

LES ENTRÉES

OEUF MAYO À LA TRUFFE, céleri rémoulade Hard-boiled egg with truffle mayonnaise and grated remoulade celery	12
CHOU-FLEUR RÔTI, au zaatar, mozzarella Roasted cauliflower with zaatar and mozzarella	14
TRADITIONNELLE SOUPE À L'OIGNON (TRUFFE +5€) Onion soup (extra truffle +5€)	14
HUITRES FINES DE CLAIRE 6/12 Oyster 6 or 12	16/32
FOIE GRAS MAISON Homemade foie gras	24
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ crème à l'aneth Smoked salmon plate, drill cream	18

RISOTTO ET PÂTES

LINGUINE CARBONARA Carbonara sauce Linguine	21
ARANCINI À LA MOZARELLA Coulis de tomate & Pesto Mozarella Arancini, tomato coulis and pesto	20
RISOTTO DE GAMBAS AUX TRUFFES Risotto with Shrimps and truffles	26

SALADES ET PETITES FAIMS

SALADE CAESAR, poulet croustillant (bacon +1€) Caesar salad, crispy chicken (extra bacon +1€)	19
SALADE DE CHÈVRE CHAUD bacon grillé Roasted goat cheese on salad and grilled bacon	18
BELLE BURRATA XL, huile d'olive bio, tomates cerises Burrata cheese XL, organic olive oil and cherry tomatoes	19
QUINOA BOWL Quinoa Bowl	18
CLUB BRIOCHÉ POULET, oignons crispy façon hot-dog Club sandwich Hot-Dog style with chicken and crispy onions	18
CROQUE MONSIEUR (œuf +1€) Toasted sandwich with Ham and Cheese (extra egg +1€)	14
CHEESEBURGER frites maison (bacon +1€, œuf +1€) Cheeseburger (extra bacon +1€, extra egg +1€) Homemade French fries	19
AVOCADO TOAST SAUMON Salmon avocado toast	20

LES PLATS

SUPRÊME DE POULET, jus corsé, purée maison Chicken supreme, spicy gravy, homemade mashed potatoes	19
TARTARE DE BOEUF cru ou poelé, frites maison Prepared beef tartar, raw or paned, homemade fries	21
PIÈCE DE BOEUF D'AUBRAC, frites maison Beef piece from Aubrac, homemade French fries	29
SAUCISSE AU COUTEAU MAISON pomme Charlotte, ail et romarin Homemade sausage, potatoes Charlotte, garlic and rosemary	19
ESCALOPE MILANAISE Roquette & Parmesan Milanese style cutlet, Rocket salad and Parmesan cheese	24
SAUMON MI-CUIT SAUCE VIERGE, asperges vertes soja et yuzu Half-cooked salmon with virgin oil sauce, green asparagus soya and yuzu sauce	26
CEVICHE DE THON lait de coco et tamarin, mesclun Tuna ceviche coconut milk and tamarind, mesclun salad	24
FISH AND CHIP'S, sauce tartare, frites maison Fish and Chip's tartar sauce, homemade french fries	22

PIÈCE DE BOEUF POUR 2 Piece of beef for 2
89,0

ACCOMPAGNEMENTS: frites, pommes Charlotte, purée maison, salade, légumes Sides: French fries, potatoes Charlotte, homemade mashed potatoes, salad, vegetables	5
--	---

MENU ENFANT

Kid's special
13,5

STEACK HACHÉ OU NUGGETS OU JAMBON, frites
Burger or Nuggets French or Ham, fries

UNE BOULE DE GLACE (vanille ou chocolat)
One ice cream scoop (vanilla or chocolate)

CONSULTER NOS PLATS DU JOUR ET LA FORMULE MIDI

(du lundi au vendredi)

Entrée+Plat ou Plat+Dessert

21,9

Ask for the Daily's Specials
and for the Special's lunchtime (from Monday to Friday)
Starter&Dish or Dish&dessert

DESSERTS ET FROMAGES

CRÈME BRÛLÉE, vanille Bourbon Bourbon vanilla flavoured crème brûlée	11
BRIOCHE PERDUE caramel beurre salé, glace vanille Brioche french toast, salted butter caramel and vanilla ice cream	13
MI-CUIT CHOCOLAT glace vanille Chocolate half-cooked cake vanilla ice cream	12
MILLEFEUILLE VANILLE Vanilla Millefeuille	14
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES Berries plate	16
CRÊPES AU CHOIX sucre, chocolat, confiture servies par 2 Pancake with your topic sugar, chocolate, jam served by 2	9
CAFÉ GOURMAND Gourmet coffee with little pastry	13
PETIT ASSORTIMENT DE FROMAGES Cheeses selection	13

