



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 charcuterie du Sud-Ouest (1) Jambon et saucisson de Porc Noir de Bigorre, rillettes Basques De poulet au Piment d'Espelette <i>Delicatessen plate</i>	20
Assiette mixte (1, 5, 7, 8) Charcuteries de Bigorre/fromages affinés <i>Ham and cheese plate</i>	22
Tarama à la truffe noire « Petrossian » (1, 4,7) Accompagné de mini blinis <i>Tarama with black truffe</i>	20
Assortiment de 2 recettes (5, 7, 10, 11) Houmous de tomates séchées et fines herbes POICAMOLE, Guacamole de petits pois Houmous de poivron & Estragon Rillettes Basques de poulet au piment d'Espelette <i>Choice of 2 recipes:</i> <i>Hummus with dried tomatoes and fine herbs</i> <i>Pea Guacamole</i> <i>Sweet pepper & tarragon Hummus</i> <i>Chiicken rillettes with Espelette pepper</i>	16
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) <i>Caesar salad with chicken or salmon</i>	18
Napo bowl (1, 5, 6, 8, 9, 10, 11) Burrata, blé, asperges, graines de tournesol et légumes de saison <i>Napo bowl: Burrata, wheat, asparagus, sunflower seeds and seasonal vegetables</i>	20

LES PLATS

MAIN COURSES

Entrecôte du Père Lorin, sauce poivre 30

Frites maison et salade verte (7, 10)

Rib eye steak, Pepper sauce, homemade French fries and salad

Tataki de thon 30

Crèmeux de riz et salade d'algues Wakamé (2, 4, 5, 6, 7, 11, 13, 14)

Tuna tataki, creamy rice and wakame seaweed salad

Radiationis au pesto et gambas (1, 2, 3, 5, 7, 8) 26

Radiationi pasta with pesto and shrimps

Maxi club au poulet et bacon 22

Frites maison et salade verte (1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12)

Maxi club with chicken and bacon, Homemade fries and green salad

Maxi Club au Saumon « Petrossian », 24

Frites maison et salade verte (1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12)

Maxi club with smoked salmon, homemade fries and green salad

Tartare de bœuf, frites maison (3, 6, 10, 12) 22

Tartar steak, homemade French fries

Burger 1807, frites maison (1, 3, 7, 8, 9, 11, 12) 24

1807 beef burger, homemade French fries

LES DESSERTS

THE DESSERTS

Crème brûlée maison (1, 3, 7, 12)	12
<i>Crème brûlée</i>	
Minestrone de fruits frais	12
<i>Fresh fruit salad</i>	
Glaces et sorbets (1, 5, 6, 9, 11, 12)	
Passion, vanille, chocolat, fraise, framboise, coco	12
<i>Ice cream and sorbets</i>	
<i>Passion, vanilla, chocolate, strawberry, raspberry, coconut</i>	
Tarte au citron maison (1, 3,7)	12
<i>Homemade Lemon Pie</i>	
Café gourmand (1, 3, 5, 7, 8, 10, 12)	16
<i>Café gourmand</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

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	6,00 €
<i>Espresso, decaffeinated coffee</i>	
Double Expresso, Cappuccino	9,00 €
<i>Double espresso, cappuccino</i>	
Thés, Infusions (Palais des thés)	9,00 €
<i>Teas, herbal teas</i>	

APERITIFS

Martini	Rubino, Ambrato	10
Campari		10
Aperol		10
Ricard		10
Pastis Bardouin		10
Porto Graham's Fine White		10
Porto Graham's Tawny	10 ans	18

Contenances : apéritifs 7 cl, anis 4 cl



BIÈRES

BEERS

BOUTEILLES *BOTTLE*

Heineken, Corona	33 cl	10
La Brasserie Française IPA	33 cl	10
La Brasserie Française ABBAYE	33 cl	10
Les Zythologues	33 cl	14

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	90
Bruno Paillard Extra Brut «Première Cuvée»	18	100
Laurent Perrier- La cuvée Rosé	20	140
EPC Blanc de blancs	18	100
Laurent Perrier Brut «La Cuvée»		100
Bruno Paillard Blanc de blancs		170
Laurent Perrier «Cuvée Grand Siècle»		250
 Kir Royal	 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		

la Coupe
15 cl

VINS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

12 cl

VINS BLANCS *WHITE WINES*

Loire – Pouilly Fumé Vieilles Vignes 2021	9
Régis Minet	
Bourgogne – Chablis 2020	10
Domaine Laroche	
Provence- Grand vin blanc 2018	12
Domaine La Coste	
Bourgogne – Pouilly Fuissé «Secret Minéral» 2020	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 2019	9
Domaine Pellé	
Vallée du Rhône – Saint-Joseph Marandy 2021	9
Domaine Brotte	
Bourgogne – Côtes Châlonnaises 2020	11
Mercurey La Framboisière – Domaine Faiveley	
Bordeaux – Saint-Emilion Grand Cru 2018	11
Château Riou de Thailas	
Bordeaux – Haut-Médoc 2018	13
La Closerie de Camensac	