

GLACES ICE CREAMS

BELLE DE CASSIS 2 boules cassis, 1 boule vanille de Madagascar, crème de cassis et Chantilly	9,00
L'HERMIONE 1 boule cassis, 1 boule citron, 1 boule fruits de la passion, fruits de saison	9,00
AMARENA 3 boules vanille de Madagascar, coulis de griottes, cerises confites et Chantilly	9,00
DES ÎLES 1 boule mangue, 1 boule lait de coco, 1 boule Passion Impériale, fruits de saison	9,00
FRAMBOISE EXTRA 2 boules framboise, 1 boule vanille de Madagascar, coulis de fruits rouges et Chantilly	9,00
DAME BLANCHE 3 boules vanille de Madagascar, chocolat chaud et Chantilly	9,00
POIRE BELLE HÉLÈNE 2 boules vanille de Madagascar, 1 boule chocolat, poire pochée, coulis de chocolat chaud et Chantilly	9,00
BANANA SPLIT 1 boule chocolat, 1 boule fraise, 1 boule vanille de Madagascar, banane (fruit), sauce chocolat chaud, amandes grillées et Chantilly	9,00
CARAMEL-VANILLE 2 boules caramel, 1 boule vanille de Madagascar, coulis caramel et Chantilly	9,00
DÉLICE MENTHE 2 boules menthe-chocolat, 1 boule chocolat, sirop de menthe et Chantilly	9,00
TROPICAL 2 boules mangue, 1 boule Passion Impériale et Chantilly	9,00
FRAISE SENGÀ 2 boules fraise Senga, 1 boule Passion Impériale, coulis de fruits rouges, fraises (fruit)	9,00
COUPE JACQUES 2 boules café expresso du Guatemala, 1 boule Vanille de Madagascar, coulis café expresso	9,00
COUPE COLONEL* (ALCOOL) 2 boules citron, arrosées de vodka	9,00
MILK SHAKE VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE	7,50
COUPE AU CHOIX 2 BOULES	5,50
COUPE AU CHOIX 3 BOULES	8,00
SUPPLÉMENT CHANTILLY OU CHOCOLAT CHAUD	1,50

Prix nets en euros, taxes et services compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
La maison n'accepte pas les chèques. Majoration après 22h00. 1 € sur les solides, 0.70 € sur les liquides

Paris Orléans

THÉS MARIAGE FRÈRES 4,90 TEAS

CEYLAN Orange Pekoe

MÉTIS Thé rouge fruité et fleuri (sans théine)

EARL GREY IMPÉRIAL Bergamote

MARCO POLO Thé noir fruité et fleuri

CASABLANCA Menthe marocaine et bergamote

THÉ VERT FUJI YAMA Japon

VERVEINE, TILLEUL Mariage Frères 4,40 €

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

CAFÉ EXPRESS, DÉCA	2,90 €
CAFÉ ALLONGÉ	3,10 €
DOUBLE EXPRESS	5,20 €
CAFÉ CRÈME	4,90 €
CHOCOLAT	4,90 €
CAFÉ AMÉRICAIN	4,00 €
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	5,80 €
CAPPUCCINO	5,80 €
LAIT CHAUD	4,00 €
GROG	6,50 €
IRISH COFFEE	10,50 €
VIN CHAUD	5,00 €
POT DE LAIT	0,50 €

HAPPY HOUR 17H-20H 5,50€

HAPPY HOUR from 5 pm to 8 pm 5,50€

COCKTAIL AVEC ALCOOL

MOJITO / SPRITZ / SEX ON THE BEACH / TÉQUILA SUNRISE

COCKTAIL SANS ALCOOL

CARIBBEAN SUN / PARADISE DREAM / PARIS-ORLÉANS / VIRGIN MOJITO

LE VERRE DE VIN 25 CL

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX AOP, ROUGE

MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE AOP, BLANC

PINOT NOIR ROSÉ IGP

PINTE PELFORTH BLONDE 46 CL



BIERES BEERS

	25 cl	50cl
PRESSION / DRAUGHT		
PELFORTH BLONDE 25 cl	5.00	9.60
HEINEKEN	5.50	10.20
AFFLIGEM	5.50	10.20
EDELWEISS	5.50	10.20
PICON BIÈRE	7.10	13.20
BOUTELLES / BOTTLES		
1664 33 cl		6.80
DESPERADOS 33 cl		6.80
PELFORTH BRUNE 33 cl		6.80
HEINEKEN 33 cl		6.80
HEINEKEN 0.0 SANS ALCOOL 33 cl		6.00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CARTE DES VINS WINES

