



BIÈRES

PRESSION

	25cl	Pinte 50cl
1664 Premium	4,2	7,7
GRIMBERGEN blonde	5,3	9,2
GRIMBERGEN blanche	5,3	9,2
GRIMBERGEN fruits rouges	5,3	9,2
GRIMBERGEN ambrée	5,3	9,2
PANACHÉ	4,0	6,7
MONACO	4,2	7,7
PICON BIÈRE	4,7	7,7
L'EDITORIALE	-	5,0

BOUTEILLES

BELGIQUE			
TYPE FRUITÉE			
Lindemans Framboise 2,5°	25cl	6,5	
Pêcheresse 2,6°	25cl	6,5	
TYPE ABBAYE			
Chimay Triple douce blonde 8,5°	35cl	7,0	
Chimay Rouge brune 7°	33cl	7,0	
Chimay Bleue forte cuivrée 9,0°	35cl	7,0	
FRANCE			
1664 sans alcool 8,4°	35cl	5,9	
MEXIQUE			
Corona 4,6°	35cl	7,9	
DANEMARK			
Skoll bière des Vikings 6°	33cl	6,5	
IRLANDE			
Guinness Boîte 5,8°	50cl	6,2	
CIDRES			
CIDRE DOUX	25cl	5,9	
CIDRE BRUT	25cl	5,9	

APÉRITIFS

PASTIS 51, RICARD	2cl	3,3
PINEAU DES CHARENTES	6cl	5,5
LE KIR	15cl	4,9
MARTINI bianco, rosso, rosato	6cl	4,8
LILLET Agrumes ou Tonic	10cl	5,8
SUZE, APEROL	6cl	4,8
PORTO	6cl	6,0
MARTINI TONIC	10cl	5,8
CAMPARI TONIC	10cl	7,0
COUPE DE CRÉMANT	10cl	
DE BOURGOGNE		7,0
AMERICANO MAISON	15cl	9,8
PASTIS SECRET DE L'HERBIER *		5,5
VODKA ZESTE DE CASSIS		9,9
SECRET DE L'HERBIER *		



Photos non contractuelles
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

PRIX NETS EN EURO EXIGEZ VOTRE TICKET
Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas
les paiements par chèque selon les articles du code monétaire et
financier L 112-6A, 9/L 131-2, 10, 15A, 19, 32, 43, 69 et 71 (un
commerçant peut refuser un paiement par chèque en informant sa
clientèle de sa restriction).

COCKTAILS

Avec Alcool 25 cl 9,9

5 cl d'alcool minimum

LYLLA Amaretto, liqueur de café, café, sirop de noisette		
WOLVERINE Jus de mangue, sirop de vanille, cachaca, jus de citron vert		
NOWHERE Rhum Duppy share spiced, sirop de cannelle, jus d'ananas, jus de citron jaune		
LOUP BLANC Saké au Yusu, sirop de concombre, schweppes tonic, vodka		
GHOST RIDER Gin brockmans, orange, sirop de pamplemousse, jus de citron jaune, schweppes agrume		
STAR LORD Sirop d'hibiscus, jus de cranberry, purée de framboise, rhum blanc, jus de citron jaune		
MOON KNIGHT Purée de coco, jus d'ananas, sirop de noisettes grillé, rhum blanc et ambrée		
MYSTIQUE Sirop de mûre, curaçao bleue, gin rose, schweppes agrume		
IKARIS Sirop de lavande, jus de citron vert, gin rose		
M-J Vodka, jus de citron, apérol, sirop de pêche jus de pamplemousse		
CRÉATION DU BARMAN		

Les Margaritas 25cl 9,9

5 cl d'alcool minimum

MARGARITA Cointreau, téquila, jus de citron, jaune		
LES PARFUMÉS (Base Original + ingrédients au choix) Purée de pêche, purée de pomme, purée de fraise, purée de framboise, purée de litchi		

Les Cold Brews 10,0

VODKA LEMON COLD BREW Vodka, limonade, cold brew, tranche de citron		
GIN TONIC COLD BREW Gin, schweppes tonic, tranche de citron, cold brew		
AMERICANO COLD BREW Campari, martini rouge, cold brew, tranche d'orange		



