
LES « PETIT PLATES »

DE 12H À 19H / FROM NOON TO 7PM

Gyoza de légumes* sauce soja	9 €
Vegetable gyoza* and soy sauce	
Croquettes de fromage* au miel	7 €
Honey and cheese fritters*	
Dégustation de 6 escargots Valentin de Seine et Marne*	12 €
6 Garlic snails selected from Valentin house*	
Crevettes croustillantes* et sauce piquante	15 €
Crispy shrimps* and spicy sauce	
Crème de maïs et pop corn	5 €
Pop corn and creamy corn soup	
Croque-Monsieur façon tartine	17 €
Tartine style Croque Monsieur	
Tataki de thon au satay	16 €
Satay tuna tataki	
Assiette de jambon basque de la ferme d'Abotia tomates confites et pain grillé	19 €
Raw ham from Abotia farmhouse (South-West of France) and preserved tomatoes	
Assiette de chèvre affiné du Père Fabre et confit floral	15 €
Père Fabre selection of matured goat cheese and floral candied	
Crème du moment et crackers	6 €
Dips and table crackers	

Prix nets en euros, taxes et service inclus.

Merci de noter que nous acceptons uniquement les paiements en espèces ou carte bancaire.
En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous en informer avant de passer commande.

Net prices in euros, taxes and service included.

Please note that only cash and credit card payments are accepted.

Please inform us if you have food allergies, we will be happy to guide your selection.

À LA CARTE

JUSQU'À 23H / UNTIL 11PM

LES TRADITIONNELS CLASSICS

- Gratinée à l'oignon revisitée et emmental**..... 13 €
Revisited grated onion soup
- Terrine de foie gras de canard traditionnelle au Sauternes**..... 19 €
Marinated duck liver terrine with Sauternes wine
- Club Sandwich classique** 21 €
Tomate, œuf, poulet, bacon, iceberg
Bacon and chicken classic Club Sandwich with tomato and egg
-  **Veggie Focaccia** 15 €
-  **Soupe de saison** Season soup 11 €

SALADES SALADS







- Salade Caesar romaine, volaille grillée** 20 €
Grilled poultry Caesar salad and romaine lettuce
-  **Uby Colombard Ugni Blanc N°3**
-  **Cœur de sucrine et crevettes rôties** 21 €
Avocat, pomelo et vinaigrette aux agrumes
Heart of lettuce, roasted shrimps, avocado, grapefruit and citrus dressing
-  **Valençay Cuvée Chèvrefeuille**
- Salade niçoise façon Le Méridien Étoile** 20 €
Le Méridien Etoile style Niçoise Salad
-  **Bière Grande Arche**

PÂTES PASTA

- Spaghetti bolognaise et basilic frais**..... 19 €
Bolognese spaghetti and fresh basil
-  **Viridi BIO, Côtes du Rhône**
-  **Spaghetti aux légumes sauce napolitaine et basilic frais** 17 €
Spaghetti with vegetables, Neapolitan sauce and fresh basil
-  **Château des Ferrages Mon Plaisir rosé, Côtes de Provence**

VIANDE ET POISSON

MEAT AND FISH

-  **Cheeseburger classique** Classic cheeseburger 25 €
-  **Bière IPA Ambrée (La Brasserie Fondamentale)**
-  **Fish & chips* sauce tartare** Fish & chips* tartare sauce 23 €
-  **Trenel Macon Village**
-  **Entrecôte grillée** 350g Grilled rib-eye 39 €
-  **Château Carbon d'Artigues**


ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

Frites, légumes du moment, riz pilaf, salade
French fries, seasonal vegetables, pilaf rice, salad

- Accompagnement supplémentaire** 4 €
Extra side dish

DESSERTS

DESSERTS

-  **Fraisier** Strawberry sponge cake 12 €
-  **Laurent-Perrier Cuvée Rosé**
-  **Opéra** Chocolate and coffee cake 12 €
-  **Laurent-Perrier La Cuvée brut**
- Perles du Japon façon riz au lait au gré des saisons** 12 €
Tapioca pearls in a rice pudding way with seasonal fruits
- Paris Brest** 12 €
Hazelnut praline and puff pastry
- Café gourmand**..... 12 €
Gourmet coffee
- Salade de fruits frais** 11 €
Fresh fruits salad

