LA CARTE

Les entrées

Starters

ŒUF MAYONNAISE — **7 €**
Œuf cuit 8 minutes, mayonnaise au paprika fumé.
Eight-minute egg, smoked paprika mayonnaise.

CÉLERI RÉMOULADE — **6 €**
Fine julienne de céleri, rémoulade à la noix.
Finely sliced celeriac, walnut rémoulade.

POIREAUX VINAIGRETTE — **7 €**
Poireaux fondants, vinaigrette aux herbes fraîches.
Tender leeks, fresh herb vinaigrette.

HARENG, POMMES À L'HUILE — **9 €**
Hareng fumé, pommes grenailles au yaourt.
Smoked herring, baby potatoes with yoghurt.

TERRINE DE CAMPAGNE — **11 €**
Terrine de porc de la Maison Barroche, pickles de légumes.
Maison Barroche pork terrine, pickled vegetables.

FOIE GRAS — **14 €**
Foie gras mi-cuit, condiment de la maison.
Semi-cooked foie gras, homemade chutney.

SOUPE DE LÉGUMES — **6 €**
Soupe de légumes de saison, croûtons au beurre noisette.
Seasonal vegetable soup, brown-butter croutons.

LES INCONTOURNABLES DE LA MAISON · HOUSE SIGNATURES

ŒUF MEURETTE — **12 €**
Œuf parfait, lardons de haddock.
Slow-cooked egg with smoked haddock lardons.

LA CARTE

Les plats

Main courses

SAUCISSE PURÉE — **16 €**
Saucisse au couteau, purée, jus court à l'oignon.
Knife-cut sausage, mashed potatoes, reduced jus.

BLANQUETTE DE VEAU — **19 €**
Épaule cuite 12 heures, riz basmati aux légumes.
Veal shoulder slow-cooked for 12 hours, vegetable basmati rice.

POULET RÔTI DU DIMANCHE — **22 €**
Blanc de poulet rôti au beurre, pommes grenailles, sauce béarnaise.
Butter-roasted chicken breast, baby potatoes, Béarnaise sauce.

TÊTE DE VEAU, SAUCE GRIBICHE — **20 €**
Tête de veau au bouillon, pommes de terre vapeur, sauce gribiche.
Poached calf's head, steamed potatoes, gribiche sauce.

MERLU AU BEURRE BLANC — **21 €**
Merlu à la vapeur douce, riz basmati, beurre blanc au céleri.
Gently steamed hake, basmati rice, celeriac beurre blanc.

PÂTES AUX CHAMPIGNONS — **19 €**
Coquillettes, champignons poêlés, crème persillée.
Coquillettes pasta, sautéed mushrooms, parsley cream.

CHOUCROUTE DE LA MER — **23 €**
Chou cuit à la bière, espadon et encornet, beurre monté au haddock.
Beer-braised cabbage, swordfish and squid, haddock butter sauce.

LES INCONTOURNABLES · HOUSE SIGNATURES

HACHIS PARMENTIER — **25 €**
Bœuf confit, purée légère, vieux Comté.
Confit beef, light mashed potatoes, aged Comté.

LA CARTE

Fromages & desserts

Cheese & desserts

FROMAGES · CHEESE

LA SÉLECTION DU MOMENT — 12 €

Affinée par la Maison Quatrehomme, condiments.

A selection matured by Maison Quatrehomme, served with condiments.

DESSERTS

PÂTISSERIE — Prix affiché +1.50€

Nos pâtisseries à choisir directement en vitrine.

Choose from our house-made pastries displayed at the counter.

LES INCONTOURNABLES · HOUSE SIGNATURES

MOUSSE AU CHOCOLAT — 16 €

Recette de famille de Pierre-Henry, à partager ou pas (conseillée pour 2).

Pierre-Henry's family recipe, to share or not (recommended for two).

Nos pâtisseries sont préparées sur place et évoluent au fil des saisons et de l'inspiration du chef.

Our pastries are made in-house and change with the seasons and the chef's inspiration.

