



LE BAR & SA TERRASSE

vous accueillent
tous les jours de 7h00 à 22h30.

*The bar and the terrace welcome you every day
from 7:00 am to 10:30 pm.*

CARTE NOURRITURE

en continu
de 12h00 à 14h30.

*FOOD MENU
continuous service
from noon to 02:30 pm.*

LES ASSIETTES APERITIVES

Assortiment de fromages affinés (1, 5, 7, 8) <i>Cheese plate</i>	16
Assiette de charcuteries du Sud-Ouest (1) Jambon et saucisson de Porc Noir de Bigorre, rillettes Basques au Piment d'Espelette <i>Delicatessen plate</i>	20
Assiette mixte (1, 5, 7, 8) Charcuteries de Bigorre et fromages affinés <i>Ham and cheese plate</i>	22
Assortiment de 3 recettes (2, 5, 7, 10, 11) Houmous de tomates séchées et fines herbes Guacamole de petits pois Houmous de poivron et Estragon Tartinable de Saumon et saumon fumé Rillettes Basque au Piment d'Espelette <i>Choice of 3 recipes:</i> <i>Hummus with dried tomatoes and fine herbs</i> <i>Pea Guacamole</i> <i>Sweet pepper and tarragon Hummus</i> <i>Salmon and smoked salmon rillettes</i> <i>Pork rillettes with Espelette pepper</i>	18
Saumon fumé Petrossian tranché main (1, 4, 5, 7, 8, 10, 12) <i>Hand-cut smoked salmon from Petrossian</i>	24

LES SALADES

Salade César au poulet croustillant ou saumon (1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12) Caesar salad with chicken or salmon	18
Napo bowl (1, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11) Risonis, saumon mariné, mangue, chou rouge, grenade, noisettes et avocat <i>Napo bowl: Risoni pasta, marinated salmon, mango, red cabbage, grenade, avocado and nuts</i>	20

LES PLATS

MAIN DISHES

Plat du jour	26
<i>Main course of the day</i>	
Entrecôte du Père Lorin 300 grs, sauce barbecue maison	30
Frites maison et salade verte (1, 5, 8, 10)	
<i>Rib eye steak, Homemade BBQ sauce, homemade French fries and salad</i>	
Noix de Saint-Jacques rôties	30
Mousseline de panais à la vanille (2, 4, 5, 7, 13, 14)	
<i>Roasted scallops, mashed parsnips and vanilla</i>	
Linguines aux fruits de mer, sauce curry-coco (1, 2, 3, 4, 7, 8, 14)	26
<i>Linguine pasta with seafood, curry-coco sauce</i>	
Maxi club au poulet et bacon	22
Frites maison et salade verte (1, 3, 5, 7, 8, 10, 12)	
<i>Maxi club with chicken and bacon, Homemade fries and green salad</i>	
Maxi Club Nordique au Saumon fumé « Petrossian »,	24
Frites maison et salade verte (1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12)	
<i>Maxi club with smoked salmon, homemade fries and green salad</i>	
Tartare de bœuf, frites maison (3, 6, 10, 12)	22
<i>Tartar steak, homemade French fries</i>	
Burger 1807, frites maison (1, 3, 7, 8, 9, 11, 12)	24
<i>1807 beef burger, homemade French fries</i>	
Supplément Risoni, frites, Mesclun (1, 3, 7, 8, 9, 11, 12)	8
<i>Risoni, French fries and salad</i>	

LES DESSERTS

THE DESSERTS

Crème brûlée maison (1, 3, 7, 12)	12
<i>Crème brûlée</i>	
Salade de fruits frais (1, 5, 6, 9, 11, 12)	12
<i>Fresh fruit salad</i>	
Glaces et sorbets (1, 5, 6, 9, 11, 12)	12
Passion, vanille, chocolat, fraise, framboise, coco	
<i>Ice cream and sorbets</i>	
<i>Passion, vanilla, chocolate, strawberry, raspberry, coconut</i>	
Café gourmand (1, 3, 5, 7, 8, 10, 12)	16
<i>Café gourmand</i>	
Fondant au chocolat et sa glace vanille (1, 3, 7, 13)	12
<i>Chocolate cake, Vanilla Ice cream</i>	