 **Faible en calories / Low calories**

 **Végétarien / Vegetarian**

 **Nos suggestions de boissons / Our beverage suggestions**

* Peut contenir un produit décongelé / May contain a thawed product

BIÈRES

BEERS

Verre
+ concert samedi
Glass
+ concert Saturday

1664, Carlsberg, Bière du moment 25cl pression	8 €	32 €
1664, Carlsberg, Bière du moment 50cl pression	12 €	34 €
1664 blanche, Heineken 33cl	11 €	33 €
La Parisienne blonde 33cl	11 €	33 €
La Parisienne rousse, Leffe brune, Corona 33cl	11 €	33 €
IPA La Brasserie Fondamentale ambrée 33cl	11 €	33 €
Grande Arche La Petite Couronne légèrement ambrée 33cl	11 €	33 €
Kronenbourg pur malt sans alcool 33cl	11 €	33 €
Non-alcoholic beer		

CHAMPAGNES

CHAMPAGNES

Verre
+ concert samedi
Glass
+ concert Saturday

	12cl	bouteille 75cl	
Laurent-Perrier La Cuvée brut	19 €	139 €	41 €
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	23 €	190 €	43 €
Laurent-Perrier Ultra brut		150 €	
Moët & Chandon brut		149 €	
		1,5l	
Laurent-Perrier La Cuvée brut Magnum			280 €

CHAMPAGNES GRANDES CUVÉES

75cl

Grand Siècle par Laurent-Perrier	235 €
Cristal Roederer	285 €
Dom Pérignon	290 €

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Alcohol is dangerous for health, please consume with moderation.

VINS

WINES

Verre
+ concert samedi
Glass
+ concert Saturday

VINS BLANCS White wines	14cl	75cl	
Uby Colombard N°3	9 €	40 €	32 €
Sud-Ouest Côtes de Gascogne (Colombard, Ugni blanc)			
Valençay Cuvée Chèvrefeuille	9,5 €	45 €	33 €
Val de Loire (Sauvignon, Chardonnay)			
Haut Pais	9,5 €	45 €	33 €
Sud-Ouest (Sauvignon blanc)			
Mâcon Village Trenal	9,5 €	45 €	33 €
Bourgogne (Chardonnay)			

VINS ROUGES Red wines

Le Canon du Maréchal, Domaine Cazes BIO ..	9 €	40 €	32 €
Pays de l'Hérault (Syrah, Grenache)			
Château Carbon d'Artigues	9,5 €	45 €	33 €
Bordeaux Graves (Merlot)			
Coteaux des Moines	9,5 €	45 €	33 €
Bourgogne (Pinot Noir)			
Viridi BIO	9,5 €	45 €	33 €
Côtes du Rhône (Syrah, Grenache)			

VIN ROSÉ Rosé wine

Château des Ferrages Mon Plaisir	9 €	40 €	32 €
Côtes de Provence (Grenache, Syrah, Rolle - Vermentino)			

APÉRITIFS

APERITIFS

Verre
+ concert samedi
Glass
+ concert Saturday

Martini Rosso, Bianco 7cl	12 €	33 €
Campari, Aperol 7cl	12 €	33 €
Pastis 51, Ricard 4cl	12 €	33 €
Pimm's, Suze, Ambassadeur, Noilly Prat, Lillet blanc 7cl ..	12 €	33 €
Porto rouge, blanc 7cl	11 €	32 €

SPARKLING COCKTAILS 18 €

Cocktail + concert samedi 35 €
Cocktail + concert Saturday

Metropolitan 23cl

Gin, St-Germain, jus de pamplemousse, soda, citron, sucre de canne
Gin, St-Germain, grapefruit juice, soda, lemon, cane sugar

Bikini on the Beach 25cl

Tequila, jus de fruit de la passion, soda, sirop d'agave, jus de citron
Tequila, passion fruit juice, soda, agave syrup, lemon juice

