



28 Septembre 2024

**INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE
POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES**



Gluten

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales

*THE DIRTY SOUPE DU JOUR

* Un velouté de légumes du moment, un bon poulet rôti, des croutons au beurre et tuile de parmesan et une belle brioche tartinée de fromage frais.

CLUB 104

* LE top du club sandwich, du bon pain moelleux, avocat, laitue, tomate, œuf, mayonnaise, servi avec ses frites maison. Poulet ou Saumon Fumé

Un Jackpot pour les papilles !

Crispy nuggets

* Nuggets poulet aux cornflakes, sauce tartare et frites maison

Du Boeuf et du rouge ...

* Joue de bœuf mijotée dans son jus au vin rouge, comme un Bourguignon, méli mélo de légumes et UNE VRAIE purée maison.

Du Foie gras

* Foie gras cuit à l'Armagnac et à la fleur de sel, de la mangue et du romarin en chutney et une belle tartine de pain brioché toastée.

DU SAUMON FUME

* Du bon saumon fumé d'Ecosse, délicatement tranché. De la chantilly acidulée et ses toasts , tout simplement !

FINGER ELYSEES

* Pain moelleux toasté minute, beurré d'Isigny, saumon fumé.

La Biquette est dans le pré

Un tout mignon crottin de biquette coulant, au miel de fleurs et au thym, de la pomme verte pour le pep's,

La Poularde

* Une toute mignonne volaille fermière, une vrai Purée Maison, tout simplement ...

La volaille se réchauffe The Burger Poulet

* Un bun's très moelleux, du poulet rôti dans son jus, une grosse rondelle de pomme de terre, du reblochon fondu, des champignons, de la salade pour le croquant ... Et des frites "maison".

Le 1000 feuilles mouillettes

* Crème onctueuse à la vanille de Nouvelle-Guinée, du pralin et des noix de pécan et crapotes caramélisées, recette de famille !!

Le french kiss du café gourmand

* Café du Dépôt, un mini éclair, 1000 feuilles mouillettes, une mini cookie, un bonbon de chocolat et un macaron. Supplément thé au choix 1€

Mon plus grand vice

* Éclairs ou Barlettes de la collection de L'Éclair de Génie by Christophe Adam
Sur place ou à emporter.

Pasta Mamamia

*Cannelloni, aux saumons frais et fumé, des épinards et une bonne crème de comté, comme un gratin.

Planche de la mer

* Du saumon fumé, un tataki de thon rouge, une rillettes aux deux saumons et fines herbes. A partager ou pas ... !

PROFITEROLE MAXI MAX

* Un chou XL, de la glace vanille, une sauce chocolat bien chaude, du streusel cacao et du croustillant praliné... De la bombe de balle !!

Souvenir de Bangkok

* Un bon bouillon de volaille, du bon poulet rôti, des champignons noirs et énokis, du vermicelle de riz et une touche de gingembre frais
Un régal !

Sweetie tiramisu

* Une crème onctueuse venue tout droit d'Italie, un biscuit ultra moelleux, parfum en fonction de l'humeur du Chef... Bellissimo !

THE Pasta du jour

UN TATAKI DE THON

* Un tataki de thon rouge, mariné au soja, juste saisi à l'extérieur et son huile d'herbes pimenté. Accompagné des légumes croquants.

Une Bavette/frites svp

* L'incontournable bavette accompagnée de sa classique sauce à la fourme d'Ambert et de frites au cheddar pour l'originalité !



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Salade Punto

- * Mesclun niçois assaisonné à la sauce Bo Bun, tomate, avocat, œuf dur et gambas poêlées.
Comme à la maison !

THE Pasta du jour



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

*THE DIRTY SOUPE DU JOUR

- * Un velouté de légumes du moment, un bon poulet rôti, des croutons au beurre et tuile de parmesan et une belle brioche tartinée de fromage frais.

Bowl Waldorf

- * Du quinoa rouge, des pousses d'épinard, du chou kale, des pommes, du raisin, du concombre libanais et des noix de pécan.
Avec ou sans œuf Sauce, pour nos amis Végan

Sauce Waldorf à part.

C'est quoi la sauce «Waldorf» ? C'est une mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, sirop d'érable et curry.

CLUB 104

- * LE top du club sandwich, du bon pain moelleux, avocat, laitue, tomate, œuf, mayonnaise, servi avec ses frites maison. Poulet ou Saumon Fumé

Un Jackpot pour les papilles !