Les Mélanges 9,9

4 cl d'alcool minimum

Sélection de L'Edito		
WHISKY COCA, GIN TONIC, VODKA ORANGE, VODKA TONIC, CAMPARI TONIC, WHISKY PERRIER, GET 27 PERRIER		

Eaux Minérales

VITTEL	50cl	1litre	5,0	6,0
SAN PELLEGRINO	5,0	6,0		

Les Mojitos 15cl

5 cl d'alcool minimum

HAVANA MOJITO ORIGINAL	8,9
Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche et eau gazeuse	
LES PARFUMÉS (Base Original + ingrédients au choix)	9,9
Purée de pêche, purée de pomme, purée de fraise, purée de framboise, purée de litchi	

Les Virgins 25cl 8,5

5 cl d'alcool minimum

VIRGIN MOJITO Menthe fraîche, sucre de canne, citron, eau gazeuse	
LES PARFUMÉS (Base Original + ingrédients au choix)	9,5
Purée de pêche, purée de pomme, purée de fraise, purée de framboise, purée de litchi	

Les Spritzs 25cl 10,0

5 cl d'alcool minimum

APÉROL SPRITZ, APÉROL SPRITZ ROYAL CHANDON GARDEN SPRITZ	
LES PARFUMÉS (Base Original + ingrédients au choix) Cassis, citron, saint germain	

Sans Alcool 25cl 8,5

ROX ET ROUKY Jus de fraise, sirop de cerise, jus de citron jaune, jus de pomme, purée de fruit de la passion	
MUSHU Jus de cranberry, purée de framboise, jus de citron jaune, jus de maracuja	
BELLE Jus de mangue, jus de maracuja, purée de coco, sirop de vanille	
SIMBA Jus de pomme, jus d'ananas, jus d'abricot, sirop de pêche	
IAGO Sirop d'hibiscus, jus de citron vert, jus d'abricot, jus de cranberry	
MAUI Purée de litchi, jus de citron jaune, sirop de cassis, jus de cranberry	
HOPPS Jus de cranberry, sirop de lavande, jus de citron jaune, limonade	
HADES Sirop de curaçao bleue, sirop de lavande, jus de citron, schweppes agrume	
BAGHERA Sirop de concombre, jus de fraise, jus de citron jaune, jus de pomme	
CRÉATION DU BARMAN	

Softs

Coca-Cola	33cl	4,2
Coca-Cola SANS SUCRES OU Coca-Cola Cherry	33cl	4,2
FANTA ORANGE	33cl	4,2
fuzetea	25cl	4,2
PERRIER	33cl	4,2
VITTEL	25cl	4,2
LAIT + SIROP	33cl	3,6
ORANGINA	25cl	4,2
SCHWEPES TONIC, AGRUM'ou LEMON	25cl	4,2
FINE THÉ PECHE ou ORANGE	25cl	4,2
LIMONADE	25cl	3,3
RED BULL	25cl	7,3
DIABOLO	25cl 3,5	50cl 6,9
SUPPLÉMENT SIROP OU RONDELLE		0,4
FRUIT PRESSÉ Orange ou citron		7,3
JUS OU NECTARS DE FRUITS	25cl	4,0
Fraise ⁵ , ACE ⁵ , orange ⁴ , pamplemousse ⁴ , ananas ⁴ , abricot ⁴ tomate ¹ , pomme ¹		
1 : Jus / 2 : Pur jus / 4 : Nectar (à base de jus concentré et/ou purée)		
5 : Boisson aux fruits		

À PARTAGER OU EN SOLO

✓ Frites au cheddar	8,0	Flammekueche classique 🍷	12,0	✓ Flammekueche paprika	13,0
✓ Frites à la crème d'époisses	8,0	lardons, oignons, crème fraîche		poivrons, olives, oignons, crème fraîche, fromage râpé, ciboulette	
Bol de frites	4,0	Flammekueche saumon	15,0	Flammekueche époisses 🍷	14,0
Bol de salade	3,0	saumon frais, oignons, crème fraîche, fromage râpé, ciboulette		époisses, lardons, crème fraîche, oignons, fromage râpé, ciboulette	
Saucisson fuet, pain grillé et condiments 🍷	9,0	Flammekueche gratinée 🍷	13,0	Flammekueche chèvre et miel 🍷	14,0
✓ Assiette de fromages et pain grillé	10,0	lardons, oignons, crème fraîche, fromage râpé		lardons, oignons, chèvre, miel, crème fraîche, ciboulette	
époisses, comté, chèvre					