SÉLECTION DE LA MAISON

Vins rouges

Red wines

CUVÉE · DOMAINE · MILLÉSIME · RÉGION · CÉPAGE

12 CL · 75 CL

BOURGOGNE IRANCY — 15 € · 78 €
Domaine Thierry Richoux · 2022 · Yonne · Pinot noir
Frais & élégant — Griotte, framboise, épices ; tanins fins · 🍗🍄🧀
Fresh & elegant — Cherry, raspberry and spice; fine tannins

BOURGUEIL — 10 € · 46 €
Domaine Sylvain Botton · 2025 · Centre vak de Loire · Cabernet franc
Léger & vif — Framboise, griotte, violette ; peu tannique · 🥓🍗🧀
Light & vibrant — Raspberry, sour cherry and violet; soft tannins

LES AFFICHES — 8 € · 38 €
Domaine Jérôme Guibal · 2024 · Cévennes · Niellucciu
Fruité & floral — Fruits rouges, violette, épices ; tanins fondus · 🥩🍅🧀
Fruity & floral — Red fruit, violet and spice; smooth tannins

LES VIGNES OUBLIÉES — 12 € · 58 €
Domaine Les Terres du Larzac · 2024 · Languedoc · Grenache, syrah, carignan
Riche & minéral — Fruits noirs, garrigue, poivre ; tanins polis · 🥩🍗🍄
Rich & mineral — Dark fruit, herbs and pepper; polished tannins

PETITE CHERRY — 8 € · 34 €
Domaine de Roche · 2024 · Languedoc · Pinot noir
Léger & fruité — Cerise, fraise, fruits rouges ; vif et soyeux · 🍗🐟🍄
Light & fruity — Cherry, strawberry and red berries; lively and silky

MINERVOIS — 7 € · 32 €
Domaine de Brau · 2024 · Languedoc · Minervois
Riche & souple — Fruits noirs, épices ; rond et chaleureux · 🥩🌶️🧀
Rich & smooth — Dark fruit and spice; round and warming

LES COPAINS D'ABORD — 7 € · 32 €
Villa Tempora · 2025 · Vallée fu Rhône · Mourvèdre, syrah, grenache
Fruité & convivial — Mûre, framboise, épices douces ; tanins souples · 🥓🥩🍅
Fruity & easy-drinking — Blackberry, raspberry and gentle spice; soft tannins

SAUMUR-CHAMPIGNY — 10 € · 57 €
Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain · 2024 · Loire · Cabernet franc
Frais & velouté — Cerise, framboise, violette ; tanins fins · 🥓🍗🧀
Fresh & velvety — Cherry, raspberry and violet; fine tannins

MERCUREY 1ER CRU — — · 95 €
Domaine Jeannin-Naltet · 2023 · Bourgogne · Pinot noir ·
Dense & élégant — Cerise, prune, épices, sous-bois ; tanins soyeux · 🥩🍄🧀
Rich & elegant — Cherry, plum, spice and forest floor; silky tannins

LADOIX — — · 80 €
Domaine Edmond Cornu · 2022 · Bourgogne · Pinot noir ·
Souple & généreux — Fruits sauvages, cerise, mûre, vanille ; soyeux · 🥩🍗🍄
Supple & generous — Wild berries, cherry, blackberry and vanilla; silky

Vins rosés

Rosée Wines

CÔTES DE PROVENCE — 11 € · 48 €
Domaine Saint Andrieu · 2025 · Bouche du Rhône · Cinsault & Grenache
Frais & fruité — Fraise, framboise ; souple et désaltérant · 🍅🐟🦐🍗
Fresh & fruity — Strawberry and raspberry; supple and refreshing

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prices in euros, service included. Please drink responsibly.