	verre 12 cl	bacchus 25 cl
VINS ROUGES		
VAL DE LOIRE, CENTRE		
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP Les Montils	5,60	10,00
Saumur AOP Domaine Fillatreau	5,60	10,00
Saint-Pourçain AOP Domaine Gallas	4,50	8,00
SUD-OUEST		
Bergerac AOP Château Moulin Caresse	5,60	10,00
Marcillac AOP Domaine Laurens	4,50	8,00
Pic Saint Loup Languedoc AOP Cuvée Lambrusque	5,20	9,50
Faugères AOP Château Grezan cuvée antique	4,90	8,70
BEAUJOLAIS, BOURGOGNE		
Brouilly AOP Domaine Crêt des Garanches	6,00	10,70
Morgon Côte de Py AOP Cuvée Mathilde	6,00	10,70
BORDELAIS		
Blaye Côtes de Bordeaux AOP Château Haut Terrier	4,90	8,70
Graves AOP Château de Sauvage	6,00	10,70
Saint-Emilion AOP Château Fortin Plaisance	7,00	12,50
VALLÉE DU RHÔNE		
Côtes-du-Rhône AOP Domaine Les Violettes	4,10	7,30
VINS BLANCS		
VAL DE LOIRE, CENTRE		
Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie AOP Domaine Naulin	4,50	8,00
Reuilly AOP Les Coignons	6,30	11,40
BOURGOGNE		
Bourgogne-aligoté AOP Domaine Aujoux-Depagneux	5,60	10,00
Chablis AOP Domaine La Chablisienne	6,70	12,00
SUD-OUEST, BORDELAIS		
Blaye Côtes de Bordeaux AOP Château Les Jouberts	5,20	9,50
Chardonnay IGP Pays d'Oc Château Grézan Cuvée antique	4,50	8,00
VINS ROSÉS		
PROVENCE		
Côtes-de-Provence AOP Château Saint-Martin N°2	5,60	10,00
SUD-OUEST		
Anjou Rosé IGP Domaine Moulin	4,50	8,00

LES PLANCHES THE SLATES

CHARCUTERIE saucisson, saucisse sèche, pâté de l'Aveyron, jambon sec <i>Deli meats: sausage, dry sausage, pâté de l'Aveyron, dry ham</i>	14,00
IBÉRIQUE tortilla et jambon Serrano <i>Iberian: tortilla and Serrano ham</i>	14,00
SUD-OUEST AU CANARD foie gras, magret fumé, salade de gésiers <i>Southwest with duck: foie gras, smoked duck breast, gizzard salad</i>	14,00
SAUMON tartare de saumon d'Écosse, toast au saumon fumé <i>Salmon: Scottish salmon tartar, smoked salmon toast</i>	14,00
MIXTE jambon sec, saucisson, Saint-Nectaire, Cantal <i>Mixed: dry ham, sausage, Saint-Nectaire, Cantal</i>	15,00

LES TARTINES GOURMANDES GOURMET SANDWICHES

pain Poilâne, garnies de salade verte - Poilâne bread, garnished with green salad

MAGRET DE CANARD ET POMMES DE TERRE À LA CRÈME <i>Duck breast and potatoes in cream sauce</i>	15,00
FILET DE POULET AU CURRY ET FONDUE DE TOMATE <i>Chicken fillet with curry and tomato fondue</i>	12,00
JAMBON CRU, GRATINÉ AU CANTAL <i>Raw ham, gratinated in Cantal cheese</i>	12,00
PÂTÉ DE CAMPAGNE DE L'AVEYRON Aveyron country pâté	11,00
JAMBON BLANC, GRATINÉ À L'EMMENTAL <i>White ham, gratin with Emmental cheese</i>	10,00
HOT DOG	6,00
ASSIETTE D'ALIGOT Aligot plate	7,00

Supplément frites pour les tartines et planches 2,00
French fries extra charge for sandwiches and plates

PETITES FAIMS ON THE GO

SOUPE GRATINÉE À L'OIGNON Onion gratin soup	8,50
STEAK FRITES, SALADE VERTE Steak with french fries, green salad	13,00
BURGER D'AUBRAC, FRITES Aubrac Burger, French fries	16,00

Prix nets en Euros. Possibilité de consulter les allergènes sur demande.

LES OMELETTES OMELETTES

3 œufs, servies avec salade - 3 eggs, served with salad

OMELETTE NATURE Plain omelette	8,50
OMELETTE AU FROMAGE Omelette with cheese	9,50
OMELETTE AU JAMBON Omelette with ham	9,50
OMELETTE MIXTE Omelette with ham and cheese	10,00
ŒUFS AU PLAT Fried eggs	8,50
ŒUFS AU PLAT BACON Fried eggs with bacon	9,50

LES SANDWICHES ET CROQUES SANDWICHES AND TOASTED SANDWICHES

PÂTÉ, SAUCISSON, OU JAMBON DE PARIS Pâté, sausage, or Paris ham	4,80
MIXTE AUVERGNAT, JAMBON SEC, CANTAL Mixed Auvergne, dry ham, Cantal	7,00
EMMENTAL OU CAMEMBERT Emmental or Camembert	4,80
JAMBON SEC Dry ham	6,50
MIXTE JAMBON DE PARIS, EMMENTAL OU CANTAL <i>Mixed ham from Paris, Emmental or Cantal</i>	6,00
CROQUE-MONSIEUR Toast sandwich with cheese and ham	10,00
CROQUE-MADAME Toast sandwich with cheese, ham, and egg on top	11,00
CROQUE-MONSIEUR POILÂNE Toast sandwich with cheese and ham	10,00
CROQUE-MADAME POILÂNE Toast sandwich with cheese, ham, and egg on top	11,00

