

## eaux plates

Vittel.....	25 cl 3.00.....	50 cl 4.00
Evian-Abatilles.....		11 6.00

## eaux gazeuses

Perrier.....	33 cl 4.00	
Badoit-Abatilles.....	50 cl 4.00.....	11 6.00

## boissons froides

Sirop à l'eau Fraise, Cassis, Grenadine, Pêche, Citron, Orgeat, Menthe.....	33 cl 3.00.....	50 cl 4.50
Diabolo Limonade + Sirop.....	33 cl 4.00.....	50 cl 5.50
A la Pression / Draft Coca-cola, Coca-cola zéro, Fanta, Fuze Tea, Sprite, Finley.....	33 cl 3.50	
Tonic agrumes «La French».....	25 cl 6.00	
Limonade «La French».....	25 cl 6.00	
Ginger beer «La French».....	25 cl 6.00	
Café glacé Café frappé, glaçons.....	33 cl 6.00	
Frappé Latte Café et lait frappés, glaçons.....	33 cl 6.00	
Moka glacé Café, chocolat frappés, glaçons.....	33 cl 7.00	
ChocOCO Chocolat frappé et glace noix de coco.....	33 cl 7.00	
Choconoisette Chocolat frappé, sirop de noisette.....	33 cl 6.00	
Milk shake Vanille-chocolat-fraise-noix de coco.....	33 cl 7.00	
Thé Glacé Maison Selon saison.....	33 cl 7.00	
Supplément tranche de citron.....	0.50	
Supplément sirop.....	0.20	

## cidres

Cidre doux.....	25 cl 4.00	
Cidre doux ou brut.....	75 cl 14.00	

## bières

### pression

Heineken.....	25 cl 4.50.....	50 cl 8.00	11 14.00
Affligen.....	25 cl 5.00.....	50 cl 9.00	11 16.00
Affligen Blanche (de mai à octobre).....	25 cl 5.00.....	50 cl 9.00	11 16.00
Lagunitas IPA (de mai à octobre).....	25 cl 6.00.....	50 cl 10.00	11 18.00
Panaché.....	25 cl 4.50.....	50 cl 8.00	11 14.00
Monaco.....	25 cl 4.50.....	50 cl 8.00	11 14.00

### bouteille

Heineken 0%.....	33 cl 5.00	
1664 (Blonde).....	33 cl 5.00	
Chouffe (Blonde) - Chouffe fruits rouges - Duvel (Blonde).....	33 cl 8.00	
Artisanale Sarlat (Blonde ou Ambrée).....	33 cl 8.50	
Desperados - Mira IPA Passion.....	33 cl 8.50	

## accompagnements

Tranche de citron.....	0.50
Sirop.....	0.20
Picon.....	1.00

## mocktails

Citronnade Jus de citrons vert et jaune pressés, limonade, menthe fraîche.....	20 cl 7.00
Orangeade Jus d'orange pressée, jus de citron, eau (selon saison).....	20 cl 7.00
Pamploussade Jus de pamplemousse pressé, menthe fraîche, eau gazeuse (selon saison).....	20 cl 7.00
Virgin Mojito Jus de pomme, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse.....	20 cl 7.00
Virgin Mojito Passion Citron vert, menthe fraîche, purée de passion, eau gazeuse.....	20 cl 9.00
Virgin Mojito Fraise Citron vert, menthe fraîche, purée de fraise, eau gazeuse.....	20 cl 9.00
Caribbean Sun Jus d'orange, saveurs mangue-fruit de la passion-papaye-kiwi.....	20 cl 7.00
Paradise Dream Jus d'ananas, saveurs fraise-framboise-grenadine-pêche blanche.....	20 cl 7.00
Peace and Love Jus de Pomme, saveurs jasmin-violette-hibiscus.....	20 cl 7.00

## nos fromages & desserts maison

Assiette de 2 fromages AOC / 2 AOC Cheeses plate (6).....	9.00
Crème brûlée à la vanille / Crème brûlée with vanilla (3,6).....	9.00
Pavlova aux fruits rouges, coulis de fruits rouges.....	9.00
<i>Pavlova with red berries, red berry coulis (3)</i>	
Brownie cacahuète, glace cacahuète, caramel & siphon chocolat.....	9.00
<i>Peanuts Brownie, peanuts ice cream, caramel, chocolate espuma (3,5,6,7)</i>	
Macaron, crémeux de saison, glace à la vanille.....	9.00
<i>Macaron, seasonal cream, vanilla ice cream (3,6,7)</i>	
Panna Cotta citron, sablé breton.....	9.00
<i>Lemon Panna Cotta, Breton shortbread biscuit (1,3,6,11)</i>	

