

MANGER

KIDS MENU

1 PLAT MAIN DISH (servis avec frites, salade ou purée / served with fries, salad or potato puree)

- Petit-Burger de Poulet / Small Chicken Burger
- Cuisse de Poulet / Chicken Thigh
- Pâtes nature, Tomate, Jambon ou Fromage / Pasta (plain, Tomato, Ham or Cheese)

1 DESSERT DESSERT

- Mousse Choco, Pop-Corn caramélisé / Chocolate mousse, caramelized Pop-Corn
- Fromage blanc / Cottage Cheese
- 2 boules de Glaces artisanales / 2 scoops of crafted Ice-cream

1 BOISSON DRINK

- Sirop à l'eau, Diabolo, Coca-Cola / Sans Sucres, Orangina, Jus d'Orange ou de Pomme
Granini, Eau plate / Syrup with water or lemonade, Coke or Coke Zero, Orangina,
Tropical Oasis, Granini Orange or Apple juice, Still water

15€

À PARTAGER... OU PAS TO SHARE (OR NOT)

Camembert de Normandie rôti (10min. de cuisson)

Roasted Normandy Camembert (cooking time 10min.)

au Miel / with Honey

9,00€

à la Tartufata / with Tartufata

12,00€

supplément frites maison / extra homemade fries +5,50

Charcuterie de la Ferme de Mayté, Guindillas

Board of Ham from la Ferme de Mayté, Guindillas

16,00€

Fromages «Île-de-France», confiture de Cerise Maison Petricorena

Board of Cheeses «Île-de-France», Maison Petricorena's Cherry jam

17,00€

Planche mixte

Mix of Ham and Cheeses

21,00€

Frites maison, sauce au choix

Homemade Fries, sauce of your choice

7,00€

ENTRÉES STARTERS

Oeuf-Mayonnaise à l'huile de Cébette-Gingembre, crispy Onions, Citron

Hard-boiled Egg with a Scallion-Ginger oil Mayonnaise, crispy Onions, Lemon

8,00€

Burratina, mélasse de Grenade, Fraise, pickles de Rhubarbe, Shiso

Burratina, Pomegranate syrup, Strawberry, Rhubarb pickles, Shiso

12,00€

Falafels maison, Labneh au Sumac

Homemade Falafels, Labneh with Sumac

10,00€

Velouté ou Gaspacho du moment

Cream or Gaspacho of the day

10,00€

Toutes nos entrées peuvent être servies en format plat (doubler le prix)

All of our starters can be served as main dish (double the price)

MANGER

PLATS MAIN DISHES

Côte de Veau à la plancha, Chou Pak Choï, Houmous de Carottes-Tahini, Chimichurri <i>Veal Chop snacked, Bok Choy, Tahini-Carrot Hummus, Chimichurri</i>	28,00€
CRISPY CHICKEN BURGER Bun de la Maison Bara, Poulet panné au Corn Flakes, Tomate Cœur de Bœuf, Mayonnaise Chipotle, Oignon rouge au Citron, Cheddar fermier avec Frites et Mesclun <i>CRISPY CHICKEN BURGER Maison Bara's Bun, Corn Flakes fried Chicken, Beefsteak Tomato, Chipotle Mayo, red Onion with Lemon, Cheddar, with Fries and Mesclun</i>	22,00€
CROQUE-XL Pain de campagne Maison Bara, Jambon blanc de la Ferme de Mayté, Brie de Meaux AOP, gratiné Béchamel, avec Mesclun <i>XL-CROQUE MONSIEUR Maison Bara's Farmhouse Bread, cooked Ham from la Ferme de Mayté, Brie de Meaux, grilled with Bechamel, with Mesclun</i>	19,00€
Papardelle, crème de Poivron, salsa au Maïs, Grana Padano, Panko au Saté, Origan Au choix : Halloumi grillé ou Jambon de Bayonne <i>Papardelle, Bell Pepper cream, Corn salsa, Grana Padano, Satay Panko, Oregano</i> <i>Options: grilled Halloumi or Bayonne Ham</i>	23,00€
SALADE PARISIENNE Laitue, Oeuf parfait, Pomme de terre, Champignons de Paris, Guindillas, Ossau-Iraty AOP, Cornichons, Croûtons de Pain de campagne, Vinaigrette Moutarde Au choix : effiloché de Poulet fermier ou Falafels maison <i>PARISIAN SALAD Lettuce, Egg Parfait, Potato, Mushrooms, Guindillas, Ossau-Iraty, Pickles, Croutons, Mustard dressing</i> <i>Options: pulled Chicken or homemade Falafels</i>	21,00€

