

Les Cocktails

COCKTAILS À BULLES BUBBLE COCKTAILS

Classic Spritz Aperitivo, prosecco Rocca dei Forti et eau gazeuse	9.5
Lemon Spritz Limoncello, prosecco Rocca dei Forti et eau gazeuse	9.5
Martini Spritz Martini blanc ou rouge, prosecco Rocca dei Forti et eau gazeuse	10.0
Germain Spritz St-Germain spritz, prosecco Rocca dei Forti, eau gazeuse	13.0
Mimosa Champagne Nicolas Feuillatte brut réserve exclusive et orange pressée	13.0
Mojito Royal Bacardi anejo cuatro, Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Champagne	16.0

TONIC AND DRINKS

Bombay sapphire gin et Indian tonic	12.0
Citadelle gin et Indian tonic	13.0
Saffron gin et Indian tonic	13.0
Hendrix gin et Indian tonic	16.0
Koffe tonic (liqueur de café Fair bio), citron vert et Indian tonic	12.0
Melon tonic (liqueur de melon de la maison Manguin) et Indian tonic	12.0

CLASSIQUES CLASSICS

Moscow mule Vodka Fair quinoa bio, citron vert et Ginger beer	12.0
Mojito Rhum plantation original dark, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse et angustura	13.0
Caïpirinha Cachaça, citron vert et sucre de canne	10.0
Caïpiroska Vodka Billion, citron vert et sucre de canne	10.0
Piña Colada Rhum Bacardi 4 anejo, lait de coco et jus d'ananas	12.0
Porn Star Martini Vodka fair bio, liqueur de passion, sirop de vanille, jus de citron vert et shot de prosecco Rocca dei Forti	16.0
Expresso martini Vodka Grey Goose, liqueur de café Fair et expresso bio	13.0
Margarita Téquila Patron, jus de citron vert et Grand Marnier	4.0
Parisian Smash Cucumber Gin Bombay Sapphire, St Germain, jus de citron vert, sucre de canne, concombre et basilic	14.0
Cosmopolitan Vodka Grey Goose, Grand Marnier, jus de cranberry et jus de citron vert	13.0

SANS ALCOOL FREE ALCOOL

Vibrante Spritz Martini Vibrante 0°, limonade artisanale, eau gazeuse et tranche d'orange	8.0
Floréale Mule Martini Floréale 0°, Ginger beer et tranche de citron vert	8.0
Virgin Mojito Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne et eau gazeuse	8.0
Virgin Colada Jus d'ananas, citron vert et lait de coco	?
Florida Orange pressée, jus d'ananas et fraise	7.5
Aqua Amande Lemon Jus de citron vert, sirop d'orgeat et limonade artisanale	6.0

Prix nets en euros, taxes et service compris. *Net prices in euros, taxes and service included*

2023-06 www.lchirf

Gribouille

• RIVOLI •



Tous nos plats sont faits maison

Petit Déjeuner Breakfast

Classique 11.5

Boisson chaude Hot drink + **Jus d'orange pressée** Squeezed orange juice
+ **Croissant, tartine, confiture maison** Croissant, bread butter and homemade jam

Complet 15.5

Boisson chaude Hot drink + **Jus d'orange pressée** Squeezed orange juice
+ **Croissant, tartine, confiture maison** Croissant, bread butter and homemade jam
+ **Omelette nature, jambon, fromage** Plain, ham or cheese omelet