## les crêpes

Produits indisponibles de 12 à 15h (selon saison) (1,3,6)

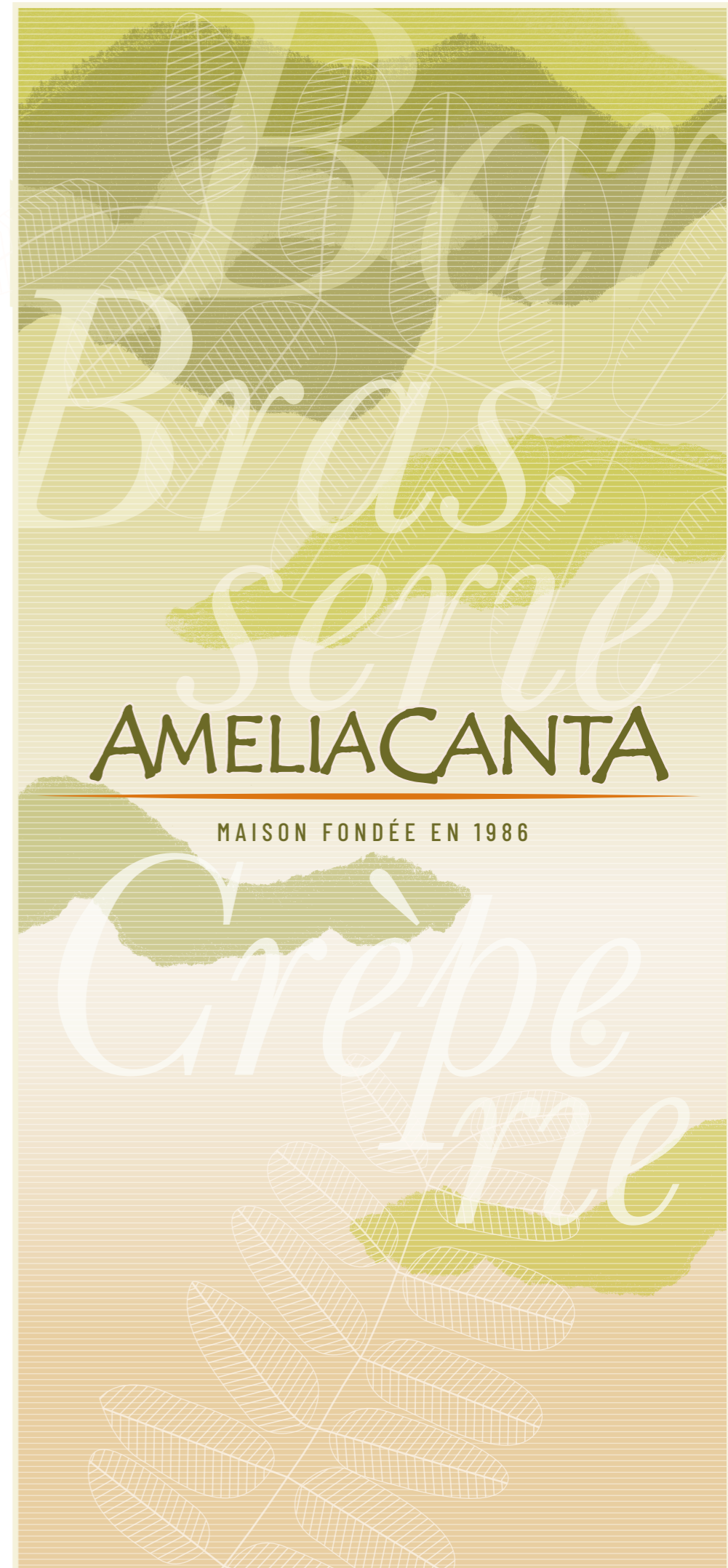
Sucre / sugar.....	6.00
Confiture Fraise ou abricot ou myrtille / jam (apricot or strawberry or blueberry).....	7.00
Quartier de citron / lemon.....	7.00
Chocolat / chocolate sauce.....	8.00
Luciole Caramel beurre salé / salted butter caramel.....	8.00
Ourson Banane, sauce chocolat, glace vanille, noix de coco, chantilly.....	10.00
<i>banana, chocolate sauce, vanilla ice cream, coconut powder, whipped cream</i>	
Cigogne Pommes caramélisées, glace vanille, chantilly.....	10.00
<i>caramelized apple, vanilla ice cream, whipped cream</i>	
Supplément chantilly.....	2.00
Supplément boule de glace.....	3.00

