



SUR LE POUCE  
SNACKING MENU





L A C A R T E  
T H E M E N U



LA CARTE  
THE MENU

**SOUPE DE CHÂTAIGNES ET NOISETTES DU PIÉMONT (V)**  
CHESTNUT SOUP WITH HAZELNUTS

16 €

**CARPACCIO DE BETTERAVES, CRÈME DE CHÈVRE FRAIS**  
BEETROOT CARPACCIO, FRESH GOAT CHEESE

18 €

**CAVIAR, (17G) GAUFRE DE BLÉ NOIR**  
CAVIAR (17G) WITH BUCKWEAT WAFFLE

60 €

**FOIE GRAS DE CANARD ET CHUTNEY**  
DUCK FOIE GRAS AND CHUTNEY

30 €

**AVOCADO TOAST, CŒUR DE SAUMON MAISON**  
AVOCADO TOAST AND HOMEMADE SALMON

35 €

**CROQUE-MONSIEUR BEAUFORT JAMBON DE PARIS**  
GRILLED PARIS HAM AND BEAUFORT CHEESE SANDWICH

25 €

**SALADE CAESAR AU POULET ET BACON**  
CAESAR SALAD WITH CHICKEN AND BACON

32 €



LA CARTE  
THE MENU

**TATAKI DE THON ROUGE AU PONZU, SUCRINE GRILLÉE**  
RED TUNA TATAKI WITH PONZU SAUCE, GRILLED SUCRINE LETTUCE  
35 €

**CLUB SANDWICH**  
CLUB SANDWICH  
36 €

**CARPACCIO DE BŒUF, OLIVES ET PARMESAN**  
BEEF CARPACCIO, OLIVES AND PRAMESAN  
35 €

**BLANQUETTE DE VEAU, RIZ PILAF**  
VEAL STEW WITH RICE  
35 €

**GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE SAUCE TOMATE (V)**  
POTATO GNOCCHI WITH TOMATO SAUCE  
25 €

**SÉLECTION DE CHARCUTERIES**  
DELI MEAT SELECTION  
15 €

**PURÉE DE POMME DE TERRE (V)**  
POTATOES PURÉE  
8 €

*(V) : VÉGÉTARIEN, VEGETARIAN*



L A C A R T E  
T H E M E N U

**FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS**  
FRESH AND MATURED CHEESE SELECTION

15 €

**SALADE DE FRUITS**  
FRUIT SALAD

10 €

**PANETTONE FAÇON PAIN PERDU**  
PANETTONE FRENCH TOAST

15 €

**CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT**  
CRÈME BRÛLÉE OF THE MOMENT

15 €

**TARTE AU CHOCOLAT PRALINÉ ET CAMEL AU BEURRE SALÉ**  
CHOCOLATE PRALINE TART, SALTED BUTTER CAMEL

18 €

**SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS**  
SELECTION ICE CREAMS AND SORBETS

12 €



BOISSONS  
DRINKS



BOISSONS CHAUDES  
HOT DRINKS

**EXPRESSO**

5 €

**DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ AMÉRICAIN, CAFÉ CRÈME,  
LATTE, CAPPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD**  
DOUBLE EXPRESSO, AMERICAN COFFEE, COFFEE WITH MILK,  
LATTE, CAPPUCCINO, HOT CHOCOLATE

8 €

**THÉS MARIAGE FRÈRES : CEYLAN, DARJEELING,  
EARL GREY, MARCO POLO FRUITÉ, THÉ VERT,  
JASMIN, ROOIBOS**

MARIAGE FRÈRES TEAS : CEYLAN, DARJEELING,  
EARL GREY, MARCO POLO FRUITY TEA, GREEN TEA,  
JASMINE, ROOIBOS

8 €

**INFUSIONS MARIAGE FRÈRES :  
MENTHE, CAMOMILLE, VERVEINE, TILLEUL**

MARIAGE FRÈRES HERBAL TEAS :  
MINT, CHAMOMILE, VERBENA, LIME

8 €





BOISSONS  
DRINKS

**EAUX MINÉRALES / MINERAL WATER,  
EVIAN, BADOIT, OREZZA**

**50CL / 5 €**

**1L / 8 €**

**PERRIER / 33CL**

**5 €**

**JUS DE FRUITS FRAIS : ORANGE, PAMPLEMOUSSE**

**FRESH FRUIT JUICES : ORANGE, GRAPEFRUIT**

**8 €**

**JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT**

**ALAIN MILLIAT FRUIT JUICES**

**8 €**

**SODAS / SOFT DRINKS 33CL**

**COCA-COLA, COCA-COLA ZERO**

**SCHWEPPEES / 25CL**

**8 €**

**BIÈRE / BEER 33CL**

**9 €**

**CIDRE BRUT D'ARTISAN / ARTISANAL APPLE CIDER**

**9 €**



VINS  
WINES

**ROUGE / RED**

**LANGUEDOC FAUGÈRES CUVÉE INVERSO 2014**

*VERRE / GLASS 14 €  
BOUTEILLE / BOTTLE 54 €*

**SANCERRE CHAVIGNOL 2016**

*VERRE / GLASS 12 €  
BOUTEILLE / BOTTLE 50 €*

**BORDEAUX CHÂTEAU PIN BEAUSOLEIL 2014**

*VERRE / GLASS 15 €  
BOUTEILLE / BOTTLE 57 €*

**BLANC / WHITE**

**LANGUEDOC FAUGÈRES CUVÉE INVERSO 2017**

*VERRE / GLASS 13 €  
BOUTEILLE / BOTTLE 54 €*

**SANCERRE CHAVIGNOL 2017**

*VERRE / GLASS 11 €  
BOUTEILLE / BOTTLE 43 €*

**RULLY 1ER CRU LES CLOUS 2016**

*VERRE / GLASS 15 €  
BOUTEILLE / BOTTLE 71 €*

**ROSÉ / ROSÉ**

**BANDOL CHÂTEAU DE PIBARNON 2017**

*VERRE / GLASS 12 €  
BOUTEILLE / BOTTLE 56 €*



C H A M P A G N E S

**CHAMPAGNE BILLECART-SALMON BRUT**

*COUPE / GLASS 16 €*

*1/2 BOUTEILLE / 1/2 BOTTLE 42 €*

*BOUTEILLE / BOTTLE 74 €*

**CHAMPAGNE BILLECART-SALMON ROSÉ**

*BOUTEILLE / BOTTLE 95 €*

C O C K T A I L S

**VOSGE'S TONIC**

**GIN BATCH 1, EAU GAZEUSE, ZESTE DE CITRON JAUNE**

GIN BATCH 1, SPARKLING WATER, LEMON ZEST

**ANNE'S BELLINI**

**CHAMPAGNE, JUS DE PÊCHE DE VIGNE**

CHAMPAGNE, VINE PEACH JUICE

**LA REINE**

**COGNAC GODET N°1, BITTER DE CHOCOLAT, GRAND MARNIER**

COGNAC GODET N°1, CHOCOLATE BITTER, GRAND MARNIER

**22 €**