DESSERTS DESSERTS

Assiette de Fromages «Île-de-France», confiture de Cerise Maison Petricorena <i>Plate of Cheeses «Île-de-France», Maison Petricorena's Cherry jam</i>	10,00€
Millefeuille, Crème pâtissière, glace Dulce de Leche <i>Millefeuille, Pastry Cream, Dulce de Leche ice-cream</i>	12,00€
Mousse Choco-Fleur de Sel, Pop-Corn Choco-Caramel <i>Chocolate mousse with Flakey Salt, Caramel-Chocolate Pop-Corn</i>	10,00€
Sablé breton, Crème diplomate, Fruits de saison <i>Shortbread, Diplomate custard, Seasonal Fruits</i>	12,00€
Glaces de la Compagnie des Desserts (3 boules) - VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE, CITRON, CAFÉ, FRAMBOISE, YAOURT <i>Ice-cream from la Compagnie des Desserts (3 scoops) - VANILLA, CHOCOLATE, PISTACCIO, LEMON, COFFEE, RASPBERRY, YOGHURT</i>	9,00€

BIÈRE & CIDRE

PRESSION DRAFT

Heineken - Lager hollandaise | *Dutch lager*

Ciney - Bière d'Abbaye belge | *Belgian Trappist beer*

Lagunitas - IPA californienne | *Californian IPA*

Bière du moment - *Seasonal beer*

25cl

50cl

5,50€

8,50€

6,00€

9,90€

6,50€

10,90€

6,00€

9,50€

BOUTEILLE BOTTLE

Gallia Lager - Blonde légère née à Montparnasse | *Light blond beer born in Montparnasse*