## les glaces

Dame Blanche Glace vanille, sauce chocolat, chantilly.....	9.00
<i>Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	
Chocolat Liégeois Glace chocolat & vanille, sauce chocolat, chantilly.....	9.00
<i>Vanilla &amp; chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	
Café Liégeois Glace café & vanille, sauce café, chantilly.....	9.00
<i>Vanilla &amp; coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream</i>	
Perroquet Sorbets ananas-framboise & mangue, salade de fruits, coulis de fruits rouges.....	9.50
<i>Pineapple-raspberry &amp; mango ice cream, fruits salad, red fruits coulis</i>	
Hibou Glace café & caramel beurre salé, sauce café, chantilly, meringues.....	9.50
<i>Coffee &amp; salted butter caramel ice cream, coffee sauce, whipped cream, meringues</i>	
Geai Glace chocolat & noix de coco, sauce chocolat, chantilly, macaron de St-Emilion.....	9.50
<i>Chocolate &amp; coconut ice cream, chocolate sauce, whipped cream, macaron from St-Emilion</i>	
Banana split Glace vanille-chocolat & fraise, banane, sauce chocolat, Chantilly.....	10.00
<i>Vanilla - chocolate &amp; strawberry ice cream, banana, chocolate sauce, whipped cream</i>	
Hirondelle Café, Cognac, macaron de St-Emilion.....	10.00
<i>Coffee ice cream, Cognac, macaron from St-Emilion</i>	
Mésange Sorbet citron, vodka, macaron de St-Emilion.....	10.00
<i>Lemon ice cream, vodka, macaron from St-Emilion</i>	
Coccinelle Sorbet citron-framboise & cassis, crème de cassis, chantilly.....	11.00
<i>Lemon-raspberry &amp; blackcurrant ice cream, whipped cream</i>	
Coupe 1 boule per scoop.....	3.00
Coupe 2 boules.....	5.50
<i>Vanille, Chocolat, Fraise, Café, Caramel Beurre Salé, Noix de Coco, Citron, Mangue, Ananas, Cassis, Framboise</i>	

### Liste des allergènes/Allergens list

1: Gluten/ gluten; 2: Crustacés/ shellfish; 3: Oeuf/ egg; 4: Poisson/ fish; 5: Cacahuètes/peanut;  
6: Lait/ lactose; 7: Fruits à coque/ nuts; 8: Céleri/celery; 9: Moutard/ mustard; 10: Sésame  
11: Sulfite sulphite; 12: Graine/seed; 13: Fruits secs / dried fruit; 14: Soja / soya



## boissons chaudes

Expresso.....	2.50
Décaféiné.....	2.80
Noisette Espresso, nuage de lait.....	2.80
Mini viennois Espresso, chantilly.....	3.20
Grand café Double expresso.....	4.50
Café au lait.....	4.00
Moka chaud Espresso, chocolat chaud.....	5.50
Café viennois Double expresso, chantilly.....	5.50
Cappuccino Double expresso, mousse de lait.....	5.00
Irish coffee Espresso, Glen Grant, sucre de canne, chantilly.....	10.00
French coffee Espresso, Cognac, sucre de canne, chantilly.....	10.00
Café gourmand Espresso, macaron de St Emilion, 2 Desserts, Chocolat de Maëlig.....	10.00
Assiette de macarons..... les 3 5.00..... les 6 8.00	
Assiette de chocolats de Maëlig..... les 3 6.00..... les 6 10.00	
Chocolat.....	4.50
Chocolat viennois Chocolat, chantilly.....	5.50
Supplément lait.....	0.50
Supplément sirop vanille ou noisette.....	0.50
Supplément lait végétal.....	1.00

## thés verts

Sencha - Jasmin - Menthe - Citron & Citron vert.....	3.80
--	------

## thés noirs

Earl Grey - Breakfast - Ceylan - Darjeeling.....	3.80
Fruits rouges - Caramel Tonka.....	3.80

## infusions

Verveine - Menthe poivrée.....	3.80
Jardin Clos Cardamone, thym, gingembre.....	3.80
Secret d'équilibre Anis, fenouil, réglisse.....	3.80
Supplément lait ou tranche de citron.....	0.50
Supplément lait végétal.....	1.00

## les petits déjeuner

Le classique.....	10.00
Café ou thé ou chocolat, jus d'orange ou ananas ou pomme, pain frais beurre confiture ou crêpe sucre ou croissant ou chocolatine Coffee or tea or chocolate, apple or orange or pineapple juice, bread, butter and jam or crêpe with sugar or croissant or chocolatine	
Le complet.....	20.00
Le classique + omelette jambon-fromage / Classical + ham and cheese omelette	
Croissant, chocolatine...3.50 1/2 Baguette, beurre, confiture.....	5.00