SÉLECTION DE LA MAISON

Vins blancs

White wines

CUVÉE · DOMAINE · MILLÉSIME · RÉGION · CÉPAGE	12 CL	75 CL
MENETOU-SALON Domaine Henry Pellé · 2023 · Centre val de Loire · Sauvignon blanc Sec, vif & minéral — Citron, pêche blanche, sureau ; net, frais, finale persistante · 🐟🦐🧀 Dry, crisp & mineral — Lemon, white peach, elderflower; clean, fresh, lingering finish	13 €	66 €
SANCERRE Domaine Jean-Max Roger · 2023 · Centre val de Loire · Sauvignon blanc Sec, précis & élégant — Pamplemousse, citron, pomme verte, fleurs ; crayeux, longue finale · 🐟🦐🧀 Dry, precise & elegant — Grapefruit, lemon, green apple, floral; chalky, long finish	12 €	68 €
MÂCON Domaine de Roche · 2024 · Bourgogne · Chardonnay Rond & frais — Poire, pomme, pêche blanche ; bouche souple, minérale et équilibrée · 🐟🍗🧀 Round & fresh — Pear, apple and white peach; supple, mineral and balanced	8 €	38 €
PÉPIN BLANC NM Domaine Pépin · Vin de France · Alsace · Vin nature Vif & aromatique — Agrumes, fleurs blanches, pêche ; frais, salin et légèrement perlant · 🐟🦐🧀 Lively & aromatic — Citrus, white flowers and peach; fresh, saline and lightly sparkling	—	61 €
BEAUJOLAIS Domaine Dupré-Goujon · 2023 · Vallée du Rhône · Chardonnay Frais & satiné — Poire, pêche, citron, grillé, noisette ; crayeux, salin · 🐟🍗🧀 Fresh & silky — Pear, peach, lemon, toast, hazelnut; chalky, saline finish	12 €	69 €
JURANÇON Domaine Bois Sacré · 2025 · Sud-Ouest · Gros manseng & petit manseng Frais & ample — Agrumes et fruits jaunes ; belle fraîcheur, longue finale aux notes de miel · 🦐🐟🧀 Fresh & generous — Citrus and yellow fruit; bright freshness, long finish with delicate honey notes	11 €	59 €

Vins rosés

Rosée Wines

Champagnes

CHAMPAGNE Amis de Beauregard - Marne - Chardonnay Belle fraîcheur et longueur en bouche Reference, house, cuvée, blend and tasting profile to be confirmed	15 €	90 €

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prices in euros, service included. Please drink responsibly.

SÉLECTION ARTISANALE

Digestifs | 4cl

After-dinner drinks

PLUM · Sainte Barbe, Lorraine — **15 €**

MIRABELLE, DOUCE ET FRUITÉE
Mirabelle plum, sweet and fruity

RATAFIA DE BOURGOGNE · Maison SAB'S, Bourgogne — **9 €**

RAISIN, ROND ET CHALEUREUX
Grape, round and warming

FINE DE BOURGOGNE · Maison SAB'S, Bourgogne — **15 €**

SÈCHE, VINEUSE ET INTENSE
Dry, vinous and intense

CALVADOS · Brasserie Spore, Normandie — **15 €**

POMME, PUISSANT ET BOISÉ
Apple, bold and oaky

CHARTREUSE · Pères Chartreux, Isère — **11 €**

HERBACÉE, PUISSANTE ET COMPLEXE
Herbal, bold and complex

VODKA CUMIN · Maison Solignac Charentes — **11 €**

CUMIN, ÉPICÉE ET SÈCHE
Cumin, spicy and dry

SAINT BARBACELLO · Sainte Barbe, Lorraine — **15 €**

HERBACÉE, FLORALE ET DOUCE
Herbal, floral and smooth

LIQUEUR DE POIRE · Maison SAB'S, Bourgogne — **11 €**

POIRE, FRUITÉE ET DOUCE
Pear, fruity and smooth

MENTHE · Distillerie du Viaduc, Paris — **11 €**

MENTHOLÉ, FRAIS ET VIF
Minty, fresh and crisp

BÉNÉDICTINE · Normandie — **9 €**

PLANTES, ÉPICES ET MIEL
Herbs, spices and honey

VODKA CITRON & LAIT · Maison Salignac, Charentes — **11 €**

CITRONNÉE, LACTÉE ET RONDE
Lemon, creamy and smooth

Sélection servie en 4 cl. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Selection served in 4 cl measures. Please drink responsibly.

Bar

DISPONIBLE AU DÉJEUNER ET DÈS 19 H

Available at lunchtime and from 7 pm

APÉRITIFS · APERITIFS

Pastis L'Acolyte · 3 cl — **5 €**

Whisky Copper Dog · 4 cl — **10 €**
Écosse
Scotland

Rhum Tierra Marre · 4 cl — **12 €**
Guatemala
Guatemala

Gin Le Madame · 4 cl — **12 €**
Rose de Damas · Vernon
Damask rose · Vernon

Cidre · 33 cl — **8 €**
Cider

COCKTAILS

Gin Botanic' · 12 cl — **12 €**
Gin français, tonic
French gin, tonic

La Madeleine · 12 cl — **14 €**
Amaretto, Cointreau, jus d'ananas, citron
Amaretto, Cointreau, pineapple juice, lemon