Desperados - Blonde française aromatisée | *Flavoured French blond beer*

Pelforth brune - Brune française | *French dark beer*

Mort Subite Witte - Blanche belge | *Belgian white beer*

Heineken 0.0 - Blonde sans alcool | *Alcohol-free beer*

Cidre Appie Le Brut - *Appie Dry Cider*

33cl

7,50€

8,00€

8,00€

8,00€

7,00€

6,50€

LES EAUX

PUREZZA



PLATE OU GAZEUSE À VOLONTÉ* STILL OR SPARKLING AT WILL*

• **Microfiltrée sur place**

Microfiltered on-site

• **Neutre & Exaltante**

Neutral & exciting

• **0 Stock** *0 stock*

• **0 KM** *0 km.*

• **0 déchet** *0 waste*

**Table de 4 personnes max. / max. 4 people*

3,50€

VITTEL

SAN PELLEGRINO

PERRIER

Supplément sirop Monin | *Extra Monin syrup*

+0,50

33cl

50cl

100cl

4,00€

5,90€

4,00€

5,90€

4,50€

VINS & BULLES

LES BLANCS THE WHITES

	15cl	37.5cl	75cl
Le Coquillier - Chardonnay - IGP Val de Loire Frais, Minéral <i>Fresh Mineral</i>	5,50€		26,00€
Domaine de la Pointe - Les Pieds dans le Sable - IGP Landes Omniprésent dans le sol des Landes, le sable donne à ce vin un nez frais et aromatique <i>Omnipresent in the Landes soil, the sand gives to this wine a fresh and aromatic bouquet</i>	7,00€		35,00€
Infini 2024 - Viognier - IGP Pays d'Oc Vin riche et élégant porté par des notes de fruits secs, de pêche, de fleurs blanches et une touche de vanille et de miel <i>Rich and elegant wine with notes of dry fruits, peach, white flowers and a hint of vanilla and honey</i>	7,00€		30,00€
V. Barthe - Château la Freynelle Blanc 2024 - AOP Entre-Deux-Mers La fraîcheur du Sauvignon, la délicatesse du Muscadelle et la rondeur du Sémillon : un vin charmeur et équilibré <i>Sauvignon's freshness, Muscadelle's delicacy, and Sémillon's fullness: a charming and balanced wine</i>			33,00€
G. Mothe & Fils - Domaine du Colombier 2023 - AOP Chablis Nez frais aux notes minérales d'agrumes et de fruits exotiques, bouche ample et tendue pour un Chablis juste et authentique <i>Fresh nose with mineral notes of citrus and exotic fruits, round and tense palate for an authentic Chablis</i>	11,00€	28,00€	55,00€
 Maison Ventenac - Cuvée Marie - IGP Pays d'Oc Un vin droit, direct, agrumé & minéral, plein de soleil <i>A vivid straight wine with beautiful mineral notes of citrus, full of sun</i>	9,00€		42,00€
Domaine de Joÿ - Joyau de Joÿ - IGP Côtes de Gascogne Blanc Vin moelleux explosif aux jolis reflets dorés <i>Explosive sweet wine with a beautiful golden glow</i>	9,00€		38,00€

LES ROSÉS THE ROSÉ

	15cl	37.5cl	75cl
 Minuty - M Rosé - AOC Côtes de Provence Reconnu pour sa clarté, sa fraîcheur et son fruit <i>Renowned for its clarity, its freshness, and its fruit</i>	8,00€		38,00€
 Domaine de Figueirasse - Gris de Gris 2024 - AOP Sable de Camargue Vin léger aux arômes de fleurs blanches, pêche et agrume, bouche tendue et soyeuse <i>Light wine with aromas of white flowers, peaches and citrus, tense and silky on the palate</i>	6,00€		28,00€
 Domaine Saint Victorin - Cuvée Nathalie - AOC Côtes de Provence Vin généreux, élégant et long, aux notes de baies rouges et d'agrumes, bouche gourmande et vive <i>Full, elegant and long wine with notes of red berries and citrus, and a round and bright palate</i>			35,00€

VINS & BULLES

LES ROUGES THE REDS

	15cl	37.5cl	75cl
Vignobles Rollet - Petit Fourney - AOC Saint-Emilion Ample, souple, fruité <i>Full-bodied, supple, fruity</i>		20,00€	39,00€
Domaine de la Pointe - Les Pieds dans le Sable - IGP Landes Association parfaite de deux terroirs : les Sables Fauves à l'est et les Sables de l'Océan à l'ouest ; frais, fruité, légèrement minéral, tannins souples <i>Perfect combination of two terroirs: les Sables Fauves to the east and les Sables de l'Océan to the west ; fresh, fruity, slightly mineral, supple tannins</i>	7,00€		35,00€
Domaine Lorieux - Tuffeaux 2019 - AOC Bourgueil Nez évolué et complexe aux notes fumées de fruits rouges cuits et de violette, bouche ronde et gourmande, tannins soyeux <i>Complex developed nose with smokey cooked red fruits and violet notes, full and round palate, sweet tannins</i>	7,00€		34,00€
Château de Reignac - AOC Bordeaux Supérieur 2020 Bouquet intense aux notes de sous-bois légèrement poivrées, bouche souple et élégante, tannins ronds et harmonieux <i>Intense bouquet with slightly peppery earthy aromas, elegant supple palate, harmonious and round tannins</i>	11,00€		53,00€
M. Juillot - Clos Tonnerre - AOC Mercurey Premier Cru Vin d'une grande élégance aux arômes de fleurs et d'épices légèrement boisés, bouche fine, équilibrée et longue, notes fruitées et fumées et tannins précis <i>Beautiful wine with slightly wooden aromas of flowers and spices, a long, balanced and delicate palate, smokey notes of fruits and fine tannins</i>			73,00€
Aubert & Mathieu - Palooza Rouge 2023 - IGP Pays d'Oc Vin canaille, léger, gourmand avec une pointe d'épices <i>Simple, light, delicate wine with slight notes of spices</i>	8,00€		42,00€
Domaine de Perreau - Initiale G 2022 - AOC Bergerac Rouge Belle robe rouge, nez intense de framboise et cassis, attaque franche et charnue, tanins maîtrisés <i>Beautiful red robe, intense raspberry and blackcurrant bouquet, franc and fleshy palate, controlled tannins</i>	8,00€		40,00€

