

SERVICE
DE 12H À 15H
SERVICE FROM 12 P.M.
TO 15 P.M.



LE BISTROT DE Mademoiselle folie

25 €
PLAT DU JOUR
+ DESSERT
DISH OF THE DAY
+ DESSERT

Entrée / Plat
Entrance / Dish

- Melon & jambon de Parme 16€
Melon & Parma ham
- Pâté-croûte de volaille, salade 17€
Chicken and mustard seed crust pie, salad
- Burrata, carpaccio de tomates anciennes,
balsamique et pesto de basilic 18€
*Burrata, heirloom tomato carpaccio, balsamic
vinegar and basil pesto*
- Salade de crevettes, avocat,
pamplemousse & sauce cocktail 19€
Shrimp salad with avocado, grapefruit & cocktail sauce
- Rigatoni au pesto de basilic, tomates cerises
et confites, parmesan 19€
Rigatoni with basil pesto, candied cherry tomatoes, parmesan
- Plat du jour *Dish of the day* 19€
- Mijoté du moment & riz basmati 19€
Stew of the day & basmati rice
- Avocado toast 17€ / 22€
*Guacamole, avocat frais, feta, onions pickles,
salsa verde, pain artisanal (suppl oeuf mollet + 1 €)
Guacamole, fresh avocado, feta, pickled onions,
salsa verde, artisan bread (soft-boiled egg + € 1)*
- Tataki de saumon, condiments,
pickles, mesclun (+ riz pour le plat) 18€ / 25€
Salmon tataki, condiments, pickles, mesclun (+ rice for the dish)
- Croque Mademoiselle 24€
*Jambon, moutarde, oignons, Comté, béchamel,
frites maison & mesclun
Croque Mademoiselle, Ham, mustard, onions, Comté,
béchamel sauce, homemade fries & mixed greens*
- Terrine de foie gras & chutney 25€
Foie gras terrine & chutney
- Burger Mademoiselle 26€
*Bun Brioché artisanal, mayo sriracha, steak de boeuf Français
150 grs, Abondance AOP, oignons confits et oignons grillés,
lard grillé, cornichons aigres doux, laitue, frites Maison
Artisanal brioche bun, sriracha mayo, 150g French beef steak,
Abondance AOP, candied onions and grilled onions, grilled
bacon, sweet and sour pickles, lettuce, homemade fries*
- Pièce du Boucher (200g), sauce chimichurri,
frites maison & mesclun 27€
Butcher's Cut (200g), chimichurri sauce, homemade fries, mesclun
- Côte de Boeuf (500g) & jus corsé, frites, salade... 64€
Prime Rib (500g) & strong juice, fries, salad
- Le beau morceau de fromage 8€
The beautiful piece of cheese
- Cornet de frites maison & mayo du moment... 8€
Cone of homemade fries & mayonnaise of the moment

PETITE FOLIE SUCRÉE

LITTLE SWEET MADNESS

Sélection de Pâtisseries fines *Selection of Fine Pastries*



8€

MENU ENFANT CHILDREN'S MENU

16€

Poulet pané ou Poisson (filet de cabillaud) pané, frites,
salade + Sirop à l'eau + Petite gourmandise
*Breaded chicken or breaded fish (cod fillet), fries, salad +
Water syrup + Little treat*

INFUSIONS PÉTILLANTES BIO

ORGANIC SPARKLING INFUSIONS

ÉNERGISANTE Thym, Menthe Poivrée & Citron 33cl 7€

Thyme, Peppermint & Lemon

RELAX Verveine, Lavande & Cerise 33cl 7€

Verbena, Lavender & Cherry

ESTIVALE Pêche & Romarin 33cl 7€

Peach & Rosemary



Au Verre 15cl 75cl
By the glass

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

AOP Côtes de Provence, Jolies Filles... 8€ 39€
Château Yssole • Provence

VINS BLANCS WHITE WINES

IGP Côtes de Gascogne moelleux ... 8€ 37€
Villa Dria • Sud-Ouest

AOP Roussette de Savoie 9€ 40€
Domaine Dupasquier • Savoie

AOP Ventoux, Sous les Étoiles 10€ 45€
Domaine Childeric • Rhône

AOP Beaujolais, Chardonnay 12€ 55€
Domaine Chermette • Beaujolais

VINS ROUGES RED WINES

AOP Côtes du Rhône, 1819 7€ 35€
Château l'Olivète • Rhône

AOP Corbières, Grand Vin 10€ 47€
Château Pech-Latt • Languedoc

AOP Crozes-Hermitage, Pitchounette 12€ 59€
Domaine des 4 vents • Rhône

AOP Bourgogne, Pinot Noir 14€ 69€
Emmanuel Giboulot • Bourgogne

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