Negroni · 9 cl — **9 €**
Gin, vermouth, Select infusé
Gin, vermouth, infused Select

Tom@tes · 12 cl — **15 €**
Liqueur de thym, vodka Solignac, tomate noire
Thyme liqueur, Solignac vodka, black tomato

Espresso Martini · 12 cl — **11 €**
Vodka Solignac, liqueur Dimanche Matin, espresso
Solignac vodka, Dimanche Matin liqueur, espresso

Bramble · 9 cl — **14 €**
Gin, crème de mûre, jus de citron, sirop de sucre
Gin, blackberry liqueur, lemon juice, sugar

Spritz Bitter · 12 cl — **14 €**
Liqueur de fleur d'Agripina, prosecco, eau pétillante
Agripina blossom liqueur, prosecco, sparkling water

Spritz Botanique · 12 cl — **14 €**
Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau pétillante
Elderflower liqueur, prosecco, sparkling water

BIÈRES · BEERS · 33 CL

Blanche · Pale Ale 6,5 % — **6 €**
Bière de blé | Brasserie Parisis (77)
Wheat beer

La parisienne · IPA 5,5 % — **6 €**
Houblon | Brasserie La parisienne (93)
Hops

Ambar · Ambrée au seigle 6,2 % — **6 €**
Ambrée au seigle | Brasserie Spore (27)
Rye amber ale

SOFTS · SOFTS DRINKS

Jus de fruits · 25cl — **5 €**
Orange | Pomme | Fraise
Orange | Apple | Strawberry

Breizh cola · 33cl — **5 €**
French cola

MOCKTAILS · SANS ALCOOL

Madeleine Light 0 % · 12 cl — **9 €**
Amaretto Sober 0 %, jus d'ananas, citron
Alcohol-free amaretto, pineapple juice, lemon

Derniers Rayons 0 % · 10 cl — **9 €**
JNPR, jus de poire, verjus, sirop miel/thym, tonic
JNPR, pear juice, verjus, syrup honey/thym, tonic

Spritz Sober 0 % · 12 cl — **9 €**
Apéritif 0 %, prosecco 0 %, eau pétillante
Alcohol-free aperitif and prosecco, sparkling water

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prices in euros, service included. Please drink responsibly.

Boissons

TOUTE LA JOURNÉE

All day

CAFÉS · COFFEES

Espresso	2,80 €
Double espresso	3,80 €
Americano	3,50 €
Espresso macchiato	3,20 €
Latte macchiato	5,50 €
Cappuccino	5 €

Lait d'avoine + 0,30 €
Oat milk + €0.30

THÉS & INFUSIONS — 5 €

Teas & herbal infusions

Earl Grey · thé noir
Black tea, bergamot

Menthe · thé vert
Mint · green tea

Bali · thé vert
Green tea, lychee, grapefruit, peach, rose, jasmine

Passion de fleurs · thé blanc
White tea, rose, apricot, passion fruit

Nuit à Versailles · infusion
Bergamot, kiwi, orange blossom, violet, peach

Nuit d'été · carcadet
Hibiscus, raspberry, cream, strawberry

Citrus · rooibos
Lemon, clementine, orange, kola nut

CAFÉS GLACÉS · ICED COFFEES

Café frappé *Iced coffee*	3 €
Latte glacé *Iced latte*	5,50 €
Latte glacé à l'avoine *Iced oat milk latte*	5,80 €

SOFTS · SOFTS

Jus de fruits · 25cl — 5 €
Orange | Pomme | Fraise
Orange | Apple | Strawberry

Breizh cola · 33cl *French cola*	5 €
Thé noir glacé *Iced black tea*	7 €
Citronnade *Lemonade*	7 €

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prices in euros, service included. Please drink responsibly.

Petit-déjeuner

LE MATIN

Breakfast

9,50 €

PETIT-DÉJEUNER FRANÇAIS

Une boisson chaude
One hot drink

Une viennoiserie
One French pastry

Un jus d'orange ou de pomme
Orange or apple juice

VIENNOISERIES

Découvrez la sélection du jour en vitrine.
Discover today's selection at the counter.

Boissons chaudes, froides et softs disponibles toute la journée.
Hot, cold and soft drinks available all day.

Prix nets en euros, service compris.
Prices in euros, service included.