

Boissons chaudes

Expresso, décaféiné <i>Expresso, decaf</i>	2€
Noisette allongé, décaféiné allongé <i>Hazelnut coffee, long, decaf long</i>	2,20€
Café crème, décaféiné crème <i>Café crème, decaffeinated crème</i>	4€
Cappuccino, décaféiné cappuccino, chocolat chaud <i>Cappuccino, hot chocolate</i>	4,50€
Chocolat Viennois, café Viennois <i>Viennese chocolate, Viennese coffee</i>	4,50€
Thé, infusion <i>Tea, infusion</i>	4,50€
Latte macchiato <i>Latte macchiato</i>	6€
Irish coffee <i>Irish coffee</i>	15€

Petit déjeuner

Formule Express 5€

Expresso, croissant
Expresso, croissant

Formule Française 11€

Boisson chaude, jus d'orange, pain, beurre, confiture, viennoiserie
Hot drink, orange juice, bread, butter, jam, pastries

Viennoiserie <i>Viennese pastries</i>	4€
Pain beurre confiture <i>Bread with butter and jam</i>	5,50€
Salade de fruits <i>Fruit salad</i>	8€
Fromage blanc muesli <i>Cottage cheese with muesli</i>	8€



Le coin écailler du Parpellé

Huîtres de Bonsonge x6 19€ x12 32€
Oysters from Bonsonge

Huîtres Gillardeau x6 26€ x12 42€
Gillardeau Oysters

Bouquet de crevettes 18€
Prawns

Bulots x100gr 14€
Whelks

Assiette Parpellé : 3 huîtres Bonsonge, 3 Gillardeau, crevettes, bulots 32€
Parpellé plate : 3 oysters Bonsonge & 3 Gillardeau, shrimps, whelks

Entrées

L'œuf dur mayonnaise 12€
Traditional hard-boiled egg with mayonnaise

Les escargots de "Callas" au beurre persillé x6 19€ x12 34€
Snails from Callas with parsley garlic butter

Moules farcies, façon côte méditerranéennex6 14€ x12 24€
Stuffed mussels, Mediterranean style

Os à moëlle rôti au four, fleur de sel et pain toasté 14€
Roasted bone marrow, fleur de sel and toasted bread

Friture de calamars, sauce tartare 24€
Crispy fried calamari, tartar sauce

Foie gras de canard maison, pain grillé..... 24€
House-made duck foie gras, toasted bread

Gravlax de saumon, marinade douce aux herbes et agrumes 21€
Salmon gravlax, gently cured with herbs and citrus

Salade rustique, chèvre fondant et noix torréfiées 17€
Rustic salad with warm goat cheese and toasted walnuts

Plats

- Cuisse de canard confite, jus bigarade 23€
Duck leg confit, bitter orange sauce
- Ravioles de Royan du Dauphiné, crème onctueuse au Comté 22€
Royans ravioles from Dauphiné, creamy Comté cheese sauce
- Quenelles (2) de brochet, sauce Nantua traditionnelle 26€
Pike quenelles (2) with traditional Nantua sauce
- Cœur de filet de bœuf, sauce aux poivres.....38€
Beef tenderloin steak, pepper sauce
- Filet de loup rôti, beurre blanc Nantais..... 24€
Roasted sea bass fillet, beurre blanc sauce
- Rognon de veau poêlés, sauce à la moutarde en grains 26€
Pan-seared veal kidney, whole-grain mustard sauce

Desserts

- Dessert du jour 8€
Dessert of the day
- Crème caramel au sucre blond, façon d'antan 10€
Traditional crème caramel with blond sugar
- Tatin de pommes caramélisées, crème épaisse 12€
Caramelized apple tarte tatin, thick cream
- Mousse au chocolat noir, intense et légère 10€
Dark chocolate mousse, rich and airy



Cocktails

Nos spritz (14ct)

Apérol Spritz	10,50€
Hugo Spritz	12€
Italicus Spritz	12€
Campari Spritz	12€
Limoncello Spritz	12€

Nos classiques (25ct)

Mojito classique	12,50€
Mojito royal ou fruité	14€
Mojito royal framboises	15€
Moscow Mule	15€
Mexicain Mule	15€
Jamaïcain Mule	15€
Gin Basil Smash	15€
Expresso Martini	15€
Porn Star Martini	15€
Caïpirinha	12,50€
Pina Colada	12,50€

Nos cocktails sans alcool (25ct)