Crispy nuggets

- * Nuggets poulet aux cornflakes, sauce tartare et frites maison

Du Foie gras

- * Foie gras cuit à l'Armagnac et à la fleur de sel, de la mangue et du romarin en chutney et une belle tartine de pain brioché toastée.

La Jules

- * De la laitue, un tout beau, tout mignon œuf parfait.

Une trop bonne sauce crémeuse à l'avocat, une vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et du parmesan.

Au bon poulet rôti ou au saumon

Le 1000 feuilles mouillettes

- * Crème onctueuse à la vanille de Nouvelle-Guinée, du pralin et des noix de pécan et crapotes caramélisées, recette de famille !!

Le french kiss du café gourmand

- * Café du Dépôt, un mini éclair, 1000 feuilles mouillettes, une mini cookie, un bonbon de chocolat et un macaron. Supplément thé au choix 1€

Mon plus grand vice

- * Éclairs ou Barlettes de la collection de L'Éclair de Génie by Christophe Adam

Sur place ou à emporter.

Pasta Mamamia

- *Cannelloni, aux saumons frais et fumé, des épinards et une bonne crème de comté, comme un gratin.

PROFITEROLE MAXI MAX

- * Un chou XL, de la glace vanille, une sauce chocolat bien chaude, du streusel cacao et du croustillant praliné... De la bombe de balle !!

Salade Punto

- * Mesclun niçois assaisonné à la sauce Bo Bun, tomate, avocat, œuf dur et gambas poêlées.
Comme à la maison !

Sweetie tiramisu

- * Une crème onctueuse venue tout droit d'Italie, un biscuit ultra moelleux, parfum en fonction de l'humeur du Chef... Bellissimo !

Tartare de boeuf fumé

- * Tartare de bœuf cru et fumé, mayonnaise au curcuma, jeunes pousses, tuiles de parmesan, pignons de pin, tomates confites et pesto de basilic.

Avec des frites "maison" ou de la salade verte

Le classique revisité.

THE Pasta du jour



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

*THE DIRTY SOUPE DU JOUR

* Un velouté de légumes du moment, un bon poulet rôti, des croutons au beurre et tuile de parmesan et une belle brioche tartinée de fromage frais.

CLUB 104

* LE top du club sandwich, du bon pain moelleux, avocat, laitue, tomate, œuf, mayonnaise, servi avec ses frites maison. Poulet ou Saumon Fumé

Un Jackpot pour les papilles !

DU SAUMON FUME

* Du bon saumon fumé d'Ecosse, délicatement tranché. De la chantilly acidulée et ses toasts , tout simplement !

FINGER ELYSEES

* Pain moelleux toasté minute, beurré d'Isigny, saumon fumé.

La Jules

* De la laitue, un tout beau, tout mignon œuf parfait.

Une trop bonne sauce crémeuse à l'avocat, une vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et du parmesan.

Au bon poulet rôti ou au saumon

Pasta Mamamia

*Cannelloni, aux saumons frais et fumé, des épinards et une bonne crème de comté, comme un gratin.

Planche de la mer

* Du saumon fumé, un tataki de thon rouge, une rillettes aux deux saumons et fines herbes. A partager ou pas ... !

Salade Punto

* Mesclun niçois assaisonné à la sauce Bo Bun, tomate, avocat, œuf dur et gambas poêlées.

Comme à la maison !

THE Pasta du jour

UN TATAKI DE THON

* Un tataki de thon rouge, mariné au soja, juste saisi à l'extérieur et son huile d'herbes pimenté. Accompagné des légumes croquants.



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Bœuf sauté aux légumes

* Lamelles de bœuf marinées, légèrement snackées. Légumes croquants, sauce sucrée au soja et ses noodles .

Bowl Waldorf

* Du quinoa rouge, des pousses d'épinard, du chou kale, des pommes, du raisin, du concombre libanais et des noix de pécan.

Avec ou sans œuf Sauce, pour nos amis Végan

Sauce Waldorf à part.

C'est quoi la sauce «Waldorf» ? C'est une mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, sirop d'érable et curry.

CLUB 104

* LE top du club sandwich, du bon pain moelleux, avocat, laitue, tomate, œuf, mayonnaise, servi avec ses frites maison. Poulet ou Saumon Fumé

Un Jackpot pour les papilles !

Crispy nuggets

* Nuggets poulet aux cornflakes, sauce tartare et frites maison

Du Bœuf et du rouge ...