Boissons Chaudes

hot drinks **CAFÉ LAVAZZA BIO**



Café expresso	2.9	Earl Grey/Thé vert/Ceylan/Darjeeling	
Café allongé	3.1	Thé vert Jasmin/Fruits rouges	
Café Noisette	3.1	Infusions Whittington	5.3
Double café	5.3	Verveine/Camomille/Tilleul/	
Café américain	5.3	Rooibos caramel/Vanille	
Café crème	5.3	Croissant/Pain au chocolat	2.2/2.7
Chocolat	5.3	Citron pressé chaud	6.5
Cappuccino	6.3	Hot squeezed lemon	
Café Viennois ou Chocolat Viennois	6.9	Vin chaud aux épices et à la cannelle	6.9
Coffee Latte Vanille/Caramel 25cl	8.5	Mules wine with cinnamon and spices	
Choco Latte 25cl	8.5	Grog au rhum Rum toddy	7.5
Chocolat/Nutella/Coco		Irish Coffee Whisky	10.5
Thé Whittington	5.3	Coffee Italian Amaretto	10.5
		Caribbean Coffee Rhum	10.5
		French Coffee Cognac	10.5

Prix nets en euros, taxes et service compris. *Net prices in euros, taxes and service included*

Les Boissons Fraîches / Fresh drinks

Thé glacé pêche maison 33cl <i>Homemade Ice tea</i>	5.2	Perrier 33cl <i>(sparkling mineral water)</i>	5.5
Citronnade maison 33cl <i>Homemade limonade</i>	5.2	Jus de fruits Fruit juice 20cl 5.2 50cl 9.5 Abricot, fraise, ananas, pomme, orange, cranberry, tomate Abricot, strawberry, pineapple, apple, orange, cranberry, tomatoes	
Orangeade maison 33cl <i>Squeezed orange and lemonade</i>	5.2	Cidre breton brut 27,5cl French cider	5.9
Orange pressée 15cl 5.9 25cl 7.9 <i>Squeezed orange</i>		Supplément sirop	0.5
Citron pressé 10cl 5.9 <i>Squeezed lemon</i>		EAUX MINÉRALES mineral water 25cl 75cl <i>(seulement en restauration)</i>	
Coca-Cola 33cl 5.5 50cl 6.9		San Benedetto plate still	4.5 6.0
Coca Cherry, Coca zéro 33cl 5.5 50cl 6.9		San Benedetto gazeuse sparkling	6.0
Limonade artisanale Pression 33cl 5.5 50cl 6.9 <i>Artisanal draft lemonade</i>			
Indian tonic fever tree 20cl	4.5		

Les Bières / Beers

PRESSION DRAFT BEERS	25cl	50cl
Blonde du Gribouille 5° House of beer	5.0	9.2
Panaché Beer and limonade, Monaco Beer, limonade and sirop	5.6	10.2
1664 blonde 5,5° French blond beer	5.6	10.2
1664 Blanche 5° French Witbier	6.0	10.9
Grimbergen blonde d' Abbaye 6,7° Belgium blonde abbey beer	6.0	10.9
IPA Demory 5,5° Parisian IPA	6.0	10.9
Picon bière House of beer with bitter orange liqueur	6.0	10.9
BOUTEILLE BOTTLE BEERS		
Corona 4,5° 33cl Mexican beer	7.0	
Bière sans alcool 1664 33cl French free alcohol beer	7.0	
Pale Ale bio, LBF, blonde artisanale 5° La Brasserie Fondamentale 33cl French artisanal beer	7.5	
Dubbel bio, LBF, Ambrée artisanale 7,5° La Brasserie Fondamentale 33cl French artisanal beer	7.5	

Les Apéritifs / Appetizers

Kir vin blanc 14cl	6.0	Pastis de Provence 2cl Henry Bardouin	5.5
Prosecco Rocca dei Forti Coupe 12cl	7.5	Martini rouge ou blanc 5cl	5.5
Champagne Coupe 12cl Nicolas Feuillatte réserve exclusive	11.0	St Raphaël rouge ou ambré 5cl	5.5
Kir Royal 12cl Nicolas Feuillatte et crème de fruit	12.0	Porto rouge ou blanc 5cl	5.5