## jus de fruits

Orange, ananas, abricot, pomme, tomate, ACE (Pago).....	20 cl 5.00
Jus de raisin (Vitamont).....	25 cl 5.00

### bio (au verre)

Jus grenade ou pomme (trouble).....	20 cl 5.00
Jus pomme et gingembre.....	20 cl 5.50
Jus gingembre citron, eau.....	20 cl 5.00

## vins au verre

### rouges

Château Bernon Bécot 2021..... 12 cl 6.50..... 75 cl 30.00	
<b>Puisseguin Saint-Emilion</b> - Intense, équilibré, généreux / Intense, balance, generous	
Clos Antico "Chaos" 2021..... 12 cl 7.00...37,5 cl 17.00	
<b>Saint-Emilion / Vin de la maison</b> - Fruité, acidulé, gourmand / Fruity, easy going	
Clos Antico "Pia" 2022..... 12 cl 7.50...37,5 cl 18.00...75 cl 35.00	
<b>Saint-Emilion / Vin de la maison</b> - Fruité, solaire / Fruity, solar	
Château Mauvinon 2022..... 12 cl 10.00...37,5 cl 25.00...75 cl 48.00	
<b>Grand Cru Saint-Emilion</b> - Complexe, intense, chaleureux / Complex, intense, generous	
Château Le Chatelet 2020..... 12 cl 20.00..... 75 cl 110.00	
<b>Grand Cru Classé Saint-Emilion</b> - Charme, densité, fraîcheur / Charm, density, freshness	

### rosés

Château d'Haux 2025..... 12 cl 5.50..... 75cl 24.00	
<b>Bordeaux rosé</b> - Bonbon, frais, acidulé / Tangy, candy, fresh	
Château La Freynelle 2025..... 12 cl 6.00..... 75cl 26.00	
<b>Bordeaux rosé</b> - Aromatique, frais gourmand / Aromatic, fresh, gourmet	
Belle de Rosée 2025..... 12 cl 6.50...37,5 cl 16.00...75cl 29.00	
<b>Bordeaux rosé du Château Fontenille</b> - Frais, floral, coing / Fresh, floral, quince	

### blancs secs

Château la Freynelle 2025..... 12 cl 6.00 37,5 cl 15.00.....75 cl 26.00	
<b>Bordeaux</b> - Fruité, frais, exotique / Fruity, fresh, exotic	
Château Vrai Caillou 2024..... 12 cl 5.50..... 75 cl 24.00	
<b>Entre-Deux-Mers</b> - Harmonieux, sec, fruité / Harmonious, dry, fruity	
Château de Fontenille 2025..... 12 cl 6.50..... 37,5 cl 16.00..... 75 cl 29.00	
<b>Entre-Deux-Mers</b> - Fruité, gras, minéral / Fruity, round, mineral	
Château Manoir du Gravoux 2024..... 12 cl 9.00..... 75 cl 45.00	
<b>Chardonnay VDF</b> - Tendu, fruité, gras / Tense, fruity, round	

### blancs doux

Château Chrismar 2021 <b>Bordeaux moelleux</b> ..... 12 cl 7.00..... 75 cl 29.00	
Château Delmond 2023 <b>Sauternes</b> ..... 12 cl 8.50..... 75 cl 42.00	

### crémant de Bordeaux

Cuvée Lateyron <b>Blanc brut Paulian</b> ..... 8 cl 7.00..... 75 cl 34.00	
---	--

### champagne

Brut tradition Hubert Ballu..... 8 cl 10.00..... 75 cl 64.00	
--	--

### apéritifs

Rosé limé Vin rosé, limonade, tranche de citron..... 12 cl..... 6.00	
Sangria Selon saison..... 12 cl..... 6.00	
Kir Vin blanc ou rouge..... 12 cl..... 6.00	
Kir Royal Crémant de Bordeaux..... 8 cl..... 8.00	
Lillet de Bordeaux Rouge ou Blanc..... 8 cl..... 6.00	
Martini Rouge ou Blanc..... 4 cl..... 6.00	
Ricard, Pastis..... 2 cl..... 4.00	

*Demandez notre carte des cocktails, spiritueux et digestifs*  
*Ask our cocktails, spirits and digestives card*

