

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

## 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 Bénédicte saumon	10,50 €
Assiette d'œufs brouillés, bacon, saucisse,	
baked beans*	10,50 €
<i>Plate of scrambled eggs, bacon, sausage and baked beans</i>	

## Les jus de fruits et sodas

### Soft drinks & juices

Jus d'orange frais	
<i>Freshly squeezed orange juice (25 cl)</i>	6,20 €
Jus de pamplemousse frais	
<i>Freshly squeezed grapefruit juice (25 cl)</i>	6,20 €
Jus d'ananas	
<i>Pineapple juice* (25 cl)</i>	5,20 €
Jus de pomme	5,20 €
<i>Apple juice* (25 cl)</i>	5,20 €
Jus de tomate	5,20 €
<i>Tomato juice (25 cl)</i>	
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 <i>Lemonade</i> (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

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

**La waldorf** *Waldorf salad* **21 €**  
Salade roquette, romaine et pousses de betterave, pommes  
Granny Smith et Royal Gala, céleri boule et branche, cerneaux de noix  
*Rocket Salad, Roman and Beet Sprouts, Granny Smith and Royal  
Gala Apples, Celery Ball and Branch, walnut*

**La ch'nordique** *Nordic salad* **21 €**  
Cœur de sucrine et mesclun de salade, pommes de terre Roosevelt,  
maquereau poivré, cebette  
*Heart of sucrine and mesclun salad. Roosevelt potatoes, peppers mackerel,  
cebette*

**La César** *Caesar salad* **21 €**  
Cœur de romaine, suprême de volaille, copeaux de parmesan, pickles  
d'oignon rouge  
*Heart of roman salad, supreme of Poultry, parmesan Shavings,  
red onion pickles*

**Le croque-monsieur revisité,**  
Jambon blanc, emmental, mousse de volaille **15 €**  
*Famous french revisited croque-monsieur, ham, emmental cheese, poultry  
mousse*

**La terrine** *Terrine* **13 €**  
De l'Etoile du Nord par Gilles Vérot  
*Gilles Vérot's Etoile du Nord terrine*

**L'assiette de charcuterie** *Delicatessen plate* **16 €**  
Sélection de la Maison Dubernet  
*Maison Dubernet selection*

**Le boeuf Charolais** *Beef tartar* **24 €**  
En tartare au couteau, herbes fraîches, pommes frites  
*Fresh herbs, french fries*

**L'assiette de fromages** *Cheese plate* **13 €**  
Sélection Xavier Thuret – Meilleur Ouvrier de France  
*Selection by Xavier Thuret – Best Craftsman Award Winner*

**Le fromage blanc** *Fromage blanc*  **11 €**  
Sous pression, muesli bio et fruits de saison  
*Foaming with organic muesli and seasonal fruits*

**La tarte citron** *Lemon tart* **11 €**  
Meringuée *Meringue tart*

**Le cake praliné** **5,50 €**  
*Homemade praliné loaf cake*

**Le café gourmand** **12 €**  
*Coffe with mini desserts*

### L'apéritif de l'Etoile 16,50 €

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

### 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 **7,80 €**  
Bordeaux supérieur 2016 - Château Masserau **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**  
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 **9,90 €**  
Sancerre AOC - Pascal Jolivet **7,80 €**

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

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

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

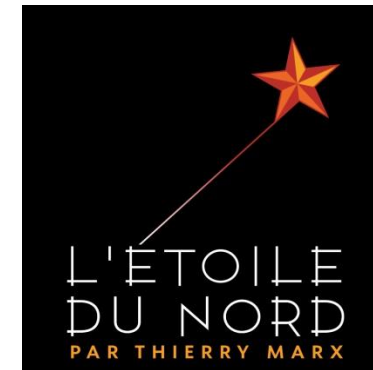
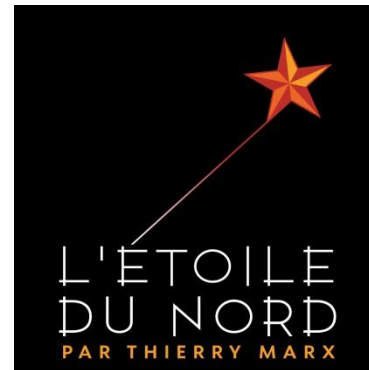
**Les Champagnes**  
Champagne Collet - Brut sélection **13 €**  
Champagne Collet - Brut rosé **14 €**

Les bières pression / Draught beers	25 cl	50 cl
1664	5,60 €	9,20 €
Artemus - Isabeau - Pale Al	6,50 €	9,90 €
Panaché <i>Cooler</i>	5,60 €	9,20 €
Monaco <i>Grena-beer</i>	5,50 €	9 €
Picon bière <i>Beer with Picon</i>	6,50 €	9,80 €

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 €

## LES SUGGESTIONS DU CHEF

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



## LES PETITS DEJEUNERS

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