Les Snacks / Snacking

Croque Monsieur frites fraîches et salade romaine <i>Toasted bread with ham and cheese (french fries and roman salad)</i>	13.9
Croque Madame frites fraîches et salade romaine <i>Croque monsieur with fried egg (french fries and roman salad)</i>	14.9
Croque monsieur à la truffe frites fraîches et salade romaine <i>Croque monsieur with truffle (french fries and roman salad)</i>	16.9
✓ Veggie brushetta pain de campagne toasté, légumes ou soleil grillés et mozzarella, salade romaine <i>toasted bread, grilled vegetables and mozzarella</i>	14.9
Mac and cheese classique ou à la truffe <i>Classic mac and cheese or truffle mac and cheese</i>	10.0 / 13.0
✓ Assiette de frites fraîches ou Bol de salade romaine et tomates <i>Fresh french fries or tomato and roman salad bowl</i>	6.5

Les Omelettes / Omelets (œufs bio)

Omelette nature Plain omelet	10.0
Omelette aux champignons frais Fresh mushroom omelet	11.5
Omelette au jambon ou fromage Ham or cheese omelet	11.9
Omelette mixte (jambon et fromage) Ham and cheese omelet	12.9
Omelette complète (jambon, fromage, champignons) <i>Whole omelet (ham, cheese, mushrooms)</i>	14.5
Supplément frites Extra french fries	+ 4€
Supplément salade romaine Extra salad	+ 3€

Les Entrées / Starters

✓ Véritable soupe à l'oignon gratinée à l'emmental Français et ses croûtons <i>Traditional oignon soup with gratin french emmental cheese and bread crust</i>	13.0
Gros escargots Big snails x6 11.0 / x12 18.0	
Foie gras entier mi-cuit et sa compotée maison , pain de campagne toasté <i>Duck «foie gras» with home made jam, toasted bread</i>	21.0
Saumon en gravlax , crème aux pousses de wasabi et citron vert, pain toasté, sésame torréfié au yuzu <i>Salmon gravlax, wasabi cream and lemon, toasted bread, yuzu flavored roasted sesam seeds</i>	16.0
Sashimi de thon rouge frais à la mangue épicée , edamame et sésame torréfié au wasabi <i>Red tuna sashimi, spicy mango, edamame and wasabi flavored roasted sesam seeds</i>	14.0
✓ Belle burrata «di Andréa» (IGP), carpaccio de tomate, olives vertes, tomates cerises, câpres à queue et huile d'olive extra vierge <i>Fresh burrata cheese tomato carpaccio, extra virgin olive oil, green olives, cherry tomatoes and tailed capers</i>	16.0
Œufs bio mayonnaise maison nature ou à la truffe avec salade <i>Boiled organic eggs with mayo or truffle and salad</i>	6.5 / 9.5

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez nous en informer lors de la commande.

If you suffer from food allergies or intolerances please inform your server when ordering

Prix nets en euros, taxes et service compris. Net prices in euros, taxes and service included

Les Bowls et Salades

- La César** ou **Gribouille** tenders de poulet maison au panko, salade romaine, tomates cerises, capres à queue, copeaux de parmesan, croûtons, sauce aux anchois
Traditional ceasar salad (tenders, romain salad, tomatoes, parmesan cheese, tailed capers) 17.9
- L'exotique** thon rouge frais, salade romaine, mangue épicée, tomates cerises, cébètte, oignons rouges, carotte, edamame, chou rouge et sésame torréfié au wasabi
Red tuna, romain salad, spicy mango, tomatoes, red onion, carrot, edamame, cabbage and wasabi flavored roasted sesame seeds 19.9
- ✓ **Veggie bowl** mix de céréales, avocat, houmous, légumes grillés, chou rouge et carotte
Cereals mix, avocado, humus, tomatoes, grilled vegetables, cabbage and carrot 15.9
- Poke bowl au saumon** gravelax de saumon, avocat, mangue épicée, chou, carotte, edamame et riz, sésame torréfié au wasabi et vinaigrette au soja infusé
Salmon, avocado, spicy mango, cabbage, carrot, edamame, rice, wasabi flavored roasted sesame seeds, and soja flavored salad dressing 19.9

