



CAFÉ / BISTROT
Place Saint-Germain

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC, 12 cl	3.90 €
KIR BRETON, 12 cl	3.80 €
KIR ROYAL, 12 cl	8.00 €
MARTINI blanc, rouge, rosé, 4 cl	4.20 €
PORTO blanc, rouge, 4 cl	3.80 €
RICARD, PASTIS, 2 cl	3.70 €
SUZE, 4 cl	3.80 €
VERRE DE MCELLEUX, 12 cl	4.50 €
LONG DRINK, 4 cl	8.00 €

(Whisky, Rhum, Vodka soda ou jus)

BIÈRES

	25 CL	33 CL	50 CL
1664 blonde, pression....	3.20 €	4.20 €	6.40 €
GRIM blonde, pression .	4.00 €	5.20 €	8.00 €
PRESSION DU MOMENT	voir avec le serveur		
BOUTEILLE DU MOMENT	6.00 €		

– BOISSONS FRAÎCHES –

FANTA, 25 cl	3.80 €
COLA, COLA ZERO, 33 cl	3.80 €
PERRIER, 33 cl	3.70 €
PERRIER tranche ou sirop, 33 cl	3.80 €
FUZE TEA, 25 cl	3.60 €
COCKTAIL DE FRUITS, 20 cl	6.00 €
DIABOLO, 25 cl	3.60 €
LIMONADE, 25 cl	3.30 €
JUS DE FRUITS orange, pomme, abricot, tomate, exotique, 20 cl	3.60 €
1/4 VITTEL	3.00 €
1/4 VITTEL SIROP	3.10 €
SCHWEPPES tonic ou agrum', 25 cl	3.60 €

EAUX

	50 CL	1 L
VITTEL	3.60 €	4.60 €
SAN PELLEGRINO	3.60 €	4.60 €
PERRIER FINES BULLES	3.80 €	4.80 €

COCKTAILS 20 cl



Le Bénédicté, Gin Bosford rosé, tonic, purée de fraises	8.50 €
Le St Germain Spritz, Liqueur St Germain, Prosecco Martini, eau gazeuse, citron	7.50 €
Le Strawberry, Vin rosé, purée de fraises, jus de crandberry, menthe fraîche	7.00 €
Le Spritz Martini Fiero, Martini fiero, Prosecco Martini, eau gazeuse	8.00 €
Le Caipirinha, Cachaca, citron vert, cassonade	8.00 €
Le Cosmopolitain, Vodka, jus de cranberry, Cointreau, jus de citron vert	8.50 €
Le Sex on the Beach, Vodka, crème de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas .	8.50 €
Le Lillet Tonic, blanc, rouge ou rosé	8.00 €
Le Lillet Mojito avec sirop de gingembre maison	9.00 €
L'Américano ou le Cuba Libre	8.00 €
Le Mojito ou Mojito Royal	8.00 € ou 10.00 €

APÉROTOME



PLANCHE BÉNÉDICTE : Saumon gravlax, Serrano 20 mois, Gambas	12.50 €
PLANCHE DE CHARCUTERIE : mini Fayet, Serrano 20 mois, andouille, morcòn	12.00 €
SAUCISSON MINI FAYET	6.00 €
ASSORTIEMENT DE TARTINADES du moment	6.00 €
CROUSTIS DE GAMBAS, 5 pièces	12.00 €

MENU LE PETIT BÉNÉ

Jusqu'à 10 ans

STEAK HACHÉ VBF ou SAUMON

FRITES MAISON ou CONCHIGLIONI

CHOUX PROF'

« MAISON »

OU

SALADE DE FRUITS

10 €



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

HORS D'OEUVRES

SEUL OU
A PARTAGER



BURRATINA AU COEUR CRÉMEUX, <i>carpaccio de tomates et fraises fraîches</i>	9.00 €
LA BELLE TRANCHE DE FOIE GRAS MAISON <i>et son chutney mangue passion</i>	15.00 €
GRAVLAX DE SAUMON, <i>miroir thaï</i>	11.00 €
CROUSTY DE GAMBAS, <i>5 pièces</i>	12.00 €

SALADES



SALADE CAESAR AU SAUMON	15.00 €
SALADE CAESAR AU POULET	15.00 €
SALADE DE CHÈVRE CHAUD.....	15.00 €

PLATS



BURGER GERMAIN, <i>steak haché « Charolais », jambon truffé, tomate, oignon rouge, comté, mayonnaise truffée, frites maison</i>	15.50 €
BAVETTE DE BOEUF ANGUS, <i>échalotes confites et frites maison</i> ..	16.90 €
CONCHIGLIONI <i>à la trufferade</i>	19.00 €
FILET DE BAR <i>à la plancha, ratatouille maison, sauce poulette</i>	18.50 €