* Joue de bœuf mijotée dans son jus au vin rouge, comme un Bourguignon, méli mélo de légumes et UNE VRAIE purée maison.

Du Foie gras

* Foie gras cuit à l'Armagnac et à la fleur de sel, de la mangue et du romarin en chutney et une belle tartine de pain brioché toastée.

DU SAUMON FUME

* Du bon saumon fumé d'Ecosse, délicatement tranché. De la chantilly acidulée et ses toasts , tout simplement !

La Biquette est dans le pré

Un tout mignon crottin de biquette coulant, au miel de fleurs et au thym, de la pomme verte pour le pep's,

La Jules

* De la laitue, un tout beau, tout mignon œuf parfait.

Une trop bonne sauce crémeuse à l'avocat, une vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et du parmesan.

Au bon poulet rôti ou au saumon

La Poularde

* Une toute mignonne volaille fermière, une vraie Purée Maison, tout simplement ...

La volaille se réchauffe The Burger Poulet

* Un bun's très moelleux, du poulet rôti dans son jus, une grosse rondelle de pomme de terre, du reblochon fondu, des champignons, de la salade pour le croquant ... Et des frites "maison".

Mon plus grand vice

* Éclairs ou Barlettes de la collection de L'Éclair de Génie by Christophe Adam

Sur place ou à emporter.

Pasta Mamamia

* Cannelloni, aux saumons frais et fumé, des épinards et une bonne crème de comté, comme un gratin.

Planche de la mer

* Du saumon fumé, un tataki de thon rouge, une rillettes aux deux saumons et fines herbes. A partager ou pas ... !

PROFITEROLE MAXI MAX

* Un chou XL, de la glace vanille, une sauce chocolat bien chaude, du streusel cacao et du croustillant praliné... De la bombe de balle !!

Salade Punto

* Mesclun niçois assaisonné à la sauce Bo Bun, tomate, avocat, œuf dur et gambas poêlées.

Comme à la maison !

Souvenir de Bangkok

* Un bon bouillon de volaille, du bon poulet rôti, des champignons noirs et énokis, du vermicelle de riz et une touche de gingembre frais

Un régal !

Sweetie tiramisu

* Une crème onctueuse venue tout droit d'Italie, un biscuit ultra moelleux, parfum en fonction de l'humeur du Chef... Bellissimo !

Tartare de boeuf fumé

* Tartare de bœuf cru et fumé, mayonnaise au curcuma, jeunes pousses, tuiles de parmesan, pignons de pin, tomates confites et pesto de basilic.

Avec des frites "maison" ou de la salade verte

Le classique revisité.

THE Pasta du jour

UN TATAKI DE THON

* Un tataki de thon rouge, mariné au soja, juste saisi à l'extérieur et son huile d'herbes pimenté. Accompagné des légumes croquants.

Une Bavette/frites svp

* L'incontournable bavette accompagnée de sa classique sauce à la fourme d'Ambert et de frites au cheddar pour l'originalité !



Soja

Soja et produits à base de soja

Bœuf sauté aux légumes

* Lamelles de bœuf marinées, légèrement snackées. Légumes croquants, sauce sucrée au soja et ses noodles .

DU SAUMON FUME

* Du bon saumon fumé d'Ecosse, délicatement tranché. De la chantilly acidulée et ses toasts , tout simplement !

La Biquette est dans le pré

Un tout mignon crottin de biquette coulant, au miel de fleurs et au thym, de la pomme verte pour le pep's,

Planche de la mer

* Du saumon fumé, un tataki de thon rouge, une rillettes aux deux saumons et fines herbes. A partager ou pas ... !

Salade Punto

* Mesclun niçois assaisonné à la sauce Bo Bun, tomate, avocat, œuf dur et gambas poêlées.

Comme à la maison !

Souvenir de Bangkok

* Un bon bouillon de volaille, du bon poulet rôti, des champignons noirs et énokis, du vermicelle de riz et une touche de gingembre frais

Un régal !

Tartare de boeuf fumé

* Tartare de bœuf cru et fumé, mayonnaise au curcuma, jeunes pousses, tuiles de parmesan, pignons de pin, tomates confites et pesto de basilic.

Avec des frites "maison" ou de la salade verte

Le classique revisité.

THE Pasta du jour

UN TATAKI DE THON

* Un tataki de thon rouge, mariné au soja, juste saisi à l'extérieur et son huile d'herbes pimenté. Accompagné des légumes croquants.

