

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

L'EXPRESS 5€

Café & Croissant
Coffee & croissant

Espresso, café allongé, café noisette
Espresso, long coffee, noisette coffee

LE COMPLET 12€

Boisson chaude / Choice of hot drink

...
Viennoiserie au choix
(Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)

Choice of pastry
Ou or
Tartine du Fournil, beurre & confiture
Slice of bread from the bakery, jam and butter

...
Jus de fruits frais au choix (pamplemousse ou orange en 25 cl)
Choice of fresh juice (grapefruit or orange 25 cl)

LE BRUNCH 22€

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

...
Viennoiserie au choix
(Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)
Choice of pastry

...
Œuf bénédictine au saumon fumé
Eggs Benedict 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 / Choice of hot drink

...
Jus de fruits frais au choix (pamplemousse ou orange en 25 cl)
Choice of fresh juice (grapefruit or orange 25 cl)

*Haricots blancs à la sauce tomate

Les boissons / Drinks

Les boissons chaudes / Hot drinks

Espresso Espresso	3,50 €
Décaféiné Decaffeinated	3,50 €
Double Espresso Double espresso	5,80 €
Cappuccino	6 €
Café Crème Latte	5,90 €
Chocolat chaud Hot chocolate	5,90 €
Sélection de Thés ou Infusion Tea or herbal tea	5,70 €

Les jus de fruits et sodas / Soft drinks & juices

Jus d'orange frais Freshly squeezed orange juice (25 cl)	6,20 €
Jus de pamplemousse frais Freshly squeezed grapefruit juice (25 cl)	6,20 €
Jus d'ananas Pineapple juice* (25 cl)	5,20 €
Jus de pomme Apple juice* (25 cl)	5,20 €
Jus de tomate Tomato juice (25 cl)	5,20 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zéro (33 cl)	5,30 €
Orangina (25 cl)	5,30 €
Lipton Ice Tea (25 cl)	5,30 €
Limonade Lemonade (25 cl)	5,30 €
Schweppes (25 cl) Indian Tonic, Agrumes	5,30 €
Perrier (33 cl)	5,30 €
Supplément sirop	0,50 €

*A base de concentré * from concentrate

La carte du petit déjeuner / Breakfast menu

Pain au chocolat	3,60 €
Croissant	3,40 €
Pain au raisin	4 €
Brioche feuilletée	4,80 €
Baguette du fournil, beurre & confiture	4,80 €
Yaourt fermier nature / aux fruits	3 €
Fromage blanc sous pression, Muesli bio et fruits de saison	6 €
Œuf Bénédictine saumon Eggs benedict with salmon	10,50 €
Assiette d'œufs brouillés, bacon, saucisse, baked beans* Plate of scrambled eggs, bacon, sausage and baked beans	10,50 €

LES SUGGESTIONS DU CHEF servies de 15h à 18h served between 3pm 6pm

Nos Sandwichs / Sandwiches

Le jambon beurre Ham butter sandwich	5 €
Le saumon fumé, crème à l'aneth et citron vert Smoked salmon sandwich, cream with dill and lime	8 €
Le croque-monsieur revisité, Jambon blanc, emmental, mousse de volaille Famous french revisited croque-monsieur, ham, emmental cheese, poultry mousse	13 €

Notre Salade / Salad

La salade César, sucrine croquante, copeaux de parmesan Cesar salad, crispy sucrine and parmesan shavings	12 €
--	------

Nos plats / Courses

La terrine Terrine De l'Etoile du Nord par Gilles Vérot Gilles Vérot's Etoile du Nord terrine	13 €
L'assiette de charcuterie Delicatessen plate Sélection de la Maison Dubernet Maison Dubernet selection	16 €
Le boeuf Charolais Beef tartar En tartare au couteau, herbes fraîches, pommes frites Fresh herbs, french fries	24 €
L'assiette de fromages Cheese plate Sélection Xavier Thuret – Meilleur Ouvrier de France Selection by Xavier Thuret – Best Craftsman Award Winner	13 €
Les plats du jour Daily main course	21 €

