



# GOURMET'S

CAFÉ

## ENTRÉES

### *Ode à la cuisine du monde*

CRUNCHY PILON DE POULET, SAUCE TERIYAKI - 8  
Glace façon coréenne

MINI NAAN AU BEURRE CLARIFIÉ, AGNEAU EFFILOCHÉ - 8  
Raisin et grenade

CAVIAR D'AUBERGINE, SAUCE TAHINI AU PAPRIKA FUMÉ - 7  
Pita maison

TARTARE DE SAUMON AU YUZU - 9  
Vinaigrette fruit de la passion

## PLATS

### *Les grands classiques revisités*

SUPRÊME DE POULET CUIT AU FOIN, CURRY THAI COCO - 17  
Riz pilaf à la cardamome

ENTRECÔTE 250G, POMMES PONT-NEUF, SAUCE BÉARNAISE - 25

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE À LA FIGUE ET AU MIEL - 17  
Jus d'agneau au romarin fumé et légumes de saison

SAUMON GRILLÉ À LA CRÈME D'OSEILLE - 17  
Choucroute

RIGATONI, CRÈME DE TRUFFE À L'ORIGAN - 16  
Shiitaké sauté et oignons frits

SALADE CÉSAR - 16  
Poulet croustillant, romaine, parmesan,  
sauce césar, tomates cerises

## HAMBURGERS

### *Signatures du chef*

**Servis avec nos frites maison**

LE GOURMAND - 13  
Boeuf haché 150g, cheddar affiné fondu,  
mayo sriracha, mâche, oignons frits

LE GASTRONOMIQUE - 15  
Boeuf haché 150g, cervelle d'agneau braisée,  
cheddar affiné fondu, sauce béarnaise

LE GROUND'S MASTER - 15  
Poulet croustillant, cheddar affiné fondu, oignons confits,  
tomate, iceberg, moutarde

LE VEGGIE - 13  
Falafel maison, tzatziki, oignons rouges, tomate, iceberg

**Extra bacon + 2**

## KIDS MEAL

9€

AVEC UN SIROP DE FRUITS  
AU CHOIX

POULET CROUSTILLANT FRITES  
ou  
CHEESEBURGER FRITES

## FRITES

### *Les accompagnements gourmands*

GOURMET'S FRIES - 5  
Huile de truffe, parmesan

LOADED FRIES - 6  
Cheddar affiné fondu, bacon grillé

## DESSERTS

### *Les indémodables de la maison*

CHEESECAKE NEW YORKAIS - 7  
Véritable baked cheesecake à l'américaine, coulis fruits rouges

TATIN DE POMME, CRÈME FRAICHE - 7

FONDANT CHOCOLAT - 8  
Caramel, cacahuètes, crème anglaise

BRIOCHE PERDUE - 8  
Glace vanille, caramel et fruits rouges.

*Plat du jour, en semaine  
à l'ardoise !*

## BOISSONS FRAICHES

JUS DE FRUITS 25cl « Patrick Font » - 5,5

*Fabrication artisanale*

- ◆ Pomme BIO
- ◆ Pêche de Vigne
- ◆ Fraise
- ◆ Orange blonde

LIMONADE L'ORIGINALE 33cl - 4,5

« Les Filles de l'Ouest »

GINGER BEER BIO « Artonic » 20cl - 4

CITRON PRESSÉ - 4

COCA COLA, COCA COLA ZÉRO 33cl - 4

FUZETEA PÊCHE - 4

## EAUX MINÉRALES

CHATELDON 75cl - 6

*Eau favorite du roi Louis XIV.  
Conquis par ses vertus médicinales,  
le Roi Soleil l'aurait fait transporter, en bonbonnes,  
depuis d'Auvergne, pour son usage à Versailles.*

EAU MINÉRALE PLATE 50cl - 3

EAU MINÉRALE GAZEUSE 50cl - 3,5

## BOISSONS CHAUDES

*Cafés Villeret, torréfaction française*

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ - 2,5

DOUBLE EXPRESSO, AMERICANO - 3,5

LATTE, CAPPUCCINO - 4,5

CHOCOLAT CHAUD « Valrhona » - 5

CHAI LATTE « Comme à Chandernagor » - 5

THÉS ET INFUSIONS « Mariage Frères » - 5

## BIÈRES ET CIDRES

### Bouteille

BIÈRE LA ROUSSE - « Brasserie du Mont-Blanc » 33cl - 6

*Brassée à l'eau des glaciers du Mont-Blanc au coeur des Savoies.  
Brasserie française 5 fois championne du monde*

BIÈRE LA BLONDE - « Brasserie du Mont-Blanc » 33cl - 6

CIDRE DU PATRON BIO « Le Coq Toqué » 33cl - 6



### Pression 25cl / 50cl

*Brasserie artisanale « Parisis » - île de France*

IPARISIS 6,2% - 5 / 7,5

MAGIC BLONDE 5,6% - 4,5 / 6,5

## VINS

### Blancs 12,5cl / 75cl

CHARDONNAY IGP PAYS D'OC LA COUR DES DAMES - 6 / 26

*Idéal avec fruits de mer, poisson, à l'apéritif*

ALSACE PINOT GRIS LOUIS KLIPFEL - 7 / 30

*Idéal avec poisson et volaille*

PETIT CHABLIS BOURGOGNE DOMAINE PASSY LE CLOU - 8 / 37

*Idéal avec viandes blanches, fromages, à l'apéritif*



### Rouges 12,5cl / 75cl

BORDEAUX SUPÉRIEUR CHÂTEAU LANDEREAU - 6 / 26

*Idéal avec boeuf et volaille*

BROUILLY DOMAINE LOUIS TETE - 7 / 30

*Idéal avec pâtes et volaille*

SAINT-EMILION CHÂTEAU BARBEROUSSE - 8 / 37

*Idéal avec viandes rouges*



### Rosé 12,5cl / 75cl

ESTANDON INSOLENCIE IGP MEDITERRANÉE - 6 / 28

*Idéal à l'apéritif*

CÔTES-DE-PROVENCE HERITAGE ESTANDON - 7 / 33

*Idéal à l'apéritif, avec du fromage, fruits de mer, et mets épicés*

## CHAMPAGNES ET BULLES

### 12,5cl / 75cl

CHAMPAGNE BRUT ROGER GUY - 11 / 60

CHAMPAGNE CHARLES MIGNON BRUT 1<sup>ER</sup> CRU - 13 / 68

PROSECCO CANTI BLANC - 8 / 35

## COCKTAILS

APEROL SPRITZ - 10

Aperol, prosecco Canti, eau pétillante, tranche d'orange

MOJITO - 9

Rhum, menthe fraîche, citron vert, eau pétillante, sucre de canne

MOSCOW MULE - 9

Vodka, ginger beer, citron vert

PIÑA COLADA - 9

Rhum, purée de coco, ananas

*Homemade,  
toujours !*



*Virgin mojito - 7*

Menthe fraîche, citron vert,  
eau pétillante, sucre de canne

*Virgin colada - 8*

Ananas, crème de coco,  
citron vert, vanille

*Bora Bora - 8*

Ananas, fruit de la passion,  
citron pressé, grenadine