A Partager / To Share

Crevettes tempura, mayonnaise aux agrumes — 11
Tempura prawns, citrus mayonnaise

Nems de poulet, sauce « Tigre qui pleure » — 12
Chicken spring rolls, "Crying Tiger" sauce

Œufs mayonnaise du Grand Café des Négociants — 9
Grand Café des Négociants mayonnaise eggs

Lobster roll, sauce cocktail — 19
Lobster roll, cocktail sauce

Croque-monsieur à la truffe — 18
Truffle croque monsieur

Entrées / Starters

Escargots, beurre maître d'hôtel — les 6 : 12 / les 12 : 24
Snails, maître d'hôtel butter

Pâté en croûte, chutney de pommes — 17
Pâté en croûte, apple chutney

Saucisson brioché, sauce au porto — 15
Brioche-wrapped sausage, Port wine sauce

Œufs mollets, crème de champignons — 13
Soft-boiled eggs, mushroom cream

Club sandwich au thon, façon tartare — 15
Tuna club sandwich, tartare style

Salade César, salade romaine, filet de poulet, croûtons, tomates, parmesan — 18
Caesar salad (romaine lettuce, grilled chicken fillet, crouton, tomatoes, parmesan

Foie gras de canard — 24
Duck foie gras

Pates / Pasta

Rigatoni à la truffe — 32
Truffle rigatoni

Prix nets en euros service compris. *Net prices in euros, service included.*

Poissons / Fishes

Quenelle de brochet artisanale Maison Bonnard, sauce nantua, riz blanc — 24
Artisan pike quenelle (Maison Bonnard), Nantua sauce, white rice

Tataki de thon, purée de carottes, sauce « Tigre qui pleure » — 26
Tuna tataki, carrot purée, "Crying Tiger" sauce

Darne de saumon, sauce champagne, petits légumes — 25
Salmon steak, Champagne sauce, seasonal vegetables

Sole meunière, pommes de terre sautées — 62
Sole meunière, sautéed potatoes

Viandes / Meats

Filet de bœuf Rossini flambé, sauce au poivre, pommes de terre sautées — 39
Flambéed beef fillet Rossini, pepper sauce, sautéed potatoes

Entrecôte de bœuf, beurre maître d'hôtel, pommes de terre sautées — 26
Beef ribeye, maître d'hôtel butter, sautéed potatoes

Foie de veau poêlé, mousseline de pommes de terre, jus réduit — 24
Pan-seared veal liver, potato mousseline, reduced jus

Suprême de volaille de bresse aux morilles, purée — 24
Bresse chicken supreme with morel mushrooms

Garniture supplémentaire
6,50 €

Frites fraîches maison ou
purée de pomme de terre ou **riz blanc** ou
légumes de saison ou **Salade sucrine, herbes fraîches et sa vinaigrette aux agrumes**
Extra side dish:
Fresh homemade fries, or mashed potatoes, or white rice, or seasonal vegetables, or sucrine lettuce with fresh herbs and citrus vinaigrette

Prix nets en euros service compris. *Net prices in euros, service included.*

Fromages / Cheeses

Saint-Marcellin de la "Mère Richard" — demi : 7 / entier : 11
Saint-Marcellin from "Mère Richard" (cows milk) half or whole

Chèvre Sainte-Maure de Touraine — 9,8
Goat cheese

Roquefort Papillon — 12
Papillon Roquefort (blue cheese)

Comté 18 mois — 11
18-month-old Comté

Fromage blanc à la crème ou au coulis de fruits rouges — 7,8
Cottage cheese served with cream or red fruits coulis

Assortiment de fromages, Saint-Marcellin, Roquefort, Chèvre, Comté — 18
Selection of cheeses, green salad

Désserts / Desserts

Éclair au chocolat, feuille d'or — 14
Chocolate éclair, gold leaf

Cheesecake, fruits rouges et pistache — 12
Cheesecake, red berries and pistachios

Mille-feuille à la vanille — 12
Vanilla mille-feuille

Pain perdu, sauce chocolat, crème chantilly — 11
French toast, chocolate sauce, whipped cream

Choux à la praline, glace praliné, chantilly, sauce praliné — 13
Praline choux pastry, praline ice cream, whipped cream, praline sauce

Tarte aux fruits de saison — 10
Seasonal fruit tart

Menu Gourmand

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert 62 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert 72 €

Foie gras de canard tradition Grand Café des Négociants

ou

Lobster roll, sauce cocktail

ou

Pâté en croûte, chutney de pommes

Tataki de thon, purée de carottes, sauce « Tigre qui pleure »

ou

Filet de bœuf Rossini flambé, sauce au poivre, pommes de terre sautées

ou

Rigatoni à la truffe

Assortiment de fromages

Un dessert à la carte

Proposé tous les jours
Aucun changement de plats n'est possible dans le menu.
Merci de votre compréhension

Menu Enfant 14€

(pour les enfants de moins de 12 ans)
(for children under 12 years old)

Steak haché ou Filet de poisson du jour
+ Coupe de crèmes glacées (2 boules) ou Crème brûlée
+ Soft

Minced beef steak or filet of fish of the day
+ 2 scoops of ice cream (2 flavors of your choice) or crème brulée
+ Soft

Pour vous garantir une fraîcheur constante, certains plats peuvent manquer à la carte.
Nos plats sont susceptibles de contenir des aliments allergènes.
Nous tenons une liste à votre disposition.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Nous rappelons à notre clientèle que