Virgin Mojito	10€
Virgin Spritz	10€
Virgin Porn Star	10€
Virgin Colada	10€



Vins de Provence AOC

Rosés

	Verre	50cl	75cl
Domaine de la Rouillère	7€		30€
Clos Sainte-Maxime	9€		41€
Château Roubine «Lion et Dragon»	10€		46€
Château Rasque «Alexandra»			46€
Château Sainte-Marguerite «Symphonie» Cru Classé	10€		48€
Château Saint-Martin		34€	44€
Minuty Or.....			61€
Minuty Prestige.....			49€

Blancs

Domaine de la Rouillère	7€		30€
Château Roubine « Lion et Dragon »	10€		46€
Château Rasque « Blanc de blancs ».....			48€
Château Saint-Martin	9€	34€	44€
Minuty Or.....			61€
Minuty Prestige.....			49€
Château Cavalier Grand Blanc.....	10€		46€

Rouges

Domaine de la Rouillère	7€		30€
Château Roubine « Lion et Dragon »	10€		46€
Château Rasque « Pièce Noble »			48€
Château Saint-Martin		34€	44€
Minuty Or.....			61€
Minuty Prestige.....			49€

Vins d'autres régions

Blancs

	Verre	50cl	75cl
CASSIS			
Domaine Paternel « Blanc de blancs »	10€		55€
BOURGOGNE			
Chardonnay Ropiteau 2024.....	9€		40€
Petit Chablis 2023 « Domaine Vocoret »	9€		43€
Chablis Grand Régnard			69€
LA LOIRE			
Pouilly Fumé 2023 « Domaine Lebrun »	9€		49€
Sancerre Comte Lafond	9€		49€

Vins d'autres régions (suite)

Rouges

Verre 50cl 75cl

LANGUEDOC / GASCOGNE

Domaine Caraguilhes 2023 « Solus »		55€
Saint-Aubin « Famille Westphal »		43€

BORDEAUX

Château Lamothe-Bouscaut « Pessac Léognan »	10€	46€
Le Relais de Durfort-Vivens 2018 « Margaux »		58€

VALLÉE DU RHÔNE

Châteauneuf du Pape 2022 « Domaine de la Janasse »		58€
--	--	-----

CÔTES DU RHÔNE

Cuvée Perrin 2022	8€	43€
-------------------------	----	-----

BOURGOGNE

Pinot Noir Ropiteau 2024	8€	43€
--------------------------------	----	-----

Sélection

Vin Voyage trois couleurs	10€	
---------------------------------	-----	--

Champagnes

Perrier Jouet	15€	100€
Bollinger Brut		100€
Ruinart Brut	17€	130€
Ruinart Blanc de blancs		160€

Mousseux

Prosecco	10€	46€
----------------	-----	-----



Apéritifs

Pastis	4cl 5,00€
Campari, Martini, Bitter	6cl 6€
Americano, Negroni, Campari Soda	10cl 9€
Kir	12cl 6€
Kir Royal	12cl 14€

Alcools (4cl)

Whisky	10€
Rhum	10€
Tequila	10€
Vodka	10€
Gin	10€
Accompagnements	2€

Alcools supérieurs (4cl)

Whisky : Jack Daniel's, Johnnie Walker, Chivas	14€
Rhum : Don Papa, Diplomatico, Gouverneur	14€
Vodka : Grey Goose, Belvedere	14€
Gin : Hendrick's, Tanqueray, Bombay, Belle Rive	14€
Accompagnements	2€

Digestifs (4cl)

GET 27, GET 31, Bailey's, Limoncello, Grappa, Amaretto, Génepy	12€
Armagnac, Cognac, Calvados, Poire Williams, Chartreuse	14€



Bières pression

Pression 1664	25cl 5€	50cl 10€
Pression Filou	25cl 5,50€	50cl 11€
Pression Kasteel Rubus	25cl 5,50€	50cl 11€

Bières bouteille (33cl)

Bière sans alcool 1664	9€
Blanche Kronenbourg	9€
Desperados	9€
Duvel	9€

Softs (33cl)

Coca, Coca Zéro	5€
Schweppes agrumes, Schweppes tonic	5€
Limonade <i>Lemonade</i>	5€
Orangina, Fuze Tea	5€
Pago tomate, ACE, pomme, ananas <i>Pago tomato, ACE, apple, pineapple</i>	20cl 5€
Orange ou citron pressé <i>Pressed orange or lemon</i>	7€
Sirop <i>Syrup</i>	3€
Supplément sirop	1€

Eaux

Vittel	25cl 4,50€	50cl 6,50€	1l 8,50€
Perrier			33cl 5€
San Pellegrino		50cl 6,50€	1l 8,50€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Prix nets en euros - Service compris