LES PLANCHES XL

SERVIES AVEC CONDIMENTS ET PAIN GRILLÉ / POUR 3 - 4 PERSONNES

CHARCUTERIE 24 🍷

Rosette, coppa, jambon sec, mortadelle, chorizo, condiments et pain grillé

MIXTE 25 🍷

Rosette, coppa, chorizo, comté, chèvre, tomme de brebis, condiments et pain grillé

✓ FROMAGÈRE 26

Chèvre, tomme de brebis, comté, époisses, burrata, parmesan et pain grillé



WHISKIES 4cl



IRLANDAIS

JAMESON	7,9
BUSHMILLS IRISH WHISKEY	7,9
CONNEMARA ORIGINAL BLEND	8,5

ÉCOSSAIS BLEND

TALISKER 10 ANS	8,9
CARDHU 12 ANS	9,0
SINGLE MALT ARDBEG 10 ANS	10,0
AUCHENTOSHAN "AMERICAN OAK"	7,6

FRUITÉS

CHIVAS 12 ANS	8,5
BOURBON AMERICAIN JACK DANIEL'S	8,0

BOURBON LEGEND

FOUR ROSES	8,5
MAKER'S MARK	8,7
WOODFORD RESERVE	10,0

SCOTCH WHISKY

J&B	7,5
THE GLENLIVET	8,3
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	7,9

KUJIRA OKINAWA JAPON *

SILKIE (TOURBE) *	12,0
-------------------	------

ALCOOLS DIVERS 4cl

GIN

GORDON'S	6,5
BROCKMAN'S ORANGE *	9,9
LIND LIME ECOSSE *	9,9
BEEFEATER PINK *	9,9

COGNAC

COURVOISIER VS 5cl	8,5
COURVOISIER XO Impérial 5cl	14,9

CACHAÇA

AGUACANA	8,1
----------	-----

VODKA

SMIRNOFF	7,0
----------	-----

RHUM

HAVANA CLUB 3 ans	6,9
HAVANA CLUB 5 ans ESPECIAL	7,5
HAVANA CLUB 7 ans	11,1
HAVANA CLUB 15 ans	13,0
DIPLOMATICO	13,0
ZACAPA	13,0
EMINENTE RESERVA 7 ans	13,0
DUPPY SPICED JAMAÏQUE *	11,0

TEQUILA

GREY GOOSE	9,9
VOLCANO CRISTALLINO	9,0

NOS DIGESTIFS 6cl

BAILEYS	7,0
POIRE, MIRABELLE, FRAMBOISE	7,0
GET 27, GET 31 sur glace pilée	7,0
GRAND MARNIER, COINTREAU	7,0
MANZANA, LIMONCELLO	7,9
AMARETTO Disaronno Originale	7,9
CALVADOS, ARMAGNAC VSOP	7,9
MARC DE BOURGOGNE	7,9
LIQUEUR DE CAFÉ MARIE BRIZARD	7,0
SUC DES GLACIERS GÉNÉPI	9,0
menthe glaciale	
KIYOKO SAKÉ AU YUZU	10,0
ACCOMPAGNEMENT À LA VERSE	1,0

CHAMPAGNES

Coupes de Champagne

COUPE DE CHAMPAGNE de L'ÉDITO 10cl	8,0
KIR CHAMPAGNE	10,0
cassis, mûre, framboise, banane, pêche	12cl

Bouteilles de Champagne 75cl

SÉLECTION L'ÉDITO BLANC	35,0
SÉLECTION L'ÉDITO ROSÉ	40,0
POL ROGER BRUT	65,0
BRIMONCOURT BLANC DE BLANCS	95,0
MUMM BRUT CORDON ROUGE	70,0
PERRIER JOUËT BRUT	79,0
VEUVE CLICQUOT CARTE JAUNE	75,0
PERRIER JOUËT BLANC DE BLANCS	115,0
PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE	210,0



Champagne de Castellane

CLASSÉ

CHAMPAGNE DE CASTELLANE

UNIQUE À DIJON !!!

75cl
35,0

Veuve Clicquot
REIMS FRANCE

EMINENTE
RON DE CUBA

***NOS SPIRITUEUX ARTISANAUX SÉLECTIONNÉS PAR L'EXPLORATEUR DE GOÛT**

Notre carte des allergènes est également disponible à l'accueil.