Les Plats / Our Dishes

- Cuisse de poulet marinée au soja**, purée de saison ou frites fraîches
Chicken thigh marinated in soja with seasonal mashed potatoes or french fries 15.9
- Tartare de bœuf Thaï viande Française**, frites fraîches et salade (échalotes, coriandre, cébètte, soja, vinaigre de riz, sésame et crème aux pousses de wasabi)
Thai beef tartar with french fries and salad (shallots, coriander, spring onions, soja, rice vinegar, sesame seeds and) 19.9
- Coquillettes à la crème de truffe, jambon blanc et parmesan**
Pasta with truffle cream, ham and parmesan cheese 16.9
- Fish and chips de cabillaud, sauce tartare et frites fraîches**
Cod fish and chips, tartar sauce and french fries 17.9
- La pièce du boucher du moment, fumée au thym** VIANDE FRANÇAISE selon arrivage
Today's piece of meat from the butcher smoked with thyme

Les Burgers / Our Burgers

Nos burgers sont servis avec des frites fraîches

- CHEESEBURGER au Comté AOP**, buns, bœuf Français, salade, tomates, pickles d'oignons et cornichons, mayonnaise épicée (avec bacon +1€) BŒUF FRANÇAIS
Cheeseburger with Comté cheese, bun, French beef, salad, tomatoes, home made pickled onions and cucumber (with bacon +1€) 20.9
- FISHBURGER** buns, cabillaud crispy, salade, tomate, pickles et sauce tartare maison
Fishburger, buns, crispy cod fish, salad, tomatoes, pickles and tartare sauce 19.9
- CHICKENBURGER**
buns, tenders de poulet maison au panko, cheddar, salade tomate, pickles et sauce Chickenburger, buns, home made tenders, Cheddar, salad, tomatoes, pickles and home made sauce 17.9
- ✓ **VEGGIE BURGER** buns, champignons Portobello snackés, légumes grillés, comté AOP et sauce blanche aux herbes fraîches
Veggieburger, buns, grilled mushrooms, grilled vegetables, Comté cheese, white sauce with fresh herbs 16.9

Menu Enfant / Children Menu 11€50

Un sirop à l'eau *water with sirop*
Une assiette jambon ou steak haché avec frites ou pâtes
ham or ground beef steak with french fries or pasta
Boule de glace ou crêpe au sucre *icecream or french pancake*



Les Desserts / Our Desserts

- Assortiment de deux fromages** *plate of 2 cheeses* 8.0
- Tiramisu** 7.5
- Pannacotta vanille et granité de poire infusé à la verveine fraîche**
Vanilla pannacotta with pear granita infused with fresh verbena 7.5
- Crème brûlée vanille** 6.9
- Mousse au chocolat** *chocolate mousse* 6.9
- Pain perdu brioché au caramel beurre salé maison**
et sa boule de glace artisanale à la vanille French toast, with caramel and vanilla icecream 8.9
- Café Gourmand** *coffee «gourmand» with sweets* 8.9
- CRÊPES MAISON** (servies par deux) *Our home made crepes, served by two*
- Sucre** *sugar* 6.5
- Confiture** ou **Citron** ou **Miel** *Jam or lemon or honey* 7.0
- Nutella** ou **Caramel beurre salé** *Nutella or salted butter caramel* 7.0
- Banane chocolat Chantilly** *Banana chocolate whipped cream* 8.5
- Crêpe flambée au Grand Marnier** *Flambéed with grand marnier* 8.5

Les Glaces artisanales Françaises (Mon Petit Glacier)

Crèmes glacées Vanille Bourbon, Chocolat noir de Belgique, Caramel au sel de Camargue, Café Arabica du Brésil Fraise

Sorbets aux fruits Fraise Senga Sengana, Citron jaune de Sicile

Flavor : Vanilla, Chocolate, Caramel, coffee, strawberry, lemon

Supplément Sauce chocolat, sauce caramel beurre salé maison, coulis de fruit ou Chantilly + 2.0
Chocolat sauce, homemade salted butter caramel, fruit coulis, whipped cream