Une Bavette/frites svp

* L'incontournable bavette accompagnée de sa classique sauce à la fourme d'Ambert et de frites au cheddar pour l'originalité !



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

*THE DIRTY SOUPE DU JOUR

* Un velouté de légumes du moment, un bon poulet rôti, des croutons au beurre et tuile de parmesan et une belle brioche tartinée de fromage frais.

Burrata Tata

* Une burrata bien crémeuse, tomates rouges, jaunes, vertes et fraîcheur de pastèque, vinaigrette à l'huile de courge

Café crème « Double espresso, mousse de lait »

Cappuccino « Double espresso, mousse de lait, cacao »

Chocolat chaud « Chocolat chaud maison »

Du Boeuf et du rouge ...

* Joue de bœuf mijotée dans son jus au vin rouge, comme un Bourguignon, méli mélo de légumes et UNE VRAIE purée maison.

Du Foie gras

* Foie gras cuit à l'Armagnac et à la fleur de sel, de la mangue et du romarin en chutney et une belle tartine de pain brioché toastée.

DU SAUMON FUME

* Du bon saumon fumé d'Ecosse, délicatement tranché. De la chantilly acidulée et ses toasts , tout simplement !

FINGER ELYSEES

* Pain moelleux toasté minute, beurré d'Isigny, saumon fumé.

La Biquette est dans le pré

Un tout mignon crottin de biquette coulant, au miel de fleurs et au thym, de la pomme verte pour le pep's,

La Poularde

* Une toute mignonne volaille fermière, une vrai Purée Maison, tout simplement ...

La volaille se réchauffe The Burger Poulet

* Un bun's très moelleux, du poulet rôti dans son jus, une grosse rondelle de pomme de terre, du reblochon fondu, des champignons, de la salade pour le croquant ... Et des frites "maison".

Latte « Double espresso et lait »

Le 1000 feuilles mouillettes

* Crème onctueuse à la vanille de Nouvelle-Guinée, du pralin et des noix de pécan et crapotes caramélisées, recette de famille !!

Le french kiss du café gourmand

* Café du Dépôt, un mini éclair, 1000 feuilles mouillettes, une mini cookie, un bonbon de chocolat et un macaron. Supplément thé au choix 1€

Macchiato « Espresso avec du lait »

Mon plus grand vice

* Éclairs ou Barlettes de la collection de L'Éclair de Génie by Christophe Adam
Sur place ou à emporter.

Pasta Mamamia

*Cannelloni, aux saumons frais et fumé, des épinards et une bonne crème de comté, comme un gratin.

PROFITEROLE MAXI MAX

* Un chou XL, de la glace vanille, une sauce chocolat bien chaude, du streusel cacao et du croustillant praliné... De la bombe de balle !!

Sweetie tiramisu

* Une crème onctueuse venue tout droit d'Italie, un biscuit ultra moelleux, parfum en fonction de l'humeur du Chef... Bellissimo !

THE Pasta du jour

Une Bavette/frites svp

* L'incontournable bavette accompagnée de sa classique sauce à la fourme d'Ambert et de frites au cheddar pour l'originalité !

Viennois dégoulinant « Chocolat chaud, crème fouettée et copeaux de chocolat »



Fruits à coques

Fruits à coques : amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, de pécan, de macadamia, du Brésil, du Queensland et produits à base de ces fruits

Bowl Waldorf

- * Du quinoa rouge, des pousses d'épinard, du chou kale, des pommes, du raisin, du concombre libanais et des noix de pécan.
Avec ou sans œuf Sauce, pour nos amis Végan
Sauce Waldorf à part.

C'est quoi la sauce «Waldorf» ? C'est une mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, sirop d'érable et curry.

Le 1000 feuilles mouillettes

- * Crème onctueuse à la vanille de Nouvelle-Guinée, du pralin et des noix de pécan et crâpotes caramélisées, recette de famille !!

Le french kiss du café gourmand

- * Café du Dépôt, un mini éclair, 1000 feuilles mouillettes, une mini cookie, un bonbon de chocolat et un macaron. Supplément thé au choix 1€

Mon plus grand vice

- * Éclairs ou Barlettes de la collection de L'Éclair de Génie by Christophe Adam
Sur place ou à emporter.

PROFITEROLE MAXI MAX

- * Un chou XL, de la glace vanille, une sauce chocolat bien chaude, du streusel cacao et du croustillant praliné... De la bombe de balle !!