LES BULLES THE BUBBLES

	15cl	37.5cl	75cl
Champagne Tsarine - Cuvée Premium Brut	12,00€		55,00€
Champagne Laurent Perrier - La Cuvée Brut	15,00€	42,00€	80,00€
Champagne Laurent Perrier - Brut Millésimé			112,00€

COCKTAIL

SIGNATURES

Le Montmartre (12cl) Gin, Liqueur de Violette, Sirop de Lavande, Blanc d'Oeuf, Citron <i>Gin, Violet liquor, Lavander syrup, Egg white, Lemon</i>	13,00€
Le Pont des Arts (20cl) Champagne, Calvados, purée de Framboise, Citron <i>Champagne, Calvados, Raspberry puree, Lemon</i>	13,00€
Le Boulevard Saint-Germain (25cl) Gin, St. Germain, Martini, Hysope tonic, Citron <i>Gin, St. Germain, Martini, Hysope tonic water, Lemon</i>	13,00€
Le Marais Spritz (15cl) Lillet Blanc, Prosecco, jus de Pamplemousse, Perrier <i>Lillet Blanc, Prosecco, Watermelon juice, Perrier sparkling water</i>	13,00€
Le Moulin Rouge (20cl) Rhum ambré vanillé, liqueur et purée de Framboise, Canneberge <i>Vanilla amber Rum, Raspberry liquor & puree, Cranberry</i>	13,00€

MOCKTAILS

Jardin des Tuileries (25cl) Camomille, Fleur d'Oranger, sirop de Poire, Perrier, Citron <i>Camomile, Orange Blossom, Pear syrup, Perrier sparkling water, Lemon</i>	8,00€
Seine en été (25cl) Jus de Pomme, sirop d'Hibiscus, Menthe, Citron vert, Perrier <i>Apple juice, Hibiscus syrup, Mint, Lime, Perrier sparkling water</i>	8,00€
Quartier Latin (25cl) Jus de Fraise, Basilic, Citron, Perrier <i>Strawberry juice, Basil, Lemon, Perrier sparkling water</i>	8,00€

SMOOTHIES & MILKSHAKES

Macaron (25cl) Jus de Litchi, sirop de Rose, glace Vanille, Lait, Citron vert <i>Lychee juice, Rose syrup, Vanilla ice cream, Milk, Lime</i>	7,00€
Foire du Trone (25cl) Glace Vanille, sirop Barbe à Papa, Lait <i>Vanilla ice cream, Cotton candy syrup, Milk</i>	7,00€
Jardin Secret (25cl) Jus de Pomme, Concombre, Basilic, Citron vert <i>Apple juice, Concombre, Basil, Lime</i>	7,00€

COCKTAIL

SPRITZ PLEASE!

Aperol <i>the Classic one</i>	11,00€
Lillet <i>Lillet is a whitewine aperitif</i>	11,00€
St. Germain <i>St. Germain is an elderflower liquor</i>	11,00€
Limoncello <i>for a zesty Italian variation</i>	11,00€

MOJITO0000!

