BOISSONS FRAICHES
FRESH DRINKS

SODAS ..... 5€
Coca-Cola 33cl, Coca-Cola Zero 33cl, Fuze Tea 25cl, Limonade 33cl,
Perrier 33cl, Tonic 20cl, Ginger Beer 20cl, Bitter San Pellegrino 10cl

THÉ GLACÉ MAISON *HOMEMADE ICED TEA* ..... 6€

CAFÉ FRAPPÉ *ICE COFFEE* ..... 7€

JUS & NECTARS DE FRUITS *FRUIT JUICES & NECTARS* ..... 8€
Abricot, Ananas, Fraise, Mangue, Pêche de vigne, Pomme, Tomate
Apricot, Pineapple, Strawberry, Mango, Vine peach, Apple, Tomato

EAUX MINÉRALES *MINERAL WATER*

	33cl	50cl	1L
Evian	4€	5€	7€
San Pellegrino		5€	7€

INFUSIONS PÉTILLANTES BIO
ORGANIC SPARKLING INFUSIONS

	33cl
ÉNERGISANTE Thym, Menthe Poivrée & Citron *Thyme, Peppermint & Lemon*	7€
RELAX Verveine, Lavande & Cerise *Verbena, Lavender & Cherry*	7€
DÉTOX Sauge, Sureau & Pomme *Sage, Elderflower & Apple*	7€

CIDRE BRUT APPIE
APPIE DRY CIDER
33cl 8€

CHAMPAGNES
À la Coupe *By the Glass* 15cl

AOP Champagne
Tradition Brut
M. Hostomme ..... 18€

AOP Champagne
Rosé de Saignée Extra Brut
M. Hostomme ..... 22€

Bouteilles bruts & rosés, demandez la carte.
Brut and rosé bottles, ask for the menu.

BIÈRES *BEERS*

BIÈRE PRESSION *DRAFT BEERS*

	25cl	50cl
Bière du moment *Beer of the moment*	7€	10€

BIÈRES BOUTEILLE *BOTTLE BEERS* — 33cl

Bière Georges ..... 10€
Blanche, Ambrée, IPA *White, Amber, IPA*

Warsteiner Herb 0° ..... 8€
Sans Alcool *Alcohol Free*

VINS *WINES*

	Au Verre 15cl	75cl
VINS ROSÉS *ROSÉ WINES*		
AOP Côtes de Provence, Jolies Filles • Château Yssole • Provence	8€	39€
VINS BLANCS *WHITE WINES*		
IGP Côtes de Gascogne moelleux • Villa Dria • Sud-Ouest	8€	37€
AOP Roussette de Savoie • Domaine Dupasquier • Savoie	9€	40€
AOP Ventoux, Sous les Étoiles • Domaine Childeric • Rhône	10€	45€
AOP Beaujolais, Chardonnay • Domaine Chermette • Beaujolais	12€	55€
VINS ROUGES *RED WINES*		
AOP Côtes du Rhône, 1819 • Château l'Olivète • Rhône	7€	35€
AOP Corbières, Grand Vin • Château Pech-Latt • Languedoc	10€	47€
AOP Crozes-Hermitage, Pitchounette • Domaine des 4 vents • Rhône	12€	59€
AOP Bourgogne, Pinot Noir • Emmanuel Giboulot • Bourgogne	14€	69€

La carte des vins de notre restaurant gastronomique est disponible sur demande.
The wine list of our gourmet restaurant is available on request.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

BISTROT & SALON DE THÉ

Mademoiselle Folie

COCKTAILS & BAR

CARTE BISTROT MIDI ET SOIR

DE 12H À 15H - DE 18H À 22H

CÔTÉ FRAIS
FRESH SELECTION

Œufs mayonnaise croustillants *Crispy deviled eggs* ..... 12€

Salade de betteraves et noix *Beetrot and walnut salad* ..... 12€

Rillettes de poisson, toast et mesclun ..... 14€
Fish rillettes, toast and mixed greens

Pâté en croûte de volaille *Poultry pâté en croûte* ..... 17€

L'assiette de 6 huîtres *The plate of 6 oysters* ..... 19€

Foie gras, chutney toast et mesclun ..... 25€
Foie gras, chutney, toast and mixed greens

CÔTÉ CHAUD
HOT SIDE

La suggestion du moment ..... UNIQUEMENT LE MIDI *LUNCH ONLY* 19€
Chef's suggestion of the moment

Le mijoté de saison, riz basmati ..... 19€
Seasonal stew, basmati rice

Soupe gratinée à l'oignon ..... 12€
Gratinéed onion soup

Curry de légumes au lait de coco VÉGÉTARIEN *VEGETARIAN* ..... 19€
Coconut milk vegetable curry

Dos de lieu jaune rôti, riz madras, sauce agrumes ..... 26€
Roasted pollock fillet, madras rice, citrus sauce