#### Liste des allergènes/Allergens list

1: Gluten/ gluten; 2: Crustacés/ shellfish; 3: Oeuf/ egg; 4: Poisson/ fish; 5: Cacahuètes/peanut;  
 6: Lait/ lactose; 7: Fruits à coque/ nuts; 8: Céleri/celery; 9: Moutard/ mustard; 10: Sésame  
 11: Sulfite sulphite; 12 : Graine/seed; 13 : Fruits secs / dried fruit; 14 : Soja / soya

## les salades

Toscane Tomates, Mozzarella di buffala, pesto (de juin à septembre).....	16.00
Tomatoes, pesto and Mozzarella di buffala cheese. (from June to September.) (6, 7,11)	
Végétarienne Salade, crudités de saison, croûtons, mix de graines, vinaigrette thai.....	14.50
Salad, seasonal crudites, croutons, mixed seeds, thai vinaigrette dressing (1,9,11,12)	
Caprese Salade, chèvres chauds sur toasts, pomme, noix, vinaigrette au miel.....	16.00
Salad, hot goat cheese on toast, apple, walnut, honey vinaigrette dressing (1,6,7,11,13)	
César Salade, tomates, poulet pané, œuf dur, croûtons, Parmesan, sauce César.....	16.50
Salad, tomatoes, chicken in bread crumb, egg, croutons, Parmesan cheese, caesar dressing (1,3,6,9,11)	
Atlantique Salade, saumon fumé, croûtons, tomates, radis, pickles, sésame, vinaigrette thai.....	17.50
Salad, smoked salmon, croutons, tomatoes, radish, pickles, sesame, thai vinaigrette dressing (1,4,9,10,11)	
Sud-Ouest Salade, magret de canard fumé, gésier confit, tomates, pignon, toast, foie gras.....	19.50
Salad, smoked duck fillet, duck gizzard, tomatoes, pine kernel, foie gras on toast (1,11,12)	

## à partager

Pesto rosso, toast <i>Végétarien</i> (1).....	7.00
Beignets d'aubergine, crème citronnée à l'aneth.....	15.00
Eggplant fritter, lemon and dill cream (1,6)	
Burrata 200 g (selon saison) (6,11).....	15.00
Bouquet de crevettes, sauce cocktail <i>Shrimp cocktail (selon saison)</i> (2,3,9,11).....	12.00
Rillettes de canard ou Grillons de canard.....	8.00
ou Terrine de campagne <i>Duck rillettes or duck grillons or country terrine</i> (3)	
Toasts de tartare de bœuf à l'italienne (2).....	10.00
2 Italian-style beef tartare on toast (raw meat) (1,3,6,11)	
Saucisson sec 200 g / <i>Dry-cured saucisson</i> .....	12.00
Planche Mixte : charcuteries & fromages AOC à partager.....	22.00
Saucisson, Jambon fumé, Magret de canard fumé, assortiment de fromages AOC, beurre, cornichons	
<i>Charcuterie &amp; French cheese board to share</i> (1,6,11)	
Planche Fromages Assortiment de Fromages AOC / <i>Cheese board</i> (1,6).....	18.00
Planche Charcuteries Assortiment de Charcuteries, beurre, cornichons / <i>Charcuteries board</i> (1,11).....	18.00
Assiette de frites <i>French fries</i> .....	6.00
Supplément beurre <i>Sus butter</i> .....	1.00

## les galettes

Vénus Emmental, jambon et œuf / <i>Cheese, ham and egg</i> (3,6,11).....	13.00
Jupiter Emmental, champignons en persillade / <i>Cheese, mushroom, garlic, parsley</i> (3,6,11).....	13.50
Uranus Emmental, saumon fumé, crème citronnée, aneth / <i>Cheese, smoked salmon, lemon cream, dill</i> (3,4,6,11).....	15.00
Pluton Emmental, fromage de chèvre, mélange de fruits secs, ciboulette.....	15.00
<i>Cheese, goat cheese, honey, mixed dry fruits, chive</i> (3,6,7,11,13)	

## les omelettes

Au jambon, fromage et champignons <i>Cheese, ham and mushroom</i> (3,6,11).....	14.00
À la Truffonade <i>Mashed mushroom and white truffel</i> (3,11).....	15.00
Au Saumon fumé, fromage et aneth.....	15.00
<i>Smoked salmon, cheese and dill</i> (3,4,6)	

## les viandes

Confit de canard, frites, salade, jus réduit aux échalotes.....	20.50
<i>Duck confit, french fries, salad, shallot reduced jus</i> (11)	
Tartare de Bœuf, jaune d'œuf confit, frites, salade.....	20.00
<i>Knife-cut Beef Tartare, confit egg yolk, french fries, salad</i> (3,6,9,11)	
Supplément frites <i>Sus French fries</i> .....	2.50