Classique <i>the Classic one</i>	12,00€
Passion <i>with Passion fruit</i>	12,00€
Fraise <i>with Strawberry</i>	12,00€
Framboise <i>with Raspberry</i>	12,00€

GIN'TO PERSONO CUSTOM GIN & TONIC

CHOIX DU GIN	Avis de Tempête (Bretagne, FR) - épicé, rond, minéral <i>spicy, full-bodied, mineral</i>	17,00€
	 Generous Gin (Poitou-Charente, FR) - coriandre, cumbava <i>coriander, kaffir, lime</i>	11,00€
	SorGin Sauvignon (Bordeaux, FR) - fruité, épicé <i>fruity, spicy</i>	13,00€
	SorGin Yellow (Bordeaux, FR) - épicé, boisé <i>spicy, woody</i>	16,00€
	Citadelle (Poitou-Charente, FR) - frais, floral, épicé <i>fresh, floral, spicy</i>	11,00€
	Bombay Sapphire (EN) - poivré, notes d'agrumes <i>peppery, citrus notes</i>	10,00€
	Tanqueray Dry (SCO) - épicé, sec <i>dry, spicy</i>	10,00€
	Monkey 47 (DE) - aromatique, floral, épicé <i>aromatic, floral, spicy</i>	13,00€
	Puerto de Indias (SP) - acidulé, herbacé, floral <i>tangy, herbaceous, floral</i>	13,00€
	Hendrick's (SCO)	12,00€
	Gibson (EN)	10,00€
TONIC	Hysope (Cognac, FR) - Ginger beer, Classique, Concombre ou Citron	3,80€
	<i>French tonic water made in Cognac - Ginger Beer, Classic, Cucumber or Lemon</i>	
	Schweppes Indian Tonic	2,50€

Tu n'es pas ringard.e si tu souhaites un cocktail classique ! **Demande-le-moi et on avisera !**
You're not old school if you want a classic cocktail! Ask me and I'll let you know!

SPIRITUEUX

DISTILLERIE DISTILLERY

4cl

RHUM RUM	Don Papa Baroko	12,00€
	Diplomatico Reserva Exclusiva	12,00€
	Plantation Original Dark	10,00€
	Havana Club 3 Y.O.	9,00€
	Havana Club 7 Y.O.	12,00€
	Bacardi	9,00€
WHISKY & BOURBON	Lagavulin 16 Y.O.	14,00€
	Oban 14 Y.O.	12,00€
	Nikka	11,00€
	Armorik Classic (Bretagne, FR)	11,00€
	Talister	11,00€
	Chivas Regal 12 Y.O.	10,00€
	Aberlour 10 Y.O.	9,00€
	Jack Daniel's	9,00€
	J&B	8,00€
	Jameson	7,00€
VODKA	Haig Clubman	8,00€
	Bulleit Rye	13,00€
	Grey Goose	11,00€
	Absolut	10,00€
DIVERS	Wyborowa	10,00€
	Cachaça Sagatiba	9,00€
	Tequila Olmeca	8,00€

Supplément Soft au verre (jus Granini, Coca-Cola, Limonade, Schweppes Tonic) **+2,50€**
Extra Soft (Granini juice, Coko, Lemonade, Schweppes Tonic) +2,50€ (per glass)

SPIRITUEUX

APÉRITIFS APERITIFS

Martini - Bianco, Rosato, Dry (6cl)	7,00€
Porto Graham's - Fine White / Blanc & Fine Tawny / Rouge (6cl)	8,00€
Ricard / Pastis 51 (3cl)	5,50€
Campari (4cl)	11,00€
Suze (6cl)	7,00€
Lillet - Blanc, Rouge ou Rosé / White, Red or Rose (3cl)	11,00€
Saint Raphaël Le Quina Ambré (6cl)	8,00€
Kir - crèmes J. Cartron : Cassis, Mûre, Pêche de Vigne, Framboise (15cl) <i>J. Cartron creams: Blackcurrant, Blackberry, Vine peach, Raspberry</i>	7,00€
Kir Royal (8cl)	11,00€

