



RECETTE REBELLE - Rien ne se perd, tout se déguste.
Un légume de saison, sublimé et cuisiné dans son intégralité selon l'inspiration du Chef.

RECETTE REBELLE - Nothing is wasted, everything is savoured.
A seasonal vegetable, enhanced and cooked in its entirety according to the Chef's inspiration.



Sur le pouce / On the go

Gaspacho de légumes Bio Organic vegetables Gaspacho	9€	L V
Taboulé de chou-fleur, vinaigrette aux agrumes Cauliflower tabbouleh with citrus vinaigrette	9€	V
Trilogie de tomates, burrata crémeuse, pesto Trilogy of tomatoes, creamy burrata, pesto	9€	V
Petite Salade César romaine, tomates, œuf dur, anchois, suprême de volaille fermière Small Caesar salad romaine lettuce, tomatoes, hard-boiled egg, anchovies, free-range chicken supreme	9€	S
Assiette de frites maison Homemade French fries	4€	S V

Plats / Main courses

Plat du jour Meal of the day	15€	
Crumble Tomato-Feta-Courgette Bio, mesclun Tomato-Feta-Orig. Zucchini Crumble, mesclun	16€	L V
Burger de bœuf Limousin 180g, Comté AOP, compotée d'oignons, tomates * Limousin beef burger 180gr., Comté AOP, onion compote, fresh tomatoes*	21€	S
Linguine Bio par CQFD aux tomates, gambas poêlées Organic Linguines by CQFD with tomatoes, pan-seared prawns	24€	
Tartare de Boeuf Limousin 180g au couteau façon thaï* Hand-cut 180g Limousin beef tartare, Thai style*	21€	
Grande Salade César romaine, tomates, œuf dur, anchois, suprême de volaille fermière Large Caesar salad romaine, tomatoes, hard-boiled egg, anchovies, free-range chicken breast	17€	S
Croque-Monsieur*	13€	S
Omelette (Oeuf fermier, Jambon ou Fromage)* Omelette (Farm Egg, Ham or Cheese)*	13€	S

*servi avec frites maison & salade / served with homemade fries & salad

Desserts

Café Gourmand Gourmet Coffee	8€
Salade de Fruits de saison Bio. Seasonal Org. Fruit salad	8€
Tiramisu Fraise-Rhubarbe Strawberry-Rhubarb Tiramisu	8€
Mousse au chocolat Chocolate mousse	8€
Glace 2 boules, vanille, chocolat, citron, fraise, yaourt 2 scoops of ice cream, vanilla, chocolate, lemon, pineapple, strawberry, yogurt	4€

Menu

L'AGITÉ DE LA GAITÉ

Menu Enfants - KIDS' MENU

Steak haché ou Petite omelette, Frites
Chopped steak or Small omelette, Fries
+
Glace du moment ou Salade de fruits
Ice cream of the moment or Fruit salad
+
Sirop ou jus
Syrup or fruit juice



12€

Boissons Chaudes / Hot Drinks

Espresso	3€
Espresso décaféiné / Decaffeinated	4€
Chocolat chaud / Hot Chocolate	4€
Double Espresso	4€
Cappuccino	4€
Café Crème	4€
Thé / Tea Le Palais des Thés	4€
Demandez notre sélection du moment. Ask us our current selection.	
Infusion / Herbal Tea Le Palais des Thés	4€
Demandez notre sélection du moment. Ask us our current selection.	

Softs

Eau / Water Vittel (50 cl)	4€
Eau / Water Vittel (100 cl)	6€
Eau gazeuse / Sparkling San Pellegrino (50cl)	4€
Eau gazeuse / Sparkling San Pellegrino (100cl)	6€
Eau gazeuse / Sparkling Perrier (33cl)	5€
Boissons / Soft drinks Granini (20cl) Orange, Ananas, Pomme, Tomato	5€
Coca-Cola / Coke / Zero (33cl)	5€
Fuzetea Pêche / Peach (25cl)	5€
Orangina / Fanta / Sprite (25cl)	5€
Schweppes - Indian Tonic, Agrum (25cl)	5€
Sirop Monin grenadine, pêche, fraise, menthe, citron	2€



Rainforest Alliance



Fairtrade Label



végétarien



Recette Rebelle



local



snacking

CARTE 100% FAIT MAISON | 100% HOMEMADE

Le snacking peut être commandé tout au long de la journée
Snacks can be ordered all day long

(de 12h-18h à 19h-22h30 | from 12am-6pm to 7pm-10:30pm)

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 14H ET DE 19H À 22H30
RÉSERVATION AU 01 87 21 29 54

PRIX NETS TTC SERVICE INCLUS | L'EXCÈS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION
PRODUITS ALLÉROGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT

Bière / Beer

PRESSION	25cl	50cl	150cl
Demory Lager 	6€	9€	25€
Heineken	4,5€	7,5€	22€
Affligem	6€	9€	25€

BOUTEILLE (33cl)

Demory Blanche 5.7% Local - FR	8€
Gallia Champ Libre 5.8% - FR	9€
Gallia West Coast IPA 6% - FR	9€
Heineken 0.0 - NL	6€

Whisky

LE MALT (4cl)

Aberlour 10 ans Forest Reserve - SCO	12€
--------------------------------------	-----

LES BLENDS (4cl)

Jameson - IR	9€
J&B Rare - SCO	7€

LE MAÏS (4cl)

Jack Daniel's - US	10€
--------------------	-----

Rhum

Dillon Blanc Agricole - FR (4cl)	7€
Bacardi - CU (4cl)	8€
Havana Club 3ans - CU (4cl)	9€
Don Papa - PH (4cl)	12€
Diplomatico - CU (4cl)	13€
Cachaça Sagatiba - BR (4cl)	12€

Gin

Gibson's - UK (4cl)	7€
Generous Gin Organic 44°- FR (4cl)	11€
Bombay Sapphire - UK (4cl)	11€

Vodka

Absolut - SW (4cl)	12€
Grey Goose - FR (4cl)	14€
Eristoff - FR (4cl)	7€

Digestif

Bailey's (4cl)	9€
Cognac Hennessy VS (4cl)	15€
Armagnac Château de Laubade (4cl)	10€
Get 27 ou Get 31 (4cl)	8€
Calvados Christian Drouin (4cl)	9€
Cointreau (4cl)	8€



DU VIN ? DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION DU MOMENT !
some wine? ask for our selection of the month!



Champagnes

	12,5cl	37,5cl	75cl
Laurent Perrier La Cuvée Brut	13,5€	38€	70€
Laurent Perrier Cuvée Rosé			92€
Tsarine Brut Premium	12,5€		69€

Aperitifs

Kir (12.5cl)	5,5€
Kir Royal (12.5cl - Double Crème de Cassis J. Cartron)	15€
Ricard (2cl)	6€
Campari (6cl)	6€
Martini Bianco ou Rosso (6cl)	6€
Porto Graham's fine Tawny (7cl)	6€
Suze (4cl)	6€

Cocktails

Micropolitain (20cl)	11€
Mojito (20cl)	11€
Piña Colada (20cl)	11€
Screwdriver (20cl)	11€
Tequila Sunrise (20cl)	11€
Spritz (20cl)	11€
Ti Punch (7cl)	11€
Gin Tonic (20cl)	11€

Mocktails

MicroNolita (20cl)	7€
Virgin Colada (20cl)	7€
Gaité (20cl)	7€
Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Citron Vert	

Tequila

Tequila Olmeca - MX (4cl)	9€
---------------------------	----