MENU ENFANTS: 20 €

KIDS MENU

Cocktail de fruits

Fruits cocktail

&

Hamburger au poulet ou au bœuf, au cheddar et au bacon, frites

Hamburger with chicken or beef with cheddar, bacon and French fries

&

Glace ou sorbets

Ice cream or sorbets

Liste des allergènes *List of allergens*

- 1 • Céréales contenant du gluten *Cereals grains containing gluten*
- 2 • Crustacés *Seafood*
- 3 • Œufs *Eggs*
- 4 • Poisson *Fish*
- 5 • Arachide *Peanuts*
- 6 • Soja *Soy*
- 7 • Lait *Milk*
- 8 • Fruits à coque *Tree nuts*
- 9 • Céleri *Celery*
- 10 • Moutarde *Mustard*
- 11 • Graines de sésame *Sesam seed*
- 12 • Anhydride sulfureux et sulphites *Sulphurous anhydride and sulphur*
- 13 • Lupin *Lupin*
- 14 • Mollusques *Shellfish*

BOISSONS FRAICHES

Cold drinks

Eaux Minérales *Mineral waters*

Vittel, San Pellegrino	25 cl	6
Perrier	33 cl	6
Perrier fines bulles, Vittel	50 cl	7
Acqua Panna, San Pellegrino	75 cl	8

BOISSONS CHAUDES

Teas, coffees, herbal teas

Expresso, Café décaféiné	6
<i>Espresso, decaffeinated coffee</i>	
Double Expresso, Cappuccino	9
<i>Double espresso, cappuccino</i>	
Thés, Infusions (Palais des thés)	9
<i>Teas, herbal teas</i>	

APÉRITIFS

Martini sans Alcool	Floreale, Vibrante	8
Martini	Rubino, Ambrato, Fiero	12
Ricard		12
Pastis Bardouin		12
Porto Graham's Fine White		12
Porto Graham's Tawny	10 ans	18

Contenances : apéritifs 7 cl, anis 4 cl



BIERES & CIDRE

Beers and cider

BOUTEILLES *Bottle*

Cidre Sassy « l'inimitable »	33 cl	10
Heineken, Corona	33 cl	10
Affligem	33 cl	10
Les Zythologues- la Weisse	33 cl	12

PRESSION *Draft*

1664 Pression, Panaché, Monaco	33 cl	10
1664 Pression, Panaché, Monaco	50 cl	14

LES CHAMPAGNES

	La coupe	La Btle
Besserat de Bellefon Brut «Cuvée des Moines	16	75
Bruno Paillard Extra Brut «Première Cuvée»	18	90
Laurent Perrier- La cuvée Rosé	20	140
Napoleon Blanc de blancs	18	90
Laurent Perrier Brut «La Cuvée»		100
Laurent Perrier «Cuvée Grand Siècle»		250
 Kir	 18	
Parfums : Vanille, Cassis, Mûre, Framboise, Mandarine, Pêche <i>Flavours: Vanilla, Blackcurrant, Blackberry, Raspberry, Mandarin, Peach</i>		
 Kir Royal Deluxe	 20	
Chambord Royale, St Germain		

VINS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

12 cl

VINS BLANCS

White wines

Loire – Pouilly Fumé Vieilles Vignes 2019	9
Régis Minet	
Bourgogne – Chablis 2020	12
Domaine Billaud-Salmon	
Provence – Grand vin blanc 2018	12
Domaine La Coste	
Bourgogne – Pouilly Fuissé «Secret Minéral» 2018	14
Denis Jeandeau	

VIN ROSE

Rose wine

Côtes-de-Provence – Magali 2021	9
Domaine Saint-André de Figuière	

VINS ROUGES

Red Wine

Loire – Menetou Salon 2020	9
Domaine Pellé	
Vallée du Rhône – Saint-Joseph Marandy 2018	9
Domaine Brotte	
Bourgogne – Côtes Châlonnaises 2019	11
Mercurey La Framboisière – Domaine Faiveley	
Bordeaux – Saint-Emilion Grand Cru 2016	11
Château Riou de Thaillas	
Bordeaux – Haut-Médoc 2017	13
La Closerie de Camensac	