



LE PETIT-DÉJEUNER

7H00-12H00

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL 32€

Sélection de viennoiseries et de pains
Confitures, miel et beurre

Jus de fruits frais

Boisson chaude

PETIT-DÉJEUNER INSPIRANT 46€

Sélection de viennoiseries et de pains
Confitures, miel et beurre

Jus de fruits frais

Boisson chaude

Salade de fruits ou céréales

Deux œufs préparés selon votre choix avec ses accompagnements
Accompagnements au choix : tomates rôties, champignons, saucisses de volaille, bacon ou pommes de terre

OU

Oeufs brouillés ou omelette
Nature ou avec garniture au choix : tomates, champignons, fines herbes, fromage, jambon

OU

Avocado Toast
Saumon fumé et œuf poché



PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE

JUS DE FRUITS

Jus de fruits : abricot, tomate, pêche de vigne ou pomme	10€
Jus de fruits frais : orange, pamplemousse ou citron	12€
Cocktail frais détox (pomme, ananas, concombre et citron)	12€

CORBEILLE DE VIENNOISERIES ET PAINS

Confitures, miel et beurre

12€

ASSIETTES SALÉES

Sélection de fromages affinés	14€
Assiette de charcuterie	16€
Assiette de saumon fumé	15€
Avocado Toast, saumon fumé et œuf poché	17€

ŒUFS

Deux œufs préparés selon votre choix avec ses accompagnements	14€
Accompagnements au choix : tomates rôties, champignons, saucisses de volaille, bacon ou pommes de terre	

Œufs brouillés ou omelette	14€
Nature ou avec garniture au choix : tomates, champignons, fines herbes, fromage, jambon	

Œufs Bénédicte, sauce hollandaise	16€
Jambon blanc ou saumon fumé	

ASSIETTES SUCRÉES

Crêpe : nature, sirop d'érable, sucre, sauce au chocolat ou coulis de fruits rouges	12€
Porridge à l'eau ou au lait, raisins secs et miel	10€
Pain perdu	14€
Assiette de fruits frais de saison coupés	12€
Assiette de fruits rouges et de baies (en saison)	14€



BOISSONS CHAUDES

Café fraîchement filtré, ristretto, espresso, americano, macchiato, cappuccino, latte	9€
---------------------------------------------------------------------------------------	----

Thés et infusions Damman Frères	10€
English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Jasmin, Thé vert Sencha, Bali, Menthe Touareg, Lapsang Souchong fumé, camomille, verveine, tilleul	

Chocolat Valrhona chaud ou froid (lait entier, demi-écrémé, écrémé ou lait de soja)	10€
-------------------------------------------------------------------------------------	-----

À LA CARTE

12H00 - 22H30

ENTRÉES

Salade César, croûtons, parmesan, filet de poulet	27€
Tomates farcies de straciatella, pastèque, tomates multicolores et herbes fraîches 	19€
Soupe aux légumes de saison  	18€
Soupe à l'oignon, gratinée à l'emmental	17€
Saumon mariné à l'aneth, blinis, crème d'Isigny citronnée	26€
Foie gras de canard Mi-Cuit, chutney de fruits de saison, pain au levain grillé 	27€
Oeuf mimosa, copeaux de poutargue, sucrine	18€
Tartelette croustillante aux légumes de saison, Caviar d'aubergine fumé, vinaigrette méridionale 	21€
Salade romaine, légumes primeurs et grenade	21€

SNACKS

Club sandwich, filet de poulet fermier, bacon, frites et salade	28€
Pizza Margherita, tomates, basilic et Mozzarella 	24€
Pizza aux Quatre Fromages 	26€

PÂTES ET RISOTTO

Spaghetti, sauce au choix : tomates et basilic,  bolognaise ou au beurre 	22€
Rigatoni, straciatella, Pesto de pistaches et citron confit, tomates fraîches et jeunes pousses de salades 	29€
Risotto Carnaroli aux Gambas Obsiblu, Concassée de tomates et crémeux à l'ail noir 	42€

PLAT PRINCIPAL

Faux filet Angus Argentine, sauce poivre, garniture au choix	32€
Poitrine de poulet fermier rôtie, jus corsé, garniture au choix	29€
Souris d'agneau confite, Freekeh aux herbes et fruits du mendiant, garniture au choix	34€
Cheeseburger de bœuf « Limousin », frites et salade verte	28€
Filet de Saint Pierre à la plancha, barigoule safranée d'artichauts et fenouils	47€
Aller-retour de thon, lanières de courgettes, sauce aigre-douce 	38€
Champignon Portobello rôti, freekeh aux herbes et fruits du mendiants, yaourt végétal au curry 	28€