Coupe 2 boules 2 scoops 6.5 / **Coupe 3 boules** 3 scoops 8.5

- Café Affogato** Café expresso Lavazza bio avec une boule de glace vanille
Organic expresso coffee with scoop of vanilla ice cream 6.0
- Café Liégeois** 2 boules de glace café, crème chantilly et expresso Lavazza bio
2 scoops of coffee, whipped cream and organic expresso coffee 9.5
- Chocolat Liégeois** 2 boules de glace chocolat, crème chantilly et sauce chocolat
2 scoops of chocolat, whipped cream and chocolat sauce 9.5
- Dame Blanche** 2 boules de glace vanille, crème chantilly et sauce chocolat
2 scoops of vanilla, whipped cream and chocolat sauce 9.5
- Banana Split** 3 boules de glace vanille, fraise et chocolat, crème chantilly, banane et sauce chocolat
3 scoops (vanilla, strawberry and chocolat) whipped cream banana and chocolat sauce 10.9
- Tutti Frutti** 2 boules de sorbet citron et fraise, fruits frais, chantilly et coulis de fruits
2 scoops of lemon and strawberry, fresh fruit, whipped cream, and fruit coulis 10.9
- Colonel** 2 boules citron et shot de vodka Billion 2 scoops of lemon and vodka shooter 10.9
- Carabinieri** 2 boules café et shot d'amaretto Disaronno 2 scoops of coffee and shoot 10.9

Carte des Vins

VINS BLANCS	WHITE WINES	14cl	25cl	75cl
IGP Pays d'Oc Le Sudiste - Chardonnay	Frais et gourmand, nez de tilleul	5.5	8.0	24.0
IGP Pays d'Oc Le Versant - Viognier végan	Frais et plein, nez de pêche blanche et de violette	5.5	8.0	24.0
IGP de l'Hérault Domaine de Petit Roubié - Sauvignon bio	Frais et bien sec, nez de fruits blancs, pointe d'agrumes	5.5	8.0	24.0
IGP Côtes de Thau L'Or de l'Ange (moelleux)	Un moelleux léger et frais, joliment floral, petite note muscatée	6.0	9.0	27.0
Menetou-Salon AOP Domaine Dionet	Bien sec, frais, au nez intense de fruits de la passion, notes citronnées	7.0	12.0	36.0
Chablis AOP Les Meurots	Rond et plein, avec une belle salinité et un nez de noisette fraîche	11.0	18.0	51.0
Meursault AOP Domaine Vincent Bouzereau	Nez de fleurs blanches, de beurre frais et de fruits secs	-	-	79.0
VINS ROUGES	RED WINES	14cl	25cl	75cl
IGP Pays d'Oc Le Versant - Pinot Noir végan	Charnu, petits tannins croquants, nez fruité de gariguettes	5.5	8.0	24.0
Bourgueil AOP Prestige et Tradition	Souple, léger et joliment fruité	5.5	8.0	24.0
Puisseguin Saint-Emilion AOP Les Hautes Cimes	Des tanins bien enrobés, notes de prune et de sous-bois	7.5	13.0	?
Brouilly AOP Réserve de Beauvoisie	Fruité, léger et gouléant, au nez de petites baies rouges	7.0	12.0	36.0
Saint-Joseph AOP Les Vins de Vienne	Nez intense de fruits rouges et de poivre de séchouan	8.5	14.0	42.0
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOP Domaine Patrick Hudelot bio	Souple, soyeux et aérien, notes de fruits rouges, pointe kirschée	-	-	45.0
Saint-Julien AOP Château Lalande Borie	Charnu, enrobé et soyeux, au nez de gelée de fruits rouges	-	-	59.0
Gevrey-Chambertin AOP Frédéric Magnien - Vieilles Vignes bio	Plein et velouté, au nez très racé de framboise	-	-	79.0
VINS ROSÉS	ROSÉ WINES	14cl	25cl	75cl
Vin de France La Petite Seine bio	Assez pâle, souple et frais, notes réglissées, fenouil, noyau	5.5	8.0	24.0
Côtes de Provence AOP Minuty Prestige	D'un rose très pâle, élégant et racé, avec de la fraîcheur et des arômes de pêche	7.0	12.0	36.0
Côtes de Provence AOP Miraval	Très pâle, salin et bien tendu, notes de lilas et de pêche	-	-	41.0
LES BULLES	BUBBLES	12cl	75cl	
Rocca dei Forti Prosecco DOC		7.5	35.0	
Nicolas Feuillatte brut Réserve Exclusive		11.0	69.0	
Nicolas Feuillatte Collection Vintage Blanc de Blancs			90.0	
Ruinart brut			90.0	
Ruinart brut rosé			130.0	