LE SANCERRE

LES PETITS-DÉJEUNERS

FORMULE MATIN 7h - 11h30

LE MONTMARTROIS Jus de fruits frais, boisson chaude, tartine & croissant Fresh juice, hot drink, toast & croissant	10
LE CONTINENTAL Jus d'orange frais, boisson chaude, tartine & croissant, oeuf au plat ou brouillé Fresh orange juice, hot drink, tartine & croissant, fried egg or scrambled	15,9
LE BRUNCH Œuf au plat ou brouillé pancake au sirop d'érable Bowl yaourt granola et fruit du moment Pancake bacon egg in maple syrup, bowl yogurt granola and fruit of the moment	17,9
♦♦♦♦	
PANCAKES Sirop d'érable et fruits rouges Pancakes maple syrup and berries	12
GRANOLA BOWL et fruits du moment Granola bowl and fruit of the moment	13
BRIOCHE PERDUE glace noisette et coulis de chocolat Brioche French toast hazelnut ice cream and chocolate topping	13
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES Plate of berries	16
CROISSANT ou TARTINE beurrée et confiture Croissant or Buttered bread and jam	3
AVOCADO TOAST, SAUMON Avocado toast, salmon	20
PANCAKES oeuf, bacon, sirop d'érable Pancakes, egg, bacon, maple syrup	13
PANCAKES sirop d'érable servi par 3 Pancakes, maple syrup served by 3	10

LES OEUFS

OEUF AU PLAT Nature ou bacon (+1€) Fried egg plain or bacon (+1€)	10
OEUFS BROUILLÉS ou OMELETTE nature/bacon (+1€)/ saumon (+2€) Scrambled eggs plain/bacon (+1€) /salmon (+2€)	10
OMELETTE GOURMANDE Jambon, fromage, champignon Gourmet omelette ham, cheese, mushroom	15,5
OMELETTE VÉGÉTARIENNE Asperges & champignons Vegetarian omelette asparagus and mushroom	14,5

AUTOUR DE L'APÉRO

PLANCHE fromage, charcuterie, mixte Cheese board, delicatessen board, mixte board	22
CHOU FLEUR RÔTI et burrata Roasted cauliflower and burrata cheese	14
CALAMAR FRIT, sauce tartare Fried squid, tartar sauce	11
TEMPURA DE GAMBAS MAISON Homemade shrimp tempura	14
ASSIETTE DE SAUCISSON Dry sausage plate	8
CAMEMBERT RÔTI, à la truffe, miel et noix Roasted camembert cheese, with truffle, honey and walnuts	16
ASSIETTE DE TAPAS Plate of tapas	22
ASSIETTE DE COMTÉ AOP Plate of Comté cheese	9
HUITRES 6/12 Fine de Claire n°3 Oyster 6/12	16/32
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ crème à l'aneth Salmon sashimi with wasabi mayonnaise	18

HAPPY HOURS DE 16H30 19H30

COCKTAILS 14

SEASON SMASH Gin, fruit frais de saison et jus de citron vert
DAIQUIRI PASSION Rhum, citron vert, purée de fruits de la passion
WHITE AMARETTO SOUR Amaretto blanc, sucre de canne, jus de citron vert
OLD FASHIONED Whisky, Angostura, sucre
MARGARITA ON THE ROCKS Tequila, jus de citron vert, sirop d'agave
THE EXPRESSO MARTINI Vodka, liqueur café, shot espresso
CUBA LIBRE Rhum, Coca, citron vert
JUANITO Rhum, fruits rouges, citron vert, menthe, sucre
PIMM'S CUP Fruits frais, limonade, Pimm's original
COSMOPOLITAN Vodka, citron vert, sucre de canne, jus de cranberry, Cointreau

- LES SPRITZ 13 -

LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, prosecco, soda
L'ORIGINAL Apérol, prosecco, soda, orange
SAINT GERMAIN Saint Germain, prosecco, soda, fruits

- AU CHAMPAGNE 16 -

BELLINI Champagne, pêche
ROSSINI Champagne, fraises
MIMOSA Champagne, orange fraîche
FRENCH 75 Gin, citron, sucre de canne, Champagne
PORN STAR ABBESSES Fruit de la passion, vanille, jus de citron, Vodka, Champagne

- MOCKTAILS 11 -

VIRGIN FRUITS ROUGES Purée de fruits rouges, menthe, citron vert, sucre de canne, limonade
FREE PORN STAR Purée de passion, jus de citron vert, ananas

