAFÉ FRAPPÉ VIENNOIS 33 cl	8€
Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Touch of Lime, Hibiscus, White Peach, Pomelo		Lait de vache ou soja	
LIMONADE ARTISANALE 33 cl	6€	MILKSHAKE 33 cl - Demandez nos parfums	9€
« La Mortuacienne »		PERRIER 33 cl	6€
NECTARS ET JUS DE FRUITS	6€	VITTEL 25 cl / 1 L*	6€/8€
MAISON BISSARDON 25 cl		SAN PELLEGRINO 1 L*	8€
Orange, abricot, pomme, poire, pêche, tomate			
MINUTE MAID 25 cl	6€		
Orange, abricot, ananas, tomate			

*Uniquement en restauration

Boissons Chaudes

5 à 25 cl

Grande Réserve 100 % arabica de la Maison Richard

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	3,2€	THÉS ET TISANES - MAISON RICHARD	6,5€
CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ ALLONGÉ	3,5€	Ceylan, Jardin de Darjeeling, Fruits rouges, Earl Grey, Vanille-Caramel, Vert Sancha, Vert menthe fraîche, Rooibos aux épices	
CAFÉ CRÈME	6,2€	CHOCOLAT « VAN HOUTEN » À L'ANCIENNE	6,5€
DOUBLE CAFÉ	5,8€	GINGER LEMON	10€
LAIT DE SOJA	5,5€	Citron chaud, miel et gingembre	
LAIT CHAUD	4,9€	HOT TEDDY Bourbon Woodford Reserve, chocolat, cannelle et lait chaud	10€
LAIT VANILLE	5,1€	VIN CHAUD Recette traditionnelle	8€
POT DE LAIT	0,5€	GROG Rhum blanc, miel, citron	9€
CAPPUCCINO	7€		
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	7,5€		



Nous tenons à remercier tous nos fournisseurs pour leur engagement à nous livrer des produits de qualité

1CHR

ADHER

ADP

BACARDI

BERMUDES

BROWN-FORMAN

CAMPARI

DIPSA

DUGAS

KALYPSO

LA BIF

LA GRANDE CRÈMERIE

LA MAISON DU WHISKY

MAISON SEGUIN

MAISON PEDONE

MAISON THEVENIN

PERNOD RICARD

RICHARD

TAFANEL

WILLIAM GRANT

Eau potable mise à disposition gratuitement
Drinking water made available free of charge

Prix nets en € service compris, chèques non acceptés, CB min 15 €.

Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

Net prices in euros, service included, checks not accepted, min. CC € 15.

Some dishes might contain allergens, a list is at your disposal. Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink moderately.