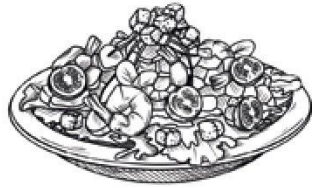
PRIX NETS EN EURO, SERVICE COMPRIS

ENTRÉES

NOS ESCARGOTS au beurre persillé	Les 6	9,0	Les 12	17,0
✓ NOS ASPERGES MIMOSA et mayonnaise				15,0
✓ NOS OEUFS "PARFAITS" à l'époisses et pain grillé ou en meurette et pain grillé				10,0 10,0
✓ VELOUTÉ DE PETIT POIS et sa burrata crémeuse, croûtons servi froid ou chaud				12,0

SALADES

✓ SALADE DE CHÈVRE FRAIS AUX FRAISES mesclun de salade, chèvre frais, fraises, crème balsamique, crumble				18,0
SALADE CAESAR mesclun de salade, émincés de poulet, croûtons, copeaux de parmesan, oeufs durs, sauce caesar, tomates, ciboulette				19,0
✓ SALADE PRINTANIÈRE mesclun de salade, apercges, radis, betterave, fèves, carottes, avocat, crème ciboulette, graines, tomates, haricots verts				17,0
SALADE OCÉANE mesclun de salade, saumon fumé, crevettes, haricots verts, citron, tomates, avocat, concombre, betteraves, sauce cocktail				23,0



TARTARES au COUTEAU

servi avec des frites fraîches

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL viande de boeuf française hachée, cornichons, oignons, câpres, ketchup, moutarde, ciboulette				21,0
TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE base traditionnel, pesto, parmesan, tomates confites, pignon de pin				23,0
TARTARE DE SAUMON FRAIS PRÉPARÉ saumon cru haché et mariné (citron, ciboulette, échalotes, moutarde)				23,0
supplément burrata				6,0

MENU ENFANT 15,0

(moins de 12 ans)

Au choix :

PIZZA MARGHERITA, RIGATONI à la crème,
HAMBURGER ou MOULES MARINIÈRES

Au choix :

CRÊPES ou GLACE BEN ET JERRY'S VANILLE PÉCAN OU BROWNIE

Boisson : VERRE de Coca fontaine 33cl ou Jus de fruits 25cl
ou SIROP à l'eau à volonté

POMMES DE TERRE AU FOUR

"Grenaille" gratinées accompagnées d'un bol de salade

NORVEGIENNE saumon frais, fromage, crème ciboulette				20,0
ITALIENNE 🍷 burrata, jambon de pays, fromage, pesto, crème				20,0
✓ 5 FROMAGES tomme de brebis, chèvre, emmental, gorgonzola, mozzarella				19,0
BOURGUIGNONNE 🍷 époisses, oeufs "parfait", lardons, fromage, crème				20,0

POKE BOWL

AUGUSTA BOWL base au choix (quinoa ou riz), concombre, carottes, crevettes marinées et cuites, fèves, chou, betterave, radis				20,0
✓ GREEN BOWL base au choix (quinoa ou riz), avocat, concombre, carottes, fèves, chou, betterave, radis				16,0
✓ CALIFORNIA BOWL base au choix (quinoa ou riz), saumon mariné, concombre, carottes, fèves, chou, betterave, radis				19,0
POULET TERIYAKI base au choix (quinoa ou riz), émincés de poulet cuits et marinés, concombre, carottes, fèves, chou, betterave, radis				19,0

PLATS GOURMANDS

CAMEMBERT PANÉ ET RÔTI 🍷 charcuteries, frites fraîches				25,0
CAMEMBERT PANÉ ET RÔTI saumon fumé, frites fraîches				30,0
WELSH DU CHEF pain de campagne moutardé imbibé à la bière, steak haché 150g, cheddar fondu à la bière, oeuf au plat, frites fraîches				23,0
WELSH CANAILLE 🍷 pain de campagne moutardé imbibé à la bière, effiloché de porc, cheddar fondu à la bière, oeuf au plat, frites fraîches				23,0

PÂTES "RIGATONI"

RIGATONI AU SAUMON, à la crème et persil, roquette, parmesan				19,0
RIGATONI AUX ESCARGOTS, crème, pignons de pins, tomates confites, roquette, parmesan				19,0
RIGATONI À LA BURRATA ET CRÈME DE TRUFFE 🍷 roquette, jambon de pays, roquette, parmesan				19,0
✓ RIGATONI AU GORGONZOLA, noix et tomates confites, roquette, parmesan				18,0

MENU EDITORIAL 39,0

LES 6 ESCARGOTS au beurre persillé

NOS OEUFS «PARFAITS»
À L'ÉPOISSES ou MEURETTE

VELOUTÉ PETITS POIS et burrata

•••

FILET DE RUMSTEAK AU POIVRE VERT
frites fraîches, salade

FILET DE DORADE GRILLÉ
asperges vertes gratinées au parmesan,
beurre blanc citronnée