Salade Punto

- * Mesclun niçois assaisonné à la sauce Bo Bun, tomate, avocat, œuf dur et gambas poêlées.
Comme à la maison !

Sweetie tiramisu

- * Une crème onctueuse venue tout droit d'Italie, un biscuit ultra moelleux, parfum en fonction de l'humeur du Chef... Bellissimo !

THE Pasta du jour

Une Bavette/frites svp

- * L'incontournable bavette accompagnée de sa classique sauce à la fourme d'Ambert et de frites au cheddar pour l'originalité !



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Bœuf sauté aux légumes

- * Lamelles de bœuf marinées, légèrement snackées. Légumes croquants, sauce sucrée au soja et ses noodles .

Du Bœuf et du rouge ...

- * Joue de bœuf mijotée dans son jus au vin rouge, comme un Bourguignon, méli mélo de légumes et UNE VRAIE purée maison.

La Jules

- * De la laitue, un tout beau, tout mignon œuf parfait.
Une trop bonne sauce crémeuse à l'avocat, une vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et du parmesan.
Au bon poulet rôti ou au saumon

La Poularde

- * Une toute mignonne volaille fermière, une vraie Purée Maison, tout simplement ...

Planche de la mer

- * Du saumon fumé, un tataki de thon rouge, une rillettes aux deux saumons et fines herbes. A partager ou pas ... !

Salade Punto

- * Mesclun niçois assaisonné à la sauce Bo Bun, tomate, avocat, œuf dur et gambas poêlées.
Comme à la maison !

THE Pasta du jour

UN TATAKI DE THON

- * Un tataki de thon rouge, mariné au soja, juste saisi à l'extérieur et son huile d'herbes pimenté. Accompagné des légumes croquants.

Une Bavette/frites svp

- * L'incontournable bavette accompagnée de sa classique sauce à la fourme d'Ambert et de frites au cheddar pour l'originalité !



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Bowl Waldorf

- * Du quinoa rouge, des pousses d'épinard, du chou kale, des pommes, du raisin, du concombre libanais et des noix de pécan.
Avec ou sans œuf Sauce, pour nos amis Végan
Sauce Waldorf à part.

C'est quoi la sauce «Waldorf» ? C'est une mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, sirop d'érable et curry.

CLUB 104

- * LE top du club sandwich, du bon pain moelleux, avocat, laitue, tomate, œuf, mayonnaise, servi avec ses frites maison. Poulet ou Saumon Fumé
Un Jackpot pour les papilles !

Crispy nuggets

- * Nuggets poulet aux cornflakes, sauce tartare et frites maison

La Biquette est dans le pré

Un tout mignon crottin de biquette coulant, au miel de fleurs et au thym, de la pomme verte pour le pep's,

La Jules

- * De la laitue, un tout beau, tout mignon œuf parfait.
Une trop bonne sauce crémeuse à l'avocat, une vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et du parmesan.
Au bon poulet rôti ou au saumon

La Poularde

- * Une toute mignonne volaille fermière, une vrai Purée Maison, tout simplement ...

Salade Punto

- * Mesclun niçois assaisonné à la sauce Bo Bun, tomate, avocat, œuf dur et gambas poêlées.
Comme à la maison !

Tartare de bœuf fumé

- * Tartare de bœuf cru et fumé, mayonnaise au curcuma, jeunes pousses, tuiles de parmesan, pignons de pin, tomates confites et pesto de basilic.
Avec des frites "maison" ou de la salade verte
Le classique revisité.

THE Pasta du jour

UN TATAKI DE THON

- * Un tataki de thon rouge, mariné au soja, juste saisi à l'extérieur et son huile d'herbes pimenté. Accompagné des légumes croquants.



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

*THE DIRTY SOUPE DU JOUR

* Un velouté de légumes du moment, un bon poulet rôti, des croutons au beurre et tuile de parmesan et une belle brioche tartinée de fromage frais.

Bœuf sauté aux légumes

* Lamelles de bœuf marinées, légèrement snackées. Légumes croquants, sauce sucrée au soja et ses noodles .

DU SAUMON FUME

* Du bon saumon fumé d'Ecosse, délicatement tranché. De la chantilly acidulée et ses toasts , tout simplement !

La volaille se réchauffe The Burger Poulet

* Un bun's très moelleux, du poulet rôti dans son jus, une grosse rondelle de pomme de terre, du reblochon fondu, des champignons, de la salade pour le croquant ... Et des frites "maison".