DIGESTIFS DIGESTIVE

Armagnac - Château de Laubade Intemporel 12 Y.O. (4cl)	10,00€
Armagnac - Château de Laubade VSOP (4cl)	9,00€
Calvados - Drouin (4cl)	9,00€
Cognac - Hennessy XO (4cl)	19,00€
Cognac - Hennessy VSOP (4cl)	11,00€
Cointreau (4cl)	8,00€
Chartreuse - Verte ou Jaune / Green or Yellow (4cl)	11,00€
Liqueur Fair - Açaï ou Café / Acai or Coffee (4cl)	10,00€
Limoncello (4cl)	7,00€
Manzana (4cl)	7,00€
Bailey's (6cl)	8,00€
Get27 / Get31 (4cl)	9,00€
Fernet-Branca (4cl)	8,00€
Dom Benedictine (4cl)	10,00€
Absinthe Pernod (4cl)	9,00€
Eau-de-vie J. Cartron - Poire Williams, Mirabelle, Framboise (8cl) <i>Eau-de-vie J. Cartron: Williams Pear, Mirabelle, Raspberry</i>	10,00€

LES SOFTS

COUPS DE ♥ OUR CRUSHES



Schorle des Filles de l'Ouest - entre jus de fruits naturels et eau finement pétillante, fait à Bressuire (Deux-Sèvres) | *between natural fruit juice and sparkling water, made in Bressuire (Deux-Sèvres region)*

Rhubarbe Pimpante, Citron Fringant, Pomme Piquante, Pomelo le Corsé
Dashing Rhubarb, Frisky Lemon, Tangy Apple, Vigorous Pomelo

33cl

5,50€



Thé vert l'Idyllique des Filles de l'Ouest | *Green Iced Tea by les Filles de l'Ouest*

6,00€



Limonade l'Originale des Filles de l'Ouest | *Craft Lemonade by les Filles de l'Ouest*

6,00€



L'Alpin de Nécense (menthe, mélisse, verveine, bourgeon de pin sauvage) |
The Alpin by Nécense (mint, lemon balm, verbena, wild pine bud)

7,00€



L'Enervé de Nécense (sauge, maca, gingembre, guarana) | *The Enervé by Nécense (sage, maca, ginger, guarana)*

7,00€



Le Sauvage de Nécense (reine des prés, sureau, bruyère, cynorrhodon) | *The Sauvage by Nécense (meadowsweet, elderflower, heather, rosehip)*

7,00€

JUS & NECTARS JUICES & NECTARS

Jus Granini - Orange, Tomate, Pomme, Litchi (25cl)
Granini Juices - Orange, Tomato, Apple, Lychee (25cl)

5,00€

Nectars Granini - Pamplemousse, Ananas, Abricot, Fraise, Multifruits (25cl)
Granini Nectars - Grapefruit, Pineapple, Apricot, Strawberry, Multifruit (25cl)

5,00€

Jus d'Orange ou Pamplemousse fraîchement pressé (25cl)
Freshly squeezed Orange or Grapefruit juice (25cl)

7,00€

Jus 3 Fruits fraîchement pressé - Orange, Citron, Pamplemousse (25cl)
Freshly squeezed 3-Fruit juice - Orange, Lemon, Grapefruit (25cl)

6,00€

Jus de Citron fraîchement pressé (10cl)
Freshly squeezed Lemon juice (10cl)

5,50€

CLASSIQUES CLASSICS

Coca-Cola / Sans Sucres / Cherry - Coke / Zero / Cherry (33cl)

5,50€

Fanta orange / Sprite / Fuze Tea / Orangina (25cl)

5,50€

Schweppes Indian Tonic / Agrumes (25cl)

5,50€

Red Bull (25cl)

6,00€



Hysope, tonic français - Classique, Ginger beer, Concombre, Citron (20cl)
Hysope, French tonic water - Classic, Ginger beer, Cucumber, Lemon (20cl)