ENTRECÔTE DE VEAU À L'ÉPOISSES
frites fraîches, salade

•••

LE BROWNIES
glace vanille, sauce chocolat

ASSIETTE GOURMANDE

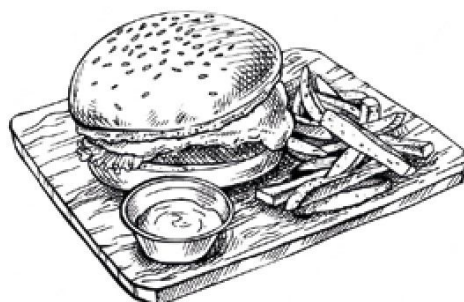
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

EDITO BURGERS

Viande hachée française

Simple avec un steak haché 150g - DS avec un double steak haché 2 x 150g

	Simple	DS	TS
ROYAL viande de boeuf français, crème de cheddar, relish, oignons, tomate, salade, frites fraîches	19,0	25,0	31,0
ÉPOISSES 🍖 viande de boeuf français, cheddar, galette de pommes de terre, relish, lard grillé, oignons, crème d'époisses, tomate, salade, frites fraîches	20,0	27,0	33,0
MONTANA 🌿 galette de légumes et de pomme de terre, cheddar, relish, tomate, oignons, salade, frites fraîches	18,0		
FARMER blanc de volaille pané, crème ciboulette, pickles d'oignons rouges, relish, cheddar, tomate, oignons, salade, frites fraîches	20,0		
FRANÇAIS 🍖 viande de boeuf français, emmental, lard grillé, relish, tomate, oignons, salade, frites fraîches	19,0	26,0	32,0
EMPIRE STATE 🍖 viande de boeuf français, oeuf plancha, bacon, sauce barbecue, oignons frits, cheddar, relish, tomate, oignons, salade, frites fraîches	22,0		
LITTLE ITALY 🍖 viande de boeuf français, 1/2 burrata, pesto, jambon de pays, roquette, cheddar, relish, tomate confite, oignons, salade, frites fraîches	24,0		
LONG ISLAND cabillaud vapeur, pesto, tomate confite, roquette, crème de cheddar, oignons, salade, frites fraîches	24,0		
PULLED PORK 🍖 effiloché de porc, sauce barbecue, cheddar, relish, tomate, oignons, frits, roquette, galette de pomme de terre, frites fraîches	21,0		



VIANDES

ENTRECÔTE DE BOEUF ANGUS AU GRILL, +/- 350G, sauce béarnaise, frites fraîches, salade	35,0
MAGRET DE CANARD RÔTI ENTIER AU POIVRE VERT, gratin de pomme de terre	27,0
BOEUF BOURGUIGNON 🍖	22,0
ANDOUILLETTE AAAAA, sauce moutarde à l'ancienne, frites fraîches, salade 🍖	21,0
SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE AU MIEL ET THYM, pommes "mitraille" confites	27,0
ENTRECÔTE DE VEAU À L'ÉPOISSES +/- 250g, frites fraîches, salade	29,0
FILET DE RUMSTEAK AU GRILL +/- 200g, sauce poivre vert, frites fraîches, salade	25,0
HACHÉ DU BOUCHER ET SON OEUF À CHEVAL, +/- 200g, sauce poivre vert, frites fraîches, salade	19,0
SUPRÊME DE VOLAILLE GASTON GÉRARD, frites fraîches	19,0

N'hésitez pas à préciser la cuisson de vos viandes : bleu, saignant, à point, bien cuit

MOULES

accompagnées de frites fraîches, suivant saison

MOULES MARINIÈRE	19,0
garniture oignons, persil, céleri branche, carottes et vin blanc	
MOULES À LA CRÈME	20,0
garniture marinière et sauce crème	
MOULES À L'ÉPOISSES	20,0
garniture marinière et sauce époisses	
MOULES À L'ITALIENNE 🍖	21,0
garniture marinière et sauce gorgonzola, jambon de pays, tomates confites	

POISSONS

AIGUILLETES DE SAINT PIERRE «MEUNIÈRE»	24,0
crème de petits pois, granola noisette et pommes "mitraille" confites	
FILETS DE DORADE GRILLÉS	22,0
asperges vertes gratinées au parmesan, beurre blanc citronnée	
PAVÉ DE SAUMON PLANCHA	25,0
sauce béarnaise, pommes "mitraille" confites	