Nos desserts / Desserts

Le fromage blanc Fromage blanc Sous pression, muesli bio et fruits de saison Foaming with organic muesli and seasonal fruits	9 €
Le cake praliné Homemade praliné loaf cake	5,20 €
La coupe de l'Etoile du Nord Etoile du Nord ice cream	13 €
Le café gourmand Coffee with mini desserts	11 €

Les bières pression / Draught beers	25 cl	50 cl
1664	5,60 €	9,20 €
Artemus - Isabeau - Pale Al	6,50 €	9,90 €
Panaché Cooler	5,60 €	9,20 €

Les Vins Rouges / Red Wines 12 cl

Vallée de la Loire St Nicolas de Bourgueil AOC - Domaine de la Cabernelle (Bio)	7,80 €
---	--------

Beaujolais Morgon Côte du Py 2016 - Jean Fouillard	10,40 €
---	---------

Bordeaux Bordeaux AOC - Château Roquefort Bordeaux supérieur 2016 - Château Masserau	7,80 € 8,80 €
--	------------------

Côtes du Rhône Côtes du Rhône Village AOC – Domaine de la Renjarde (Bio)	7,80 €
--	--------

Languedoc Roussillon Pic Saint Loup «L'Orphée» 2014 – Mas Foulaquier (Bio)	9,90 €
--	--------

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2015 – Domaine Cornu	8,80 €
---	--------

Alsace Alsace AOC - Pinot noir Hans Schaeffer	7,80 €
--	--------

Les Vins Rosés / Rosés Wines Côtes de Provence AOC Minuty - Prestige Sancerre AOC - Pascal Jolivet	9,90 € 7,80 €
--	------------------

Les Vins Blancs / White Wines Vallée de la Loire Sancerre AOC - Domaine des Clairneaux Val de Loire IGP - Chenin de Jardin (Bio)	9,40 € 8,80 €
---	------------------

Bourgogne Petit Chablis Seigneurie de la Magdeleine Domaine Montanet (Bio)	7,80 € 9,40 €
--	------------------

Alsace Alsace AOC - Riesling Hans Schaeffer	7,80 €
--	--------

Les Champagnes Champagne Collet - Brut sélection Champagne Collet - Brut rosé	13 € 14 €
---	--------------

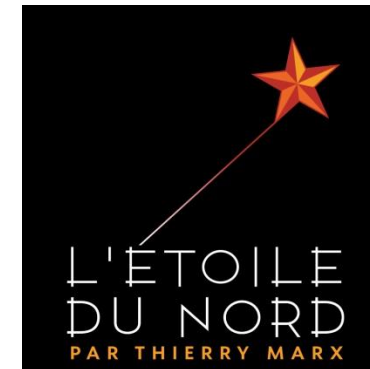
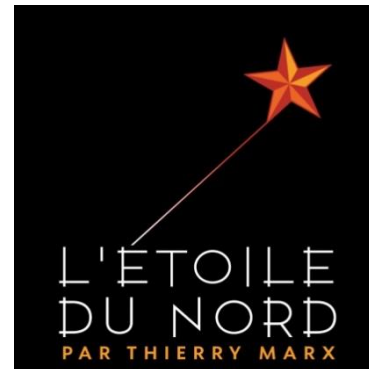
Les bières bouteilles	
Pietra ambrée (33cl)	8 €
L'Angelus (33cl)	8 €
Liefmans yell'oh (25cl)	7 €
Hop House 13 Lager (33cl)	8 €
Vedett extra white (33cl)	8 €
Brugse Zot (33cl)	8 €
Desperados (33cl)	7,70 €

L'apéritif de l'Etoile 17,50 €

1664 pression 25cl + assiette de charcuterie ou de fromage
1664 draught beer + delicatessen or cheese plate

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Servies de 15h à 18h *served between 3pm 6pm*



LES PETITS DEJEUNERS

Servis jusqu'à 11h *served until 11am*