5,90€

Sirop à l'Eau - Syrup (30cl)

2,90€

Diabolo - Syrup & Lemonade (30cl)

4,00€

Notre sélection de Sirops Monin - Cassis, Citron, Fraise, Passion, Framboise, Grenadine, Menthe, Pamplemousse, Pêche, Orgeat, Violette, Kiwi
Our selection of Monin syrup - Blackcurrant, Lemon, Strawberry, Passion fruit, Raspberry, Grenadine, Mint, Grapefruit, Peach, Orgeat, Violet, Kiwi

COFFEESHOP

CAFÉ & CACAO COFFEE & COCOA

Espresso	2,90€
Double Espresso	4,40€
Macchiato	3,30€
Cappuccino / Crème (espresso : 1 shot)	4,90€
Latte (espresso : 1 shot)	6,00€
 Chocolat chaud Monbana Commerce Equitable - Fair trade Monbana hot chocolate	4,90€
Vanilla - Espresso (1 shot), sirop de Vanille, Lait au choix <i>Espresso (1 shot), Vanilla syrup, Milk of your choice</i>	6,00€
Mocha Chocolat Cookie - Espresso (1 shot), sirop de Chocolat cookie, Lait au choix <i>Espresso (1 shot), Chocolate cookie syrup, Milk of your choice</i>	6,00€
Matcha Latte - Thé vert Matcha, Lait au choix <i>Matcha green tea, Milk of your choice</i>	6,00€

LE VRAC KUSMI TEA OUR SELECTION KUSMI TEA

Earl Grey	4,00€
English Breakfast	
Thé vert à la Menthe Nanah - Nanah Mint green tea	
Thé vert de Chine - Chinese green tea	
Thé noir Quatre Fruits Rouges - Four Red Fruits black tea	
DETOX Maté, thé vert, citronnelle, cynorhodon, citron - Maté, green tea, lemongrass, rosehip, lemon	
PRINCE VLADIMIR Thé noir, écorces d'orange, bergamote, épices, vanille - <i>Black tea, orange peel, bergamot, mixed spices, vanilla</i>	
INFUSION AQUAROSA Baies noires, fruits rouges, hibiscus - <i>Dark berries, red fruits, hibiscus (herbal)</i>	
INFUSION BE COOL Menthe poivrée, pomme, réglisse, verveine - <i>Peppermint, apple, licorice, verbena (herbal)</i>	

Tu es intolérant.e au lactose ou tu n'en es juste pas fan ? **Demande nos options de laits végétaux !**
You're lactose-intolerant or simply not fond of it? Ask us our plant milks available!

HALLE QUATRE

ARRÊTS GOURMANDS

CONTACT

17 rue du Cotentin, 75015 Paris

01 53 91 23 83

h5060-fb@accor.com



MENTIONS LÉGALES

LEGAL NOTICES

- Produit issu de l'agriculture biologique / *Product from organic farming.*
- Prix nets, TTC, en Euro et service inclus
Net prices in Euro, VAT & service included
- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is bad for your health, please drink with moderation.
- Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
For allergen products : refer to information available at the reception of the restaurant.
- Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande / *Free pitcher or glass of water on request.*
- La provenance de nos viandes est affichée à l'entrée du restaurant / *The origin of our meats is displayed at the restaurant entrance.*
- Chez ACCOR, nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à encourager les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.
At ACCOR, we are committed to promoting a balanced diet and to encouraging responsible supply. Because every gesture counts, our restaurant acts for a positive hospitality.
- Nos produits et nos viandes proviennent majoritairement de producteurs Français, notre poisson est issu d'une pêche responsable et raisonnée, nos fruits et légumes de producteurs et de maraîchers sélectionnés selon la saisonnalité et avec soin par notre chef / *Our products and meats come mostly from French producers, our fish from responsible and sustainable fishing, our fruits and vegetables from producers and market gardeners carefully selected according to seasonality and quality by our chef.*