Formule Express

PLAT DU JOUR N°1 : 21,0

PLAT DU JOUR N°2 : 23,0

À DÉCOUVRIR SUR
LES ARDOISES

PLAT DU JOUR +
CAFÉ GOURMAND + 1 BOISSON

Verre de vin 15cl rouge, rosé ou blanc
ou Vittel 25cl ou Bière 1664 25cl

Plat du jour seul N°1 : 16,0

Plat du jour seul N°2 : 18,0

Du lundi au vendredi midi sauf jours fériés



L'équipe de l'édito

vous souhaite un bon appétit !

WOKS

LAOS	19,0
poulets, crevettes, légumes, cacahuètes, coriandre, nouilles de riz, sésame	
BANGKOK	18,0
légumes (carottes, poivrons, courgettes, pois gourmand, chou chinois, soja, shiitake), cacahuètes, coriandre, nouilles de riz, sésame	
HANOÏ	26,0
saint-Jacques, saumon, crevettes, légumes, cacahuètes, coriandre, nouilles de riz	

PANIERS VAPEUR

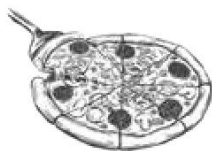
servi avec riz thaï et sauce agrume

AU SAUMON , soja, pois gourmand, chou, fèves, shiitake	24,0
AU CABILLAUD , soja, pois gourmand, chou, fèves, shiitake	24,0
AUX NOIX DE SAINT-JACQUES	28,0
soja, pois gourmand, chou, fèves, shiitake	

PIZZAS

MARGHERITA	14,0
base tomate, huile d'olive, basilic, mozzarella, parmesan	
SAUMON CHÈVRE	19,0
base crème, saumon frais, chèvre, mozzarella, épices italiennes, citron, jeunes pousses de salade	
BURRATA	20,0
base tomate, burrata, mozzarella, jambon de pays, jeunes pousses de salade, pesto, pignon de pin	
RÉGINA	16,0
base tomate, mozzarella, jambon, champignons, persil	
FROMAGGI	17,0
base tomate, mozzarella, parmesan, chèvre, emmental, tomme de brebis gorgonzola	
4 SAISONS	17,0
base tomate, mozzarella, artichauts, champignons, oeufs, jambon blanc, olives, parmesan, basilic	
KARADOC	18,0
base crème, tomme de brebis, poivrons, oignons, saucisse, jambon sec, piment espelette, ail	
GENOVESE	15,0
base tomate, poivrons, mozzarella, olives, pesto, stracciatella, crème balsamique, jeunes pousses de salade	
CORLEONE	18,0
base crème, mozzarella, champignons, mortadelle, pistache, roquette, stracciatella, olives	
BIANCA	21,0
base crème, mozzarella, burrata, saumon fumé, ciboulette, citron, roquette	

Supplément Burrata	6,0
Supplément oeufs	2,0
PENSEZ A COMMANDER VOTRE SALADE	3,0
en accompagnement de votre PIZZA	



CRÊPES OU GAUFRES

CRÊPE AU SUCRE	6,5
CRÊPE AU NUTELLA	7,0
CRÊPE GOURMANDE (1 boule de glace vanille, nutella, crème fouettée)	9,0
CRÊPE BANANA (banane, nutella, crème fouettée)	9,5
GAUFRE AU SUCRE et crème fouettée	7,5
GAUFRE NUTELLA et crème fouettée	8,0
GAUFRE EDITO (1 boule de glace vanille, nutella, crème fouettée)	9,5

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR	9,0
FAISSELLE AU CHOIX , sucrée ou salée	8,0
CAFÉ GOURMAND ou ASSIETTE GOURMANDE	10,0
PROFITEROLES XL	11,0
3 boules de glace vanille, sauce chocolat et crème fouettée	
LE BROWNIE	9,0
glace vanille, sauce chocolat	
TIRAMISU AUX FRAISES	10,0
LA POIRE EN TROMPE L'OEIL, CRUMBLE NOISETTE	10,0
glace poire	
TARTE AU CITRON TRÉS MERINGUÉE	9,0
NOTRE CHEESECAKE ET COULIS DE FRUITS ROUGES	9,0