Pasta Mamamia

*Cannelloni, aux saumons frais et fumé, des épinards et une bonne crème de comté, comme un gratin.

Salade Punto

* Mesclun niçois assaisonné à la sauce Bo Bun, tomate, avocat, œuf dur et gambas poêlées.
Comme à la maison !

Souvenir de Bangkok

* Un bon bouillon de volaille, du bon poulet rôti, des champignons noirs et énokis, du vermicelle de riz et une touche de gingembre frais
Un régal !

Tartare de boeuf fumé

* Tartare de bœuf cru et fumé, mayonnaise au curcuma, jeunes pousses, tuiles de parmesan, pignons de pin, tomates confites et pesto de basilic.

Avec des frites "maison" ou de la salade verte

Le classique revisité.

THE Pasta du jour

UN TATAKI DE THON

* Un tataki de thon rouge, mariné au soja, juste saisi à l'extérieur et son huile d'herbes pimenté. Accompagné des légumes croquants.



Sulfites

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2 total)

*THE DIRTY SOUPE DU JOUR

* Un velouté de légumes du moment, un bon poulet rôti, des croutons au beurre et tuile de parmesan et une belle brioche tartinée de fromage frais.

■ Argentine - Mendoza do Terrazas de los Andes, Chardonnay

■ Australie Penfolds Koonunga Hill Chardonnay

■ Australie Penfolds Koonunga Hill Chardonnay

Bœuf sauté aux légumes

* Lamelles de bœuf marinées, légèrement snackées. Légumes croquants, sauce sucrée au soja et ses noodles .

Bowl Waldorf

* Du quinoa rouge, des pousses d'épinard, du chou kale, des pommes, du raisin, du concombre libanais et des noix de pécan.

Avec ou sans œuf Sauce, pour nos amis Végan

Sauce Waldorf à part.

C'est quoi la sauce «Waldorf» ? C'est une mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, sirop d'érable et curry.

Burrata Tata

* Une burrata bien crémeuse, tomates rouges, jaunes, vertes et fraîcheur de pastèque, vinaigrette à l'huile de courge

■ Château Belgrave Haut-Médoc AOC, 5ème Grand Cru Classé

■ Château Cheval Blanc - 1er Grand Cru Classé - Appellation Saint Emilion Grand Cru Contrôlée

■ Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac Saint-Emilion Grand Cru AOC

■ Château Pey La Tour, Réserve du Château Bordeaux-Supérieur AOC

CLUB 104

* LE top du club sandwich, du bon pain moelleux, avocat, laitue, tomate, œuf, mayonnaise, servi avec ses frites maison. Poulet ou Saumon Fumé

Un Jackpot pour les papilles !

■ Côtes de Provence AOC "Maur & More", Château Saint-Maur

■ Côtes de Provence AOC "Maur & More", Château Saint - Maur

Crispy nuggets

* Nuggets poulet aux cornflakes, sauce tartare et frites maison

■ Cristal Roederer Cuvée Prestige 2009

■ Crozes-Hermitage AOC Domaine Combiér

■ Crozes-Hermitage AOC Le Millepertuis

■ Crozes-Hermitage AOC Domaine Combiér

■ Dom Pérignon Cuvée Prestige

■ Dom Pérignon Rosé Vintage

■ Dom Pérignon Vintage 2004

Du Boeuf et du rouge ...

* Joue de bœuf mijotée dans son jus au vin rouge, comme un Bourguignon, méli mélo de légumes et UNE VRAIE purée maison.

Du Foie gras

* Foie gras cuit à l'Armagnac et à la fleur de sel, de la mangue et du romarin en chutney et une belle tartine de pain brioché toastée.

DU SAUMON FUME

* Du bon saumon fumé d'Ecosse, délicatement tranché. De la chantilly acidulée et ses toasts, tout simplement !

FINGER ELYSEES

* Pain moelleux toasté minute, beurré d'Isigny, saumon fumé.

■ Fouquet's

■ Fouquet's

■ Fouquet's Rosé

■ Fouquet's Rosé

■ France 100 % Malbec

■ Krug Clos du Mesnil

■ Krug Grande Cuvée

■ Krug Vintage 2004

La Biquette est dans le pré

Un tout mignon crottin de biquette coulant, au miel de fleurs et au thym, de la pomme verte pour le pep's,

La Jolie Jolie

* Ananas, fraise, framboise, pomme, mangue, fruit de la passion, le tout accompagné de son shooter de sirop léger mangue.