Les Rhums ^(4cl)

Plantation Original Dark	Notes de prune, banane et vanille JAMAÏQUE ET BARBADE	11.0
Bacardi ambré Anejo cuatro 4 ans	Notes de miel, épices et vanille PUERTO RICO	12.0
Diplomatico Réserve exclusive 12 ans	Notes boisées, fruits secs et miel VÉNÉZUELA	14.0
Santa Teresa 1796 35 ans	Notes de jus de canne, miel et coco VÉNÉZUELA	15.0
Plantation Barbade XO	Grande Réserve 20 ans Notes boisées, cacao et mangue BARBADE	16.0

Gins, Vodka et Téquila ^(4cl)

Citadelle	Gin du Château de Bonbonnet - FRANCE Notes herbacées d'anis, maniguettes et cannelle Herbaceous, anis and cinnamon	13.0
Bombay Sapphire	Gin du Royaume-Uni - U.K. Notes florales, poivre et agrumes Citrus, pepper and Floral	12.0
Saffron	Gin de Bourgogne de la maison Bourdier BURGUNDY, FRANCE Notes de safran, genièvre et agrumes Saffron, juniper and citrus	12.0
Hendrick's	Gin d'Écosse - SCOTLAND Notes de fleur de sureau, vanille et poivre Elderflower, vanilla and pepper	14.0
Grey Goose	Vodka de Cognac - FRANCE Notes de prunes vertes, anis et pâte d'amandes Green plum, anise, and almond paste	14.0
Fair Quinoa	Vodka organique - FRANCE Notes de gingembre, fruits rouges et exotiques Ginger, red and exotic fruit	12.0
Patron Silver ou Reposado	Téquila 100% agave - MEXIQUE Notes de vanille, fruits secs et agrumes Vanilla, dried fruits and citrus	14.0 / 15.0

Whiskies, Bourbons ^(4cl)

Aberfeldy Scottish single malt 12 ans	14.0
Bushmills Irish finest blend	11.0
Cardhu Scottish single malt 12 ans	14.0
Nikka Double matured blended Japanese whisky	13.0
Sexton Irish single malt, triple distillation	14.0
Jack Daniel USA bourbon	12.0
Bellevoe Bleu French triple malt <i>(vieilli en fût de chêne de St Emilion)</i>	14.0

Les Cognacs ^(4cl)

Cognac Gautier VS	12.0
Cognac Courvoisier XO	20.0

Digestifs Digestives

Calvados	8.0
Calvados Pays d'Auge 8 ans	12.0
Poire Williams ou Mirabelle Maison Massenez, vieille réserve	11.0
Cognac Gautier VS	11.0
Cognac Courvoisier XO	20.0
Vieille prune de Souillac	11.0
Grand Marnier	12.0
Get 27, Baileys	10.0
Amaretto Disaronno	12.0
Liqueur de Noyau de Poissy Amande et fruits secs - Almond and dried fruit	12.0
Liqueur de café Fair Bio Organic	10.0
Liqueur de melon Maison Manguin	10.0

Les Shots ^(4cl)

Vodka Billion aromatisée	4,5
Fireball liqueur de whisky à la cannelle	5,5
Tequila San José sel et tranche de citron vert	6.0
Madeleine	6.0