ENFANTS (-12 ANS)

15€

Nuggets de poulet, garniture au choix
Steak haché, garniture au choix
Beignets de cabillaud, sauce tartare, garniture au choix
Spaghetti sauce au choix : tomates et basilic  au beurre  ou bolognaise

UNE GARNITURE EN SUPPLÉMENT

9€

Purée de pommes de terre, frites, riz pilaf, salade verte, légumes croquants

FROMAGES

17€

Fromages affinés à la coupe Maison Quatrehomme

DESSERTS

Assiette de fruit frais, infusion légère d'hibiscus  	15€
Moelleux noix de Pécan, Mousse et éclats chocolat au lait 	16€
Tarte, Crémeux Verveine, Fraises et Poivrons rouges confits	16€
Crème brûlée aux vanilles Bio de Tahiti et Madagascar 	14€

 Vegan

 Gluten-free

 Vegetarien

* Faux filet Angus née, élevée et abattue en Argentina, transformé en France
Volaille / foie gras / nuggets / steak haché d'origine France
Souris agneau née, élevée et abattue en France ou UK, transformé en France

DOUCEURS NOCTURNES

22H30 - 7H00

Saumon mariné à l'aneth, blinis crème citronnée	26€
Soupe aux légumes de saison 	16€
Burrata crémeuse, tomates, pesto 	22€
Pizza Magarita, tomates, basilic et Mozzarella 	24€
Pizza aux Quatre Fromages 	26€
Spaghetti sauce au choix : tomates et basilic  au beurre  ou bolognaise	22€
Fromages affinés à la coupe Maison Quatrehomme	17€
Assiette de fruit frais, infusion légère d'hibiscus  	15€
Moelleux noix de Pécan, Mousse et éclats chocolat au lait 	16€
Tarte, Crémeux Verveine, Fraises et Poivrons rouges confits	16€

BOISSONS

EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit, Perrier 33cl	8€
Evian, Badoit 75cl	10€

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fever Tree Tonic, Ice Tea, Orangina, Limonade premium Elix  , Red bull

JUS DE FRUITS

Nectar Charles Papillon : abricot, tomate, pêche, pomme	10€
Jus de fruits frais : orange, pamplemousse	12€
Cocktail frais détox : pomme, ananas, concombre et citron	12€

BOISSONS CHAUDES

Café fraîchement filtré, ristretto, espresso, americano, macchiato, cappuccino, latte 9€

Thés et infusions Damman Frère  10€
English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Jasmin, Thé vert Sencha, Bali, Menthe Touareg, Lapsang
Souchong fumé, Camomille, Verveine, Tilleul

 *Vegan*  *Gluten-free*  *Vegetarien*

 : Provenant de l'agriculture biologique

Pain sans gluten disponible sur demande

Liste des allergènes disponible en dernières pages



BOISSONS



CHAMPAGNES

Moët & Chandon Imperial Brut
 Veuve Clicquot Brut
 Moët & Chandon Imperial Rosé
 Ruinart Blanc de Blanc
 Krug "Grande Cuvée"

	
12 CL	75 CL
23€	110€
	125€
27€	136€
	220€
	350€

VINS ROUGES

Chinon, L'esprit du Loup Domaine de Bel Air 2018
 AOC Mercurey, Domaine Faiveley "Vieilles Vignes" 2022
 Crozes-Hermitage - Espiègle Domaine Christelle Betton 2022

15 CL	75 CL
	50€
16€	80€
18€	90€

VINS BLANCS

Hautes Côte de Nuits blanc, Manuel Olivier 2022
 AOC Pouilly-Fumé - Pascal Jolivet « Signature » 2022
 Chablis 1er Cru Vaillon, Domaine Daniel Etienne Defaix 2011

15 CL	75 CL
12€	55€
	60€
18€	110€

VIN ROSE

AOC Côtes de Provence - Minuty Prestige

75 CL
50€

BIERES

Heineken, Heineken 0%
 Lagunitas IPA, Corona

33 CL
10€
12€

LIQUEURS

Marker's Mark
 Vodka Tito's Handmade
 Gin Tanqueray n°10
 Rhum Diplomatico reserva exclusiva

4 CL
16€
16€
16€
18€

Votre choix d'accompagnement avec les liqueurs en 33cl (Coca-cola, Tonic premium, Sprite...)

+3€