Coupes Glacées très gourmandes

11 €

CHOCOLAT LIÉGEOIS	2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, crème fouettée
CAFÉ LIÉGEOIS	2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, crème fouettée
CARAMEL LIÉGEOIS	2 boules caramel, 1 boule vanille, sauce caramel, crème fouettée
NUTTYNUT'S	2 boules nutty, 1 boule vanille, noisettes caramélisés, nutella, crème fouettée
AMERICANA	1 boule nutty, 1 boule caramel, 1 boule vanille, guimauve, pop corn, guimauve, sauce chocolat, creme fouettée
RUBY	1 boule cerise, 1 boule framboise, 1 boule fraise, fruits rouges, coulis, creme fottée
SUMMERTIME	1 boule vanille, 1 boule peche, 1 boule abricot, crumble, coulis fruits jaunes, crème fouettée
BANANA SPLIT	1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, banane fruit, sauce chocolat, crème fouettée
FRAISE MELBA	2 boules vanille, 1 boule fraise, fraises fruits, coulis de fruits rouges, crème fouettée

NOS COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

3cl d'alcool minimum

COLONEL	3 boules citron vert, vodka	12,0
CHAMBERTIN	3 boules cassis, Marc de Bourgogne	12,0
PEPPERMINT	3 boules menthe-chocolat, get 27	12,0
WILLIAMINE	3 boules poire, Williamine	12,0

GLACES



Nos parfums :

GLACES : café, vanille, chocolat, caramel beurre salé, pistache, nutty, noix, coco, rhum-raisons, menthe-chocolat

SORBETS : fraise, framboise, cassis, citron vert, poire, pêche, fruit de la passion, abricot, cerise

COUPE 2 BOULES	6,0
COUPE 3 BOULES	8,0
Supplément crème fouettée	1,0
Supplément sauce chocolat ou sauce caramel beurre salé	1,0



VINS ROUGES DE BOURGOGNE AOC*

Bout. 75cl

MERCUREY 1 ^{ER} CRU	Domaine Trémeaux	69,0
MARANGES	Domaine Grachet Duchemin	45,0
MARSANNAY VIELLES VIGNES	Domaine Sirugue	35,0
MOREY SAINT DENIS	Domaine des Beaumont	140,0
HAUTES CÔTES DE BEAUNE	de Nuiton Beauvoy	29,0
BOURGOGNE PINOT NOIR "MONTRECU"	Domaine Girodet	32,0
BOURGOGNE PINOT NOIR « Le Cornevent »	Château du Cray	34,0
CÔTE DE NUITS Villages	Domaine Remi Seguin	70,0
FIXIN	Domaine Girodet	71,0
RULLY	Domaine Belleville	45,0
CHOREY LES BEAUNE	Domaine Denis	52,5
GIVRY 1 ^{ER} CRU	Steinmaier	52,0
AUXEY DURESSSES 1 ^{ER} CRU	Domaine Dubuet Monthele	75,0
NUITS-SAINT-GEORGES	Domaine Rémi Seguin	102,0
CHASSAGNE MONTRACHET	Domaine Goichot	76,0
POMMARD	Domaine Arnaud Germain	87,0
GEVREY CHAMBERTIN	Domaine Roblot Marchand	80,0
CHAMBOLLE MUSIGNY	Domaine Remi Seguin	125,0

VINS BLANCS DE BOURGOGNE AOC*

Bout. 75cl Bout. 50cl

PETIT CHABLIS	Domaine Vrignaud	31,0
CHABLIS	Domaine Passy le Clou	44,0
VIRÉ CLESSÉ LA QUINTAINE « Cave de Viré »		36,0
BOUZERON LES TROIS	Domaine Chanzy	38,0
SAINT VÉРАН	Domaine Sophie Martin	34,0
MONTAGNY VILLAGE	Domaine Les Guignottes	42,0
GIVRY 1 ^{ER} CRU	Domaine Steinmaier	47,0
MONTAGNY 1 ^{ER} CRU		90,0
« Les Resses en monopole »	Domaine les Guignottes	
SAINT AUBIN 1 ^{ER} CRU	Domaine Prudhon	90,0
CHASSAGNE-MONTRACHET	Domaine Picard	98,0
PULIGNY-MONTRACHET	Domaine Belleville	108,0
POUILLY FUISSSE	Cave de Prisé	51,0
AUXEY DURESSSES 1 ^{ER} CRU	Domaine Dubuet Monthele	95,0
BOURGOGNE CHARDONNAY	Domaine Les Guignottes	28,0
MOREY SAINT DENIS	Domaine des Beaumont	138,0

VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE AOC	« Le Mas Pampelonne »	30,0
CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE	« Roseblood d'estoublon »	35,0
CÔTES DE PROVENCE AOC	Caves d'esclan « Whispering angel »	42,0
CHÂTEAU MINUTY	"M de Minuty"	38,0

CAFÉTERIE

CAFÉ EXPRESSO	2,3
GRAND CAFÉ	4,1
DÉCAFÉINÉ	2,5
CAFÉ NOISETTE	2,5
PETIT CRÈME	2,7
GRAND CRÈME	4,6
CAPPUCCINO	5,0
CAFÉ LATTE	6,2
CAFÉ LATTE AROMATISÉ	6,5
Cannelle, noisette, cookies-chocolat, vanille ou caramel	
CAFÉ FRAPPÉ	6,0
CAFÉ FRAPPÉ AROMATISÉ	6,3
Cannelle, noisette, cookies-chocolat, vanille ou caramel	

EN DEHORS DE LA BOURGOGNE *

Bout. 75cl

VIN DE PROPRIÉTÉ DE L'EDITO BORDEAUX	Château Cérèse	28,0
VINS ROUGES DE BORDEAUX AOC		
BLAYE CÔTES DE BORDEAUX	Château les Donats	31,0
MOUTON CADET		36,0
"BARON PHILLIPE DE ROTHSCHILD" Bordeaux		
HERITAGE DE LE BOSCOQ	Saint-Estèphe	42,0
BARON NATHANIEL	Pauillac	56,0
VINS ROUGES DU BEAUJOLAIS AOC		
MORGON	Domaine Mommessin	28,0
SAINT AMOUR	Domaine Mommessin	41,0
VINS ROUGES DES CÔTES DU RHÔNE AOC		
CÔTES DU RHÔNE	Roc Épine bio Domaine Lafond	28,9
CROZES HERMITAGE	Domaine Ogier	39,0
VACQUEYRAS	Domaine Ogier	47,0
CHÂTEAUNEUF DU PAPE		64,0
"CLOS DE L'ORATOIRE" Domaine Ogier		
VINS ROUGES DE LOIRE		
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL		29,0
« Le Vau Jaumier »	Domaine Taluau Foltzenlogel	
VINS ROUGES DES PAYS D'OC		
PINOT NOIR « Les Jamelles »		19,0

VINS BLANCS*

Bout. 75cl

PAYS D'OC CHARDONNAY	« Les Jamelles »	19,0
CÔTE DE GASCOGNE	« Chames Plaimont » (moelleux)	22,0
SANCERRE	« Mam'zelle » Domaine Reverdy Cadet	41,0
BEAUJOLAIS	Domaine Ruet	31,0
RIESLING ALSACE	Domaine Klipfel	32,0

VINS AOC AU VERRE

VINS BLANCS

IGP PAYS D'OC CHARDONNAY	« Les Jamelles »	8cl	15cl
SAINT VÉРАН	Domaine Sophie Martin	5,1	7,7
CHABLIS	Domaine Passy le Clou	6,7	11,1
CHASSAGNE-MONTRACHET	Château Charriere	7,0	15,0
		11,0	19,0

VINS ROUGES

IGP PAYS D'OC PINOT NOIR	« Les Jamelles »	8cl	15cl
HAUTES CÔTES DE BEAUNE	de Nuiton Beauvoy	4,9	8,2
MERCUREY 1 ^{ER} CRU	Domaine Trémeaux	5,7	10,1
GEVREY CHAMBERTIN	Domaine Roblot Marchand	8,2	15,5
		9,7	16,8

VINS ROSES

CÔTE DE PROVENCE	« Le Mas Pampelonne »	15cl
EN PISCINE		5,0
		5,0



NOS POTS LYONNAIS

MÂCON BLANC AOC	15cl	25cl	46cl
CÔTES DE PROVENCE AOC ROSÉ	6,9	8,9	11,9
BOURGOGNE AOC PINOT NOIR, ROUGE	6,9	8,9	11,9

BOISSONS CHAUDES

CHOCOLAT CHAUD AU LAIT FACON GRAND-MERE	4,5
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	5,0
LAIT CHAUD	3,3
LAIT CHAUD AROMATISÉ	3,6
THÉS OU INFUSIONS	3,5
CITRON PRESSÉ CHAUD	4,4
GROG AU RHUM	7,0
IRISH COFFEE AU JAMESON	9,9