La Bamba 20cl

Tequila, menthe fraîche, citron vert, gingembre, sirop de cerise, Pink Pepper, Tabasco
Tequila, fresh mint, lime, ginger, cherry syrup, Pink Pepper, Tabasco

Isla 18cl

Rhum brun, jus de fruit de la passion, sirop d'agave, ginger ale, citron vert
Dark rum, passion fruit juice, agave syrup, ginger ale, lime

Lolita 16cl

Vodka, cranberry, sirop d'hibiscus, limonade
Vodka, cranberry, hibiscus syrup, lemonade

Cavaillon 16cl

Vodka melon, citron vert, menthe fraîche, tonic
Melon vodka, lime, fresh mint, tonic

Eighty's 18cl

Vodka, Malibu, jus d'ananas, sirop de vanille, Prosecco
Vodka, Malibu, pineapple juice, vanilla syrup, Prosecco

Summer Escape 18cl

Cointreau, jus de fruit de la passion, jus de banane, sirop de fraise, Champagne
Cointreau, passion fruit juice, banana juice, strawberry syrup, Champagne

Veillez noter qu'un supplément de 3€ sera appliqué pour tout changement d'alcool.
For any alcohol change, a 3€ charge will be applied.

SPARKLING COCKTAILS 16 € SANS ALCOOL

Cocktail + concert samedi 32 €
Cocktail + concert Saturday

NON-ALCOHOLIC SPARKLING COCKTAILS

Fresh Roots 18cl

Ginger beer, sirop d'orgeat, concombre
Ginger beer, barley water, cucumber

Sweet Detox 20cl

Jus d'orange, jus de pomme, limonade, miel, jus de citron vert
Orange juice, apple juice, lemonade, honey, lime juice

L'équipe du bar se fera un plaisir de réaliser les grands classiques pour vous.
The Bar team will be delighted to realize for you all the classical recipes on demand.

NOS CRÉATIONS 18 €

Cocktail + concert samedi 35 €
Cocktail + concert Saturday

OUR CREATIONS

Cuban Reggae 15cl

Rhum brun, Cognac, sirop d'orgeat, jus d'orange, bitter créole
Dark rum, Cognac, barley water, orange juice, Creole bitter

Serenata Mexicana 15cl

Tequila, Malibu, jus de fruit de la passion, sirop de fraise
Tequila, Malibu, passion fruit juice, strawberry syrup

Spiky Venitian 20cl

Tequila, Aperol, sirop d'agave, jus de pamplemousse
Tequila, Aperol, agave syrup, grapefruit juice

Gentleman 14cl

Bourbon, triple sec, gingembre, jus d'orange frais
Bourbon, triple sec, ginger, orange juice

Bella 20cl

Vodka, jus d'ananas, jus d'orange, jus de cranberry, framboises écrasées
Vodka, pineapple juice, orange juice, Cranberry juice, raspberries

Green Go 10cl

Gin, concombre, sirop de sucre de canne, jus de citron
Gin, cucumber, cane sugar syrup, lemon juice

Veillez noter qu'un supplément de 3€ sera appliqué pour tout changement d'alcool.
For any alcohol change, a 3€ charge will be applied.

SANS ALCOOL 16 €

Cocktail + concert samedi 32 €
Cocktail + concert Saturday

NON-ALCOHOLIC

Sunny Cruise 14cl

Jus de banane, jus de passion, jus de citron, sirop de fraise
Banana juice, passion fruit juice, lemon juice, strawberry syrup

Madrila 10cl

Jus de cranberry, jus de passion, citron vert, sirop de sureau, gingembre frais
Cranberry juice, passion fruit juice, lime, elderberry syrup, fresh ginger

Guapa 12cl

Basilic frais, gingembre, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, jus de fraise, jus de cranberry
Fresh basil, ginger, lime juice, cane sugar syrup, strawberry juice, cranberry juice

VODKAS 4cl

Verre
+ concert samedi
Glass
+ concert Saturday

Vodka Absolut, Stolichnaya, Wyborowa.....	16 €.....	34 €
Vodka Zubrowka.....	18 €.....	36 €
Vodka Grey Goose, Ketel One.....	20 €.....	38 €

