



# LES COCKTAILS

**FRENCH 75** 12cl 18€

Gin, jus de citron, champagne

**WHITE NEGRONI** 9cl 14€

Gin, Suze, Lillet Blanc

**ESPRESSO MARTINI** 10cl 17€

Vodka, liqueur de café, espresso

**ST-GERMAIN** 16cl 14€

St-Germain, liqueur de bergamotte, menthe, Prosecco

**VODKA MARTINI** 12cl 24€

Vodka Grey Goose, Martini, olives, citron

**SPICY MARGARITA** 10cl 16€

Tequila, piment rouge, citron vert

**MOSCOW MULE** 14cl 16€

Vodka, citron vert, ginger beer

# LES ENTRÉES

<b>GASPACHO DE TOMATES MAISON</b> Cold tomato soup	14
<b>OEUFs MAYONNAISE</b> Eggs with mayonnaise	11
<b>SALADE DE ST-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD</b> St Marcellin salad from La Mère Richard	18
<b>BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES &amp; BASILIC</b> Creamy burrata, tomatoes & basil	19
<b>SALADE DE QUEUES D'ÉCREVISSSES MARINÉES</b> Green salad with marinated crayfish tails	18
<b>FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ENTIER, TOAST</b> Duck foie gras, toast	26
<b>SALADE CÉSAR, POULET CROUSTILLANT</b> Caesar salad, crispy chicken	24
<b>CARPACCIO DE BOEUF, PARMESAN &amp; BASILIC</b> Beef carpaccio, parmesan and basil	19
<b>LES 6 OU 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE</b> 6 or 12 Burgundy snails	16/32
<b>SAUMON CRU MARINÉ À L'ANETH, TOAST</b> Raw marinated salmon, dill, toast	19

# LES PLATS

<b>MAGRET DE CANARD RÔTI AU CASSIS, PURÉE MAISON</b> Roasted duck breast, blackcurrant gravy, mashed potatoes	29
<b>ENTRECÔTE GRILLÉE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, FRITES MAISON</b> Beef ribeye, <i>beurre Maître d'hôtel</i> , homemade French fries	34
<b>FILET DE BŒUF, SAUCE BÉARNAISE, POMMES SAUTÉES</b> Beef fillet, Béarnaise sauce, roasted potatoes	42
<b>PICCATA DE VEAU, SAUCE PLEUROTÉS, LINGUINE</b> Veal piccata, oyster mushrooms sauce, linguine	30
<b>FOIE DE VEAU À L'ANGLAISE, PURÉE MAISON</b> Veal liver, the English way, mashed potatoes	30
<b>CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES AUX HERBES, RATATOUILLE</b> Grilled lamb chop with herbs, ratatouille	35
<b>ROGNON DE VEAU GRILLÉ, SAUCE BÉARNAISE, POMMES SAUTÉES</b> Grilled veal kidney, Béarnaise sauce, roasted potatoes	29
<b>TARTARE DE BŒUF SALADE OU FRITES MAISON</b> Raw beef tartare, green salad or homemade French fries	28
<b>FILET DE BAR SAUCE VIERGE, ÉPINARDS FRAIS</b> Sea bass fillet, sauce vierge, fresh spinach	28
<b>CABILLAUD RÔTI AUX HERBES, RATATOUILLE</b> Roasted cod with herbs, ratatouille	34

# LES DESSERTS

<b>TARTE DU JOUR MAISON HUGO &amp; VICTOR</b> Today's Hugo & Victor pastry	15
<b>BOULE DE GLACE OU SORBET MAISON BERTHILLON</b> Scoop of Berthillon ice cream or sorbet	6,5
<b>FRAMBOISES, CRÈME FOUETTÉE</b> Raspberries with whipped cream	18
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON</b> Homemade chocolate mousse	10
<b>CRUMBLE AUX POMMES MAISON, CAMEL BEURRE SALÉ</b> Homemade apple crumble, salted buttered caramel	12
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON, CRÈME ANGLAISE</b> Homemade chocolate cake, custard cream	12
<b>CRÈME BRÛLÉE MAISON</b> Homemade <i>crème brûlée</i>	12
<b>PANNA COTTA VANILLE MAISON, COULIS DE FRUITS ROUGES</b> Vanilla panna cotta, red fruits coulis	10
<b>FROMAGE AFFINÉ DU MOMENT</b> Aged cheese	12

Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.  
net prices in euros, service included, the house does not accept checks.



Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.  
net prices in euros, service included, the house does not accept checkes.