La Jules

* De la laitue, un tout beau, tout mignon œuf parfait.

Une trop bonne sauce crémeuse à l'avocat, une vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et du parmesan.

Au bon poulet rôti ou au saumon

La Poularde

* Une toute mignonne volaille fermière, une vraie Purée Maison, tout simplement ...

La volaille se réchauffe The Burger Poulet

* Un bun's très moelleux, du poulet rôti dans son jus, une grosse rondelle de pomme de terre, du reblochon fondu, des champignons, de la salade pour le croquant ... Et des frites "maison".

Le 1000 feuilles mouillettes

* Crème onctueuse à la vanille de Nouvelle-Guinée, du pralin et des noix de pécan et crapotes caramélisées, recette de famille !!

Le french kiss du café gourmand

* Café du Dépôt, un mini éclair, 1000 feuilles mouillettes, une mini cookie, un bonbon de chocolat et un macaron. Supplément thé au choix 1€

■ Les Ailes d'Argent - Baron Philippe de Rothschild -

■ Malbec 100% Malbec

■ Marsannay AOC L. Latour

■ Menetou-Salon AOC La Bardine, Joseph Mellot

■ Meursault Blagny 1er Cru - Maison Champy -

■ Moët & Chandon Impérial

■ Moët & Chandon Impérial

Dépôt Légal Champs-Élysées - 104, avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris, France

■ Moët & Chandon Rosé Impérial

■ Moët & Chandon Rosé Impérial

Mon plus grand vice

* Éclairs ou Barlettes de la collection de L'Éclair de Génie by Christophe Adam
Sur place ou à emporter.

Pasta Mamamia

*Cannelloni, aux saumons frais et fumé, des épinards et une bonne crème de comté, comme un gratin.

■ Pessac-Léognan AOC Château La Garde

■ Petit Chablis AOC Laroche

■ Petit Chablis AOC Laroche

Planche de la mer

* Du saumon fumé, un tataki de thon rouge, une rillettes aux deux saumons et fines herbes. A partager ou pas ... !

■ Pouilly Fumé AOC Baron de L de Ladoucette

PROFITEROLE MAXI MAX

* Un chou XL, de la glace vanille, une sauce chocolat bien chaude, du streusel cacao et du croustillant praliné... De la bombe de balle !!

Salade Punto

* Mesclun niçois assaisonné à la sauce Bo Bun, tomate, avocat, œuf dur et gambas poêlées.
Comme à la maison !

■ Sauternes AOC Château d'Yquem

■ Savigny les Beaune - Clos des Godeaux -

Souvenir de Bangkok

* Un bon bouillon de volaille, du bon poulet rôti, des champignons noirs et énokis, du vermicelle de riz et une touche de gingembre frais
Un régal !

Sweetie tiramisu

* Une crème onctueuse venue tout droit d'Italie, un biscuit ultra moelleux, parfum en fonction de l'humeur du Chef... Bellissimo !

■ Taittinger Comte de Champagne 2006

Tartare de boeuf fumé

* Tartare de bœuf cru et fumé, mayonnaise au curcuma, jeunes pousses, tuiles de parmesan, pignons de pin, tomates confites et pesto de basilic.

Avec des frites "maison" ou de la salade verte
Le classique revisité.

THE Pasta du jour

UN TATAKI DE THON

* Un tataki de thon rouge, mariné au soja, juste saisi à l'extérieur et son huile d'herbes pimenté. Accompagné des légumes croquants.

Une Bavette/frites svp

* L'incontournable bavette accompagnée de sa classique sauce à la fourme d'Ambert et de frites au cheddar pour l'originalité !



Lupin

Lupin et produits à base de lupin

*THE DIRTY SOUPE DU JOUR

* Un velouté de légumes du moment, un bon poulet rôti, des croutons au beurre et tuile de parmesan et une belle brioche tartinée de fromage frais.

■ Argentine - Mendoza do Terrazas de los Andes, Chardonnay

Bœuf sauté aux légumes

* Lamelles de bœuf marinées, légèrement snackées. Légumes croquants, sauce sucrée au soja et ses noodles .

Bowl Waldorf

* Du quinoa rouge, des pousses d'épinard, du chou kale, des pommes, du raisin, du concombre libanais et des noix de pécan.