TEQUILAS 4cl

Tequila Olmeca Blanco.....	15 €.....	33 €
Tequila Jose Cuervo Tradicional, Altos Blanco.....	19 €.....	37 €
Tequila Patron Silver.....	20 €.....	38 €

GINS 4cl

Gordon's	15 €.....	33 €
<i>Caractère classique, note dominante de genièvre</i> Classic gin character, juniper dominant taste		
Beefeater	15 €.....	33 €
<i>Frais avec une touche subtile de citron, équilibré par une note épicée de coriandre</i> Fresh, with a subtle touch of lemon, balanced by a spicy coriander note		
Bombay Sapphire	19 €.....	34 €
<i>Dix plantes précieuses distillées pour un goût unique, délicat et complexe</i> Ten precious botanicals distilled for a unique, smooth and complex taste		
Tanqueray	19 €.....	34 €
<i>Gin sec et frais, caractérisé par des saveurs riches en genièvre</i> Dry and fresh gin, with a rich juniper flavor		
Hendrick's	21 €.....	37 €
<i>Un mélange de onze plantes médicinales qui offrent des arômes de rose, concombre et de genièvre</i> A blend of eleven botanicals that offers rose, cucumber and juniper flavors		

RHUMS 4cl

RUMS

Verre
+ concert samedi
Glass
+ concert Saturday

Trois Rivières blanc	15 €.....	33 €
<i>Caractérisé par des parfums de sucre chaud, banane mûre et lait de coco</i> Characterized by scents of hot sugar, ripe banana and coconut milk		
Saint James ambré	15 €.....	33 €
<i>Rond et élégant avec des notes florales associées à des notes boisées et épicées</i> Well-rounded and elegant with floral notes combined with woody, spicy notes		
Bacardi Carta Blanca	15 €.....	33 €
<i>Rhum blanc aromatique aux saveurs d'amande et de vanille</i> Aromatic white rum, subtle and delicate flavors of almond and vanilla		
Havana Club 3 ans	17 €.....	35 €
<i>Un des rares rhums blancs à vieillir 3 ans, léger tout en étant assez relevé</i> One of the few white rums to age 3 years, fresh, yet of character		
Santa Teresa 1796	18 €.....	36 €
<i>Rhum vénézuélien aux notes de banane, de tabac, de miel et de noix</i> Venezuelan rum with hints of banana, tobacco, honey and nuts		
Pacto Navio	18 €.....	36 €
<i>Rhum cubain aux arômes puissants, vieilli en fûts de Sauternes</i> Cuban rum with strong aromas, finished in Sauternes casks		
Don Papa 7 ans	18 €.....	36 €
<i>Léger et fruité, ce rhum offre des arômes de vanille, de miel et de fruits confits</i> Light and fruity, Don Papa offers flavours of vanilla, honey and candied fruits		
Diplomático 12 ans	18 €.....	36 €
<i>Rhum vénézuélien à la saveur corsée, notes de miel et de fruits</i> Venezuelan rum, dark and full-bodied, with notes of honey and fruits		
Havana Club 7 ans	19 €.....	37 €
<i>Rhum puissant, élaboré selon un processus de vieillissement continu</i> Developed using continuous aging process which gives it all its aromatic power		
Captain Morgan spiced	19 €.....	37 €
<i>Ce rhum des Caraïbes doit son goût inimitable à un subtil mélange d'herbes et d'épices</i> This Caribbean rum owes its inimitable taste to a subtle herbs and spices blend		

WHISKIES 4cl

Verre
+ concert samedi
Glass
+ concert Saturday

SCOTCH

Dewar's, Johnnie Walker Red Label	15 €	33 €
J&B, Ballantine's, Famous Grouse	15 €	33 €

BLENDED DE LUXE

Johnnie Walker Black Label 12 ans, Chivas 12 ans	19 €	35 €
Johnnie Walker Blue Label	39 €	53 €

