

VINS AU VERRE (12 cl)

Les Vins Rouges / *Red wines*

St Nicolas de Bourgueil AOC - Domaine de la Cabernelle (Bio)	7,50 €
Morgon Côte du Py 2016 - Jean Fouillard	10 €
Bordeaux AOC - Château Roquefort	7,50 €
Bordeaux supérieur 2016 - Château Masserau	8,50 €
Côtes du Rhône Village AOC - Domaine de la Renjarde (Bio)	7,50 €
Alsace AOC - Pinot noir Hans Schaeffer	7,50 €

Les Vins Rosés / *Rosé wines*

Côtes de Provence AOC Minuty - Prestige	9,50 €
Sancerre AOC - Pascal Jolivet	7,50 €

Les Vins Blancs / *White wines*

Sancerre AOC - Domaine des Claireneaux	9 €
Anjou blanc AOC 2017 - Le P'tit Chenin (Bio)	8,50 €
Petit Chablis Seigneurie de la Magdeleine	7,50 €
Vezelay cuvée Chatelaine 2015 - Domaine Montanet (Bio)	9 €
Alsace AOC - Riesling Hans Schaeffer	7,50 €



Les apéritifs / *Pre-dinner drinks*

Kir Vin Blanc (12 cl)	8 €
Kir Royal (12 cl)	12 €
Ricard/Pastis (4 cl)	6 €
Martini Blanc, Rouge (6 cl)	6,90 €
Porto Blanc, Rouge (6 cl)	6,90 €
Américano (12 cl)	9 €
Campari (6 cl)	6,90 €

Les alcools / *Alcohols* (4cl)

Vodka Absolut	10 €
Vodka Grey Goose	14 €
Tequila José Cuervo	10 €
Cachaça Leblon	10 €
Rhum brun, blanc Bacardi	10 €

Les digestifs / *After-dinner* (4cl)

Calvados	10 €
Cognac Rémy Martin	12 €
Armagnac Laubade Intemporel,	
Poire Williams	13 €
Get 27, Grand-Marnier, Cointreau	7 €

Les bières bouteilles

Bottled beers (33 cl)

Artemus - Big Roo	8 €
Desperados	7,50 €

Les bières pression

Draught beers

	25 cl	50 cl
1664	5,50 €	9 €
Artemus - Isabeau <i>Pale Ale</i>	6,50 €	9,80 €
Panaché <i>Shandy</i>	5,50 €	9 €
Monaco <i>Grena-beer</i>	5,50 €	9 €
Picon bière <i>Beer with Picon</i>	6,50 €	9,80 €

Les whiskies / *Whisky* (4 cl)

J&B	9 €
Jack Daniel's - Whiskey	10 €
Four Roses - Bourbon	10 €
Chivas (12 ans years) - Regal	11 €
Lagavulin (16 ans years) - Pur Malt	14 €
Nikka - Pur Malt - Japon	14 €

LES PETITS DÉJEUNERS servis jusqu'à 11h served until 11am

L'EXPRESS

4,90€

Café* & Croissant

coffee & croissant

* Espresso, Café allongé
ou Café noisette
*Espresso, Long coffee,
«Noisette» coffee*

LE COMPLET 11€

Boisson chaude au choix / *Choice of hot drink*

• • •

Viennoiserie au choix
(croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)

Choice of pastry

OU or

Tartine du fournil, beurre et confiture

Slice of bread from the bakery, jam and butter

• • •

Jus de fruit frais au choix (pamplemousse ou orange en 25cl)

Choice of fresh juice (grapefruit or orange 25 cl)

LE BRUNCH 21€

Servi jusqu'à 11h, le dimanche jusqu'à 14h *served until 11 am, until 2pm on Sundays*

Viennoiserie au choix (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins) *Choice of pastry*

• • •

Œuf bénédicte au saumon fumé

Benedict egg with salmon

OU or

Assiette d'œufs brouillés, bacon, saucisse, baked beans*

Plate of scrambled eggs, bacon, sausage and baked beans

• • •

Fromage blanc sous pression, muesli bio et fruits de saison

Fromage blanc foaming with organic muesli and seasonal fruits

• • •

Boisson chaude au choix *Choice of hot drink*

• • •

Jus de fruit frais au choix (pamplemousse ou orange en 25cl)

Choice of fresh juice (grapefruit or orange 25 cl)

* Haricots blancs à la sauce tomate

Les boissons chaudes *Hot drinks*

Espresso, décaféiné <i>Espresso, decaffeinated</i>	3,40€	Café Crème <i>Latte</i>	5,90€
Double Espresso <i>Double espresso</i>	5,70€	Chocolat <i>Hot chocolate</i>	5,70€
Cappuccino	5,90€	Sélection de Thés ou Infusion <i>Tea or herbal tea</i>	5,70€

Les jus de fruits et sodas *Soft drinks & Juices*

Jus de fruit frais : orange ou pamplemousse <i>Freshly squeezed juice: orange or grapefruit (25 cl)</i>	6€	Orangina (25 cl)	5,20€
Jus d'ananas* <i>Pineapple juice*</i> (25 cl)	5,20€	Lipton Ice Tea (25 cl)	5,20€
Jus de pomme* <i>Apple juice*</i> (25 cl)	5,20€	Limonade <i>Lemonade</i> (25 cl)	5,20€
Jus de tomate <i>Tomato juice</i> (25 cl)	5,20€	Schweppes (25 cl) Indian Tonic, Agrumes	5,20€
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zéro (33 cl)	5,20€	Perrier (33 cl)	5,20€
		Supplément sirop	0,50€

Prix nets, service compris. *Net prices, service included.*

* À base de concentré. ** From concentrate.*

LES SUGGESTIONS DU CHEF servies de 15h à 18h

served between 3pm and 6pm

Nos sandwiches / *Sandwiches*

Le jambon beurre 5€

Ham butter sandwich

Le saumon fumé, crème à l'aneth et citron vert 8€

Smoked salmon sandwich: cream with dill and lime

Le croque-monsieur revisité, jambon blanc, emmental, mousse de volaille 12€

Famous french revisited croque-monsieur: ham, emmental cheese, poultry mousse

Notre salade / *Salad*

La salade César, sucrose croquante, copeaux de parmesan 11€

Caesar salad, crispy sucrose and parmesan shavings

Nos plats / *Courses*

La terrine, de l'Etoile du Nord par Gilles Vérot 12€

Gilles Vérot's Etoile du Nord terrine

L'assiette de fromages, sélection Xavier Thuret – Meilleur Ouvrier de France 12€

Cheese plate, Xavier Thuret selection – Best Craftsman Award Winner

L'assiette de charcuteries, sélection de la Maison Dubernet 15€

Delicatessen plate, Maison Dubernet selection

Le bœuf Charolais, en tartare au couteau, herbes fraîches, pommes frites 23€

Beef tartar, fresh herbs, french fries

Le plat du jour 18€

Daily main course

L'APÉRITIF DE L'ETOILE 16,50€

1664 pression 25cl + assiette de charcuteries ou de fromages

1664 draught beer + delicatessen or cheese plate

Nos desserts / *Desserts*

Le fromage blanc, sous pression, 9€ La coupe glacée de l'Etoile du Nord 11€

muesli bio et fruits de saison

*Fromage blanc foaming with organic muesli
and seasonal fruits*

Etoile du Nord ice cream

Le café gourmand 10,50€

Coffee with mini desserts

Le cake praliné 5€

Homemade praliné loaf cake