Avec ou sans œuf Sauce, pour nos amis Végan

Sauce Waldorf à part.

C'est quoi la sauce «Waldorf» ? C'est une mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, sirop d'érable et curry.

Burrata Tata

* Une burrata bien crémeuse, tomates rouges, jaunes, vertes
et fraîcheur de pastèque, vinaigrette à l'huile de courge

CLUB 104

* LE top du club sandwich, du bon pain moelleux, avocat, laitue, tomate, œuf, mayonnaise, servi avec ses frites maison. Poulet ou Saumon Fumé

Un Jackpot pour les papilles !

■ Côtes de Provence AOC "Maur & More", Château Saint-Maur

■ Côtes de Provence AOC "Maur & More", Château Saint - Maur

Crispy nuggets

* Nuggets poulet aux cornflakes, sauce tartare et frites maison

■ Crozes-Hermitage AOC Domaine Combier

■ Crozes-Hermitage AOC Domaine Combier

Du Boeuf et du rouge ...

* Joue de bœuf mijotée dans son jus au vin rouge, comme un Bourguignon, méli mélo de légumes et UNE VRAIE purée maison.

Du Foie gras

* Foie gras cuit à l'Armagnac et à la fleur de sel, de la mangue et du romarin en chutney et une belle tartine de pain brioché toastée.

DU SAUMON FUME

* Du bon saumon fumé d'Ecosse, délicatement tranché. De la chantilly acidulée et ses toasts, tout simplement !

FINGER ELYSEES

* Pain moelleux toasté minute, beurré d'Isigny, saumon fumé.

La Biquette est dans le pré

Un tout mignon crottin de biquette coulant, au miel de fleurs et au thym, de la pomme verte pour le pep's,

La Jolie Jolie

* Ananas, fraise, framboise, pomme, mangue, fruit de la passion, le tout accompagné de son shooter de sirop léger mangue.

La Jules

* De la laitue, un tout beau, tout mignon œuf parfait.

Une trop bonne sauce crémeuse à l'avocat, une vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et du parmesan.

Au bon poulet rôti ou au saumon

La Poularde

* Une toute mignonne volaille fermière, une vraie Purée Maison, tout simplement ...

Le 1000 feuilles mouillettes

* Crème onctueuse à la vanille de Nouvelle-Guinée, du pralin et des noix de pécan et crapotes caramélisées, recette de famille !!

Le french kiss du café gourmand

* Café du Dépôt, un mini éclair, 1000 feuilles mouillettes, une mini cookie, un bonbon de chocolat et un macaron. Supplément thé au choix 1€

■ Malbec 100% Malbec

Mon plus grand vice

* Éclairs ou Barlettes de la collection de L'Éclair de Génie by Christophe Adam

Sur place ou à emporter.

Pasta Mamamia

*Cannelloni, aux saumons frais et fumé, des épinards et une bonne crème de comté, comme un gratin.

Planche de la mer

* Du saumon fumé, un tataki de thon rouge, une rillettes aux deux saumons et fines herbes. A partager ou pas ... !

PROFITEROLE MAXI MAX

* Un chou XL, de la glace vanille, une sauce chocolat bien chaude, du streusel cacao et du croustillant praliné... De la bombe de balle !!

Salade Punto

* Mesclun niçois assaisonné à la sauce Bo Bun, tomate, avocat, œuf dur et gambas poêlées.

Comme à la maison !

Souvenir de Bangkok

* Un bon bouillon de volaille, du bon poulet rôti, des champignons noirs et énokis, du vermicelle de riz et une touche de gingembre frais

Un régal !

Sweetie tiramisu

* Une crème onctueuse venue tout droit d'Italie, un biscuit ultra moelleux, parfum en fonction de l'humeur du Chef... Bellissimo !

Tartare de boeuf fumé

* Tartare de bœuf cru et fumé, mayonnaise au curcuma, jeunes pousses, tuiles de parmesan, pignons de pin, tomates confites et pesto de basilic.

Avec des frites "maison" ou de la salade verte

Le classique revisité.

THE Pasta du jour
UN TATAKI DE THON

* Un tataki de thon rouge, mariné au soja, juste saisi à l'extérieur et son huile d'herbes pimenté. Accompagné des légumes croquants.

Une Bavette/frites svp

* L'incontournable bavette accompagnée de sa classique sauce à la fourme d'Ambert et de frites au cheddar pour l'originalité !



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

THE Pasta du jour