DESSERTS 9,00€

Notre choix de desserts au plateau - Our choice of desserts on the plate

- BABA SAVARIN AUX FRUITS ROUGES**
- TARTE CITRON MERINGUÉE**
- TARTE AUX POMMES ET GLACE VANILLE**
- TARTE «DES DEMOISELLES TATIN»**
- ÎLE FLOTTANTE ET CRÈME ANGLAISE**
- FONDANT AU CHOCOLAT CHAUD ET GLACE VANILLE**
- PROFITEROLES, SAUCE CHOCOLAT CHAUD**
- NOTRE CHOIX DE DESSERTS SUR LE PLATEAU**
- CAFÉ GOURMAND DU PARIS-ORLÉANS**

APERITIFS *APERITIVES*

KIR CHAMPAGNE : mûre, pêche, framboise, fraise 14 cl	9,50
COUPE DE CHAMPAGNE 14 cl	9,00
APÉRITIFS ANISÉS : RICARD, PASTIS 51 2 cl	5,30
APÉRITIFS DE MARQUE : MARTINI, SALERS, LILLET 5 cl	5,30
CAMPARI, MUSCAT 5 cl	5,30
PORTO ROUGE OU BLANC 5 cl	6,00
AMERICANO MAISON 7 cl	10,00
KIR AU MUSCADET : mûre, pêche, framboise, fraise 14 cl	5,00

WHISKIES 4CL

CLAN CAMPBELL, JAMESON, J&B	9,00
JACK DANIEL'S, CHIVAS REGAL, CARDHU (PUR MALT)	10,00
ACCOMPAGNEMENT 25 cl orange, Coca-Cola, limonade, ananas, Schweppes	2,00

CHAMPAGNES 75CL

SÉLECTION DE LA MAISON PANNIER	60,00
RUINART	80,00
MUMM CORDON ROUGE	68,00

ALCOOLS - DIGESTIFS - LIQUEURS

ALCOHOLS - DIGESTIVES - LIQUORS

GRAND MARNIER	10,00
ALCOOL BLANC poire, mirabelle, framboise	10,00
CALVADOS BUSNEL	10,00
ARMAGNAC VSOP	10,00
PRUNE DE SOUILLAC	10,50
COGNAC RÉMY MARTIN VSOP	10,00
GET 27, GET 31, MALIBU, MANZANA	9,00
VODKA, GIN, TÉQUILA, RHUM BLANC, RHUM AMBRÉ	9,00
ACCOMPAGNEMENT 25 cl orange, Coca-Cola, limonade, ananas, Schweppes	2,00

Prix nets en euros - Service compris

BOISSONS FRAICHES *COLD DRINKS*

ORANGE OU CITRON PRESSÉ	5,50 €
CAFÉ GLACÉ	5,50 €
CIDRE BRUT LOÏC RAISON 27,5 cl	5,00 €
JUS OU NECTAR DE FRUITS 25 cl	5,00 €
abricot, ananas, orange, tomate, pamplemousse, pomme	
SAN PELLEGRINO, VITTEL, LIMONADE NATURE 25 cl	4,70 €
EAU MINÉRALE OU LIMONADE AVEC SIROP 25 cl	5,00 €
PERRIER, COCA-COLA / ZERO 33 cl	5,00 €
SCHWEPPE, SCHWEPPE AGRUM' 25 cl	5,00 €
LAIT AROMATISÉ 25 cl	4,80 €
LAIT FROID 25 cl	4,50 €
NESTEA, FUZETEA 20 cl	5,00 €
RED BULL 25 cl	6,00 €
COCA-COLA, ORANGE, ANANAS, LIMONADE, DIABOLO 45 cl	7,50 €

COCKTAILS AVEC ALCOOL 25cl 9,50

COCKTAILS WITH ALCOHOL

MOJITO citron vert, rhum, menthe fraîche, sucre cassonade, eau gazeuse
MOJITO FRAISE rhum, citron vert, menthe fraîche, fraise, sucre cassonade, eau gazeuse
PIÑA COLADA rhum, jus d'ananas, lait de coco
SEX ON THE BEACH vodka, jus d'orange, crème de pêche, cranberry
TEQUILA SUNRISE téquila, jus d'orange, sirop de grenadine
SPRITZ Apérol, prosecco, eau gazeuse
MARGARITA téquila, cointreau ou triple sec ?, jus de citron ou citron vert?
CAÏPIRINHA cachaça, sucre de canne, citron vert
CAIPIROSKA vodka, citron vert, sucre de canne
CUBA LIBRE rhum, citron, Coca-Cola

COCKTAILS SANS ALCOOL 25cl 7,50

COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL

CARIBBEAN SUN jus d'orange, mangue, fruit de la passion, papaye, kiwi
PARADISE DREAM jus d'ananas, fraise, framboise, pêche blanche
JUNGLE GREEN jus d'orange, kiwi, banane, pomme verte
PARIS ORLÉANS jus d'orange, litchi, rose, framboise
VIRGIN MOJITO citron vert, menthe fraîche, sucre cassonade, eau gazeuse