Burger Mademoiselle ..... 26€
Bun brioché artisanal, mayo sriracha, steak de bœuf français 150 grs, Abondance AOP, oignons confits et oignons grillés, lard grillé, cornichons aigres doux, laitue, frites fraîches
Artisanal brioche bun, sriracha mayo, 150g french beef steak, Abondance AOP, candied onions and grilled onions, grilled bacon, sweet and sour pickles, lettuce, fresh-cut fries

Pièce du boucher (200g), sauce au poivre, frites fraîches, salade .. 27€
Butcher's cut steak (200g), pepper sauce, fresh-cut fries, salad

Côte de Bœuf (500g), jus de viande, frites fraîches, salade ..... 65€
Rib steak (500g), meat jus, fresh-cut fries, salad

ET AVEC ÇA ?
ANYTHING ELSE?

Cornet de frites fraîches
Cornet of fresh-cut fries ..... 8€

La salade verte *Green salad* ..... 8€

Le beau morceau de fromage 8€
A nice piece of cheese

UNIQUEMENT LE MIDI *LUNCH ONLY*

FORMULE DU MIDI : 25€
LUNCH SET MENU

La suggestion du moment + dessert
Chef's suggestion + dessert

MENU ENFANT *KIDS' MENU* : 16€
Poulet pané ou Poisson pané (filet de cabillaud), frites, sirop à l'eau + petite gourmandise
Breaded chicken or breaded fish (cod fillet), fries, water syrup + little sweat treat

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.
A list of allergens is available upon request.

CÔTÉ SUCRÉ
SWEET TREATS

Choux Mont Blanc ..... 8€
Pâte à choux, torche aux marrons et éclat de marron confit, compotée de myrtille, chantilly vanille et meringue craquante. *Choux pastry, chestnut purée vermicelli with bits of candied chestnut, blueberry compote, vanilla whipped cream, and crisp meringue.*

Tropézienne Vanille Pamplemousse ..... 8€
Brioche, crémeux pamplemousse, chantilly vanille, confit pamplemousse et suprême de pamplemousse. *Brioche, grapefruit cream, vanilla whipped cream, grapefruit confit, and grapefruit segments.*

Tartelette Chocolat Caramel ..... 8€
Sablé breton cacao, chantilly caramel, grué de cacao caramélisé, crémeux chocolat et caramel mou. *Breton cocoa shortbread, caramel whipped cream, caramelized cocoa nibs, chocolate crémeux, and soft caramel.*

Pistache et Fleur d'Oranger ..... 8€
Biscuit pistache, crémeux fleur d'oranger, mousse pistache, praliné pistache et pistaches sablées. *Pistachio sponge, orange blossom crémeux, pistachio mousse, pistachio praline and sabléed pistachios.*

Finger Tiramisu ..... 8€
Biscuit café, croustillant café, crémeux café, mousse mascarpone et chantilly café.
Coffee sponge, coffee crunch, coffee crémeux, mascarpone mousse and coffee Chantilly.

Finger Noisette SANS GLUTEN *GLUTEN-FREE* ..... 8€
Biscuit noisette, crème brulée noisette, crémeux noisette et noisette caramélisée.
Hazelnut sponge, hazelnut crème brûlée, hazelnut crémeux and caramelized hazelnut.

Choux Chantilly ..... 6€
Pâte à choux généreusement garnie d'une crème chantilly à la vanille.
Choux pastry generously filled with vanilla-flavored whipped cream.

Madeleine *Madeleine* ..... 2€

Briochette *Brioche* ..... 3€

Financier Amande et Caramel *Almond and Caramel Financier* ..... 3,50€

Cookie Noisette *Hazelnut Cookie* ..... 4€

Muffin aux pépites de Chocolat *Chocolate Chip Muffin* ..... 4,50€

Cake Citron *Lemon Cake* ..... 4,50€

Brownie Pécan *Pecan Brownie* SANS GLUTEN *GLUTEN-FREE* ..... 4,50€

Crumble Pomme Cannelle *Apple Cinnamon Crumble* ..... 4,50€

Pain d'épices *Gingerbread* ..... 4,50€

TAPAS

À PARTIR DE 18H *FROM 6PM ONWARD*

CUISINE À PARTAGER... OU PAS *FOOD TO SHARE... OR NOT*

Houmous, petits légumes et croustille de pain ..... 12€
Hummus with small vegetables and a bread crisp

Gua Bao au bœuf mariné (3 pièces) ..... 16€
Gua Bao with marinated beef

Gua Bao au poulet (3 pièces) *Chicken Gua Bao* ..... 16€

Gua Bao végétarien (3 pièces) *Vegetarian Gua Bao* ..... 16€

Tempura de crevettes (6 pièces) *Shrimp tempura* ..... 16€

La planche de charcuteries *Charcuterie board* ..... 24€

La planche de fromages *Cheese board* ..... 16€

TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euros, service compris.
10% VAT included, net prices in euros, service included.