TENNESSEE WHISKIES

Jack Daniel's	19 €	35 €
Gentleman Jack	20 €	36 €

BOURBONS

Maker's Mark, Jim Beam, Wild Turkey, Four Roses	19 €	35 €
---	------	------

CANADIAN WHISKIES

Canadian Club	19 €	35 €
Crown Royal	21 €	37 €

IRISH WHISKIES

Black Bush, Jameson, Paddy, Tullamore Dew	19 €	35 €
---	------	------

MALTS

The Glenmorangie 10 ans, The Talisker 10 ans	21 €	37 €
Aberlour 10 ans, Laphroaig 10 ans	21 €	37 €
The Glenfiddich Reserve 12 ans	21 €	37 €
Oban 14 ans, Macallan 12 ans, The Glenlivet 12 ans	21 €	37 €
The Balvenie Double Wood 12 ans	21 €	37 €
Cardhu 12 ans, Lagavulin 16 ans	26 €	42 €
The Glenfiddich Gran Reserva 21 ans	39 €	53 €

DIGESTIFS 4cl

Verre
+ concert samedi
Glass
+ concert Saturday

COGNACS

Martell VSOP	16 €	33 €
Martell Cordon Bleu	30 €	45 €
Rémy Martin XO	31 €	46 €
Rémy Martin Louis XIII	140 €	140 €

ARMAGNAC

Château Lacquy VSOP	17 €	34 €
---------------------------	------	------

CALVADOS

Calvados Lecompte 12 ans	25 €	43 €
--------------------------------	------	------

EAUX DE VIE

Cachaça, Kirsch, Sambuca, Grappa	16 €	33 €
Williamine Morand, Mirabelle Framboise, Vieille Prune	17 €	34 €

LIQUEURS

16 €	33 €
------	------

Baileys, Drambuie, Kahlúa, Fernet Branca, St-Germain, Amaretto, Limoncello, Malibu, Marie Brizard, Cherry Peter Heering, Get 27, Get 31, Bénédictine, Chambord Royal, Southern Comfort, Chartreuse Verte, Cointreau, Grand Marnier

L'ÉQUIPE DU BAR VOUS RECOMMANDE 4cl

Barkeeper's recommendations

Peat Monster, le plus fumé des single malts	19 €	35 €
Monkey Shoulder	19 €	35 €
Isle of Jura 16 ans	21 €	37 €

Verre
+ concert samedi
Glass
+ concert Saturday

SODAS

SODAS8,5 €.....32 €

Pepsi, Pepsi Max, Seven Up 33cl

Red Bull, Orangina,
Limonade 25cl

Fever Tree ginger beer 20cl

Schweppes Premium Mixer 20cl
Tonic, Pink Pepper, Hibiscus,
Ginger Ale

EAUX MINÉRALES

MINERAL WATERS

Evian 33cl5,5 €.....32 €

Vichy St-Yorre 33cl.....8 €.....32 €

Badoit Rouge 33cl8 €.....32 €

Evian, Badoit 50cl.....9 €.....33 €

JUS DE FRUITS 20cl

FRUIT JUICES

ALAIN MILLIAT9 €.....33 €

Ananas, abricot, tomate,
pêche blanche, mangue
Pineapple, apricot, tomato,
white peach, mango

JUS DE FRUITS FRAIS 9 €.....33 €

FRESH FRUIT JUICES

Orange, pamplemousse, citron
Orange, grapefruit, lemon

JUS DE FRUITS8,5 €.....32 €

FRUIT JUICES

Pomme, cranberry, passion
Apple, cranberry, passion

Verre
+ concert samedi
Glass
+ concert Saturday

BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

Espresso Illy5,5 €... 32 €

Café crème7,5 €... 32 €

Cappuccino7,5 €... 32 €

Chocolat chaud.....8 €... 32 €
Hot chocolate

Café, chocolat viennois..9 €... 32 €
Coffee or chocolate
with whipped cream

Double espresso10 €... 32 €

THÉS ET INFUSIONS

TEAS AND HERBAL INFUSIONS

Dammann Frères.....8,5 €... 32 €

Earl Grey, Darjeeling,
thé vert Gunpowder...
Gunpowder green tea...

Laissez-vous tenter par
notre sélection de thés glacés
Get tempted by
our selection of iced teas

JAZZ BREAKFAST

Jusqu'à midi
Until noon

2 petits pains,
beurre et confiture 7 €
2 rolls, butter and jam

Croissant2,5 €

Pain au chocolat...2,5 €