LES VINS

CHAMPAGNES & BULLES	14cl	22cl	75cl
MOËT & CHANDON Brut	15	24	89
MOËT & CHANDON «2015» Rosé			129
MOËT & CHANDON Millésimé Grand cru «2015»			119
MOËT & CHANDON Collection Impériale n°1			239
DOM PERIGNON «2013»			249
DOM PERIGNON «P2» 2004			389
ARMAND DE BRIGNAC «Gold» Jay-z collection			269
RÉGION LANGUEDOC Brut nature French Cancan Rosé	12	17	59

BLANCS AOP

BOURGOGNE

POUILLY FUISSÉ 1er Cru	-	-	69
CHABLIS Cyril Gautheron	9,9	16	49
CHARDONNAY Christophe Patrice	7,9	13	41

VALLÉE DE LA LOIRE

SANCERRE Tassin	7,9	13	41
POUILLY FUMÉ Maltaverne	9,9	16	49
SANCERRE Lafond Grande Cuvée	-	-	59

VALLÉE DU RHÔNE & LANGUEDOC

CHÂTEAUNEUF DU PAPE CLOS DE L'ORATOIRE	-	-	69
SAUVIGNON IGP	6,9	12	36
MUSCAT IGP	7,9	13	41

ROUGES AOP

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTE DU RHÔNE Domaine Chartreux	6,9	12,0	36
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Clos de l'Oratoire	-	-	69

BOURGOGNE

BEAUNE CÔTEAUX BOURGUIGNONS Louis Jadot	9,9	16	49
CÔTE DE NUIT Marsannay	-	-	59
VOSNE ROMANÉE	-	-	89

VALLÉE DE LA LOIRE

SANCERRE Lafond Grande Cuvée	-	-	59
------------------------------	---	---	----

LANGUEDOC

PINOT NOIR IGP Saint Victor	6,9	12	36
PIC SAINT-LOUP Puech Haut	7,9	13	41

BORDELAIS

BORDEAUX James Deschartrons	6,9	12	36
SAINT ÉMILION GRAND CRU Château "Haut Saint Brice"	9,9	16	49
MÉDOC Château Beauvillage	7,9	13	41
POMEROL Benjamin de Beauregard	-	-	69

ROSÉS AOP

PROVENCE

CHÂTEAUX DES BERTRANDS	7,5	12,5	39
WHISPERING ANGEL	-	-	45
CHÂTEAU GALOUPET Cru classé	-	-	59

IGP GARD

LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS	6,9	12	36
----------------------------------	-----	----	----

CONSULTEZ NOS VINS DU MOIS

BI RES PRESSIONS

	25cl	50cl		25cl	50cl
Kanter village	5	10	Marguerite Abbaye	6	11
Kobus Blanche	6	11	Carlsberg	6	11
Hupster Hopside IPA	6	11	CIDRE Appie bio btl 33cl	7,5	

APÉRITIFS

de 4cl à 14cl

Pastis, Ricard	4,9	Kir royal Moët & Chandon	14,9
Porto	4,9	Hennessy XO on ice	24
Campari	5	Aperol Spritz	13
Martini Blanc, Rouge	5	Americano	10
Kir au Chardonnay	6,5	Negroni	13

BOISSONS FRA CHES

COCA-COLA 33cl, COCA ZÉRO 33cl	6,5
COCA Cherry 33cl	6,5
FANTA Orange 33cl	6,5
LIMONADE, SPRITE 33cl	6,5
FUZETEA 25cl	6,5
FEVER TREE 20cl	6,5
Ginger Beer, Ginger Ale, Tonic	
EVIAN, BADOIT 33cl	5,5
EVIAN, BADOIT 75cl	7,5
(uniquement restaurant)	
Sup Sirop	0,5

JUS DE FRUITS

JUS PRESSÉ 25cl Orange ou citron	7,5
PUR JUS DE FRUITS 25cl	6,5
Orange, pomme, ananas, tomate	
MIXTE PRESSÉ 25cl Orange et citron 8	

CAFÉTERIA

Expresso Massaya bio	2,9
Déca	2,9
Double expresso ou déca	5,8
Cappuccino	7
Café crème	6
Chocolat	6
Café / Chocolat viennois	6,5
Lait chaud miel ou vanille	6,5
Supplément Chantilly	+1
Thés bio «Label Fairtrade»	6
Fruits rouges, Citron, Vert menthe, Earl Grey, Vert, Rooibos aux épices	
Infusion et thé blanc Bio	6
Camomille, Verveine, Verveine-Menthe, Rose-Litchi	
Tisane Bio	6
Nuit folle à Montmartre (tisane aux épices bio)	
Café Glacé	6

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION D'ALCOOLS