SUPPLÉMENT GARNITURES +3.50€ : *Frites maison, ratatouille, conchi glioni, salade verte*

SAUCES : *Périgueux, béarnaise, poulette, échalotes, maître d'hôtel*

DESSERTS



CRÈME BRÛLÉE <i>à la vanille bourbon</i>	7.00 €
VÉRITABLE PROFITEROLES, <i>glace vanille</i>	7.50 €
FRAISIER, <i>crème mousseline</i>	8.00 €
CAFÉ OU DÉCA GOURMAND	7.50 €
THÉ GOURMAND	8.00 €

VINS

BLANCS

	verre	50cl	75cl
IGP Chenin <i>Drouet et fils 2019</i>	4.20 €	15 €	21€
IGP Côtes de Gascogne <i>Tariquet Classique 2018</i>			21.50 €
IGP Moelleux <i>Esprit des Landes</i>	4.50 €		23 €
IGP Viognier <i>Les Grains de Marrenon 2018</i>	4.50 €	16 €	24 €
AOP Pouilly <i>Fumé Les Chaumes Bardins 2018</i>	5.50 €	21 €	29 €
AOP Bourgogne <i>Les Sétilles Olivier Leflaive 2017</i>	6.70 €	26 €	39 €
AOP Chablis <i>Les deux rives Olivier Leflaive 2017</i>			42 €
AOP Châteauneuf Blanc <i>La Paillouse Pierre Amadieu 2018</i>			65€
AOP Chassagne Montrachet <i>1er Cru Domaine Clavelier 2014</i>			115 €

ROUGES

	verre	50cl	75cl
AOP Côtes de Blaye <i>La Rose Bellevue 2016</i>	4.20 €	15 €	21 €
AOP Côtes de Bourg <i>Château Croix des Blais 2017</i>			26 €
AOC Médoc <i>Château Bellegrave 2016</i>	5.5 €	22 €	32 €
AOP Fronsac <i>Château Pontus 2012</i>			33 €
AOP Montagne Saint-Emilion <i>Château Bedouret 2017</i>	6 €	24 €	36 €
AOP Pessac Léognan <i>Château Baret 2012</i>			53 €
AOP Margaux <i>Château Pontac Lynch 2014</i>			69 €
AOP Domaine de l'Aurage <i>Côtes de Castillon de Caroline & Louis Mitjavile 2015</i>			85 €
AOP Domaine de Cambes <i>AOP bordeaux e Caroline & Louis Mitjavile 2016</i>			110 €
AOP Roc de Cambes <i>Côtes de Bourg e Caroline 2016 & Louis Mitjavile 2013</i>			130 €
IGP Pays d'oc Le Pot de Vin <i>Château Guilhem</i>	4.50 €	17.50€	24 €
AOP Faugères <i>Domaine Feumouillet 2017</i>			27 €
AOP Pic Saint Loup <i>Mas de l'Oncle 2018</i>			29 €
IGP Les Creisses <i>Pays d'Oc 2018</i>	7.50 €	29 €	44 €
AOP Bourgogne Pinot Noir <i>Albert Bichot 2017</i>	5.50 €	22 €	29 €
AOP Mercurey <i>Albert Bichot 2016</i>			49 €
AOP Brouilly <i>Château Pierreux 2018</i>			29 €
AOP Côtes du Rhône <i>Gabin en balade 2018</i>	4.20 €	15.50 €	22 €
AOP Crozes Hermitage <i>Les Paillanches 2018</i>			33 €
AOP Saint Joseph <i>Les Capelets Pierre Amadieu 2017</i>	6.60 €	26 €	40 €
AOP Châteauneuf du Pape <i>La Pouillasse Pierre Am adieu</i>			65 €
AOC Saumur Champigny <i>Clin d'œil 2017</i>	4.20 €	16 €	23 €
AOP Sancerre Rouge <i>Les Chaumes Bardins 2017</i>			29 €

ROSÉS

	verre	50cl	75cl
IGP Ile de Beauté <i>La Sonriza 2018</i>	4.30 €	16 €	21 €
AOC Côtes du Roussillon <i>Gris Gris La Canaille 2018</i>			25 €
AOP Côtes de Provence <i>Château Gassier 2019</i>	5.50 €	22 €	29.50€
AOP Côte de Provence <i>M de Minuty 2018</i>			35 €

CHAMPAGNES

	coupe	75cl
Marin et fils	8 €	50 €
Taittinger Brut	10 €	80 €
Taittinger rosé		90 €