



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 <i>HOMEMADE ICED TEA</i>	6€
CAFÉ FRAPPÉ <i>ICE COFFEE</i>	7€
JUS & NECTARS DE FRUITS <i>FRUIT JUICES & NECTARS</i>	8€
Abricot, Ananas, Fraise, Mangue, Pêche de vigne, Pomme, Tomato <i>Apricot, Pineapple, Strawberry, Mango, Vine peach, Apple, Tomato</i>	
EAUX MINÉRALES <i>MINERAL WATER</i>	33cl 50cl 1L
Evian	4€ 5€ 7€
San Pellegrino	5€ 7€



INFUSIONS PÉTILLANTES BIO
ORGANIC SPARKLING INFUSIONS

ÉNERGISANTE Thym, Menthe Poivrée & Citron	7€
<i>Thyme, Peppermint & Lemon</i>	
RELAX Verveine, Lavande & Cerise	7€
<i>Verbena, Lavender & Cherry</i>	
DÉTOX Sauge, Sureau & Pomme	7€
<i>Sage, Elderflower & Apple</i>	



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	7€ 10€
<i>Beer of the moment</i>	
BIÈRES BOUTEILLE BOTTLE BEERS	33cl
Bière Brasserie du Mont Blanc	10€
Blonde, Blanche, Rousse <i>Blond, White, Red</i>	
Warsteiner Herb 0°	8€
Sans Alcool <i>Alcohol Free</i>	

VINS WINES



VINS ROSÉS <i>ROSÉ WINES</i>	
AOP Côtes de Provence, Jolies Filles • Château Yssole • Provence	8€ 39€
VINS BLANCS <i>WHITE WINES</i>	
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 <i>RED WINES</i>	
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.



Mademoiselle folie

CARTE BISTROT MIDI ET SOIR

DE 12H À 15H - DE 18H À 22H

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



CÔTÉ FRAIS FRESH SELECTION

Œufs mayonnaise croustillants <i>Crispy deviled eggs</i>	12€
Salade de betteraves & noix <i>Beetrot & walnut salad</i>	12€
Tarama maison <i>Housemade tarama</i>	14€
Pâté en croûte de volaille <i>Poultry pâté en croûte</i>	17€

CÔTÉ CHAUD HOT SIDE

La suggestion du moment	UNIQUEMENT LE MIDI LUNCH ONLY	19€
<i>Chef's suggestion of the moment</i>		
Le mijoté de saison, riz basmati		19€
<i>Seasonal stew, basmati rice</i>		

 Curry de légumes au lait de coco	VÉGÉTARIEN VEGETARIAN	19€
<i>Coconut milk vegetable curry</i>		

Tataki de saumon, riz basmati, mesclun, pickles	26€
<i>Salmon tataki, basmati rice, mesclun greens, pickles</i>	

Burger Mademoiselle	26€
<i>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</i>	
<i>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</i>	

Pièce du boucher (200g), sauce chimichurri, frites fraîches, salade	27€
<i>Butcher's cut steak (200g), chimichurri sauce, fresh-cut fries, salad</i>	

Côte de Bœuf (500g) et son jus corsé, frites fraîches, salade	65€
<i>Rib steak (500g) with rich jus, fresh-cut fries, salad</i>	

ET AVEC ÇA ? ANYTHING ELSE?

Cornet de frites fraîches <i>Cornet of fresh-cut fries</i>	8€
La salade verte <i>Green salad</i>	8€
Le beau morceau de fromage <i>A nice piece of cheese</i>	8€

UNIQUEMENT LE MIDI LUNCH ONLY

FORMULE DU MIDI : 25€ LUNCH SET MENU

La suggestion du moment + dessert <i>Chef's suggestion + dessert</i>
--

MENU ENFANT : 16€ KIDS' MENU

Poulet pané ou Poisson pané (filet de cabillaud), frites, sirop à l'eau + petite gourmandise <i>Breaded chicken or breaded fish (cod fillet), fries, water syrup + little sweat treat</i>



CÔTÉ SUCRÉ SWEET TREATS

Choux Manguue Chocolat au lait	8€
<i>Pate à choux, craquelin cacao, compotée et confit de mangue passion, chantilly chocolat au lait. Choux pastry, cocoa craquelin, mango-passion fruit compote and confit, milk chocolate Chantilly</i>	

Tropézienne Vanille Pécan	8€
<i>Brioche, crémeux vanille, chantilly vanille, praliné pécan et pécan caramélisées. Brioche, vanilla crémeux, vanilla whipped cream, pecan praline and caramelized pecans.</i>	

Tartelette Chocolat Mandarine	8€
<i>Sablé breton cacao, crémeux chocolat noir, gruê de cacao caramélisé, confit mandarine et suprême de mandarine. Cocoa Breton shortbread, dark chocolate crémeux, caramelized cocoa nibs, mandarin confit and mandarin segments.</i>	

Pistache et Fleur d'Oranger	8€
<i>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.</i>	

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

 Finger Noisette	SANS GLUTEN GLUTEN-FREE	8€
<i>Biscuit noisette, crème brûlée noisette, crémeux noisette et noisette caramélisée. Hazelnut sponge, hazelnut crème brûlée, hazelnut crémeux and caramelized hazelnut.</i>		

Madeleine <i>Madeleine</i>	2€
----------------------------------	----

Briochette <i>Brioche</i>	3€
---------------------------------	----

Financier Amande et Caramel <i>Almond and Caramel Financier</i>	3,50€
--	-------

Cookie Noisette <i>Hazelnut Cookie</i>	4€
--	----

Muffin aux pépites de Chocolat <i>Chocolate Chip Muffin</i>	4,50€
---	-------

Cake Citron <i>Lemon Cake</i>	4,50€
-------------------------------------	-------

 Brownie Pécan <i>Pecan Brownie</i>	SANS GLUTEN GLUTEN-FREE	4,50€
--	----------------------------	-------

Crumble Pomme Cannelle <i>Apple Cinnamon Crumble</i>	4,50€
--	-------

À PARTIR DE 18H
FROM 6PM ONWARD



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

Gua Bao végétarien (3 pièces) <i>Vegetarian Gua Bao</i>	16€
Gua Bao au bœuf mariné (3 pièces) <i>Marinated beef Gua Bao</i> ...	16€
Gua Bao au poulet (3 pièces) <i>Chicken Gua Bao</i>	16€
Tarama maison <i>Housemade tarama</i>	14€
Tempura de crevettes (6 pièces) <i>Shrimp tempura</i>	16€
La planche de charcuteries <i>Charcuterie board</i>	24€
La planche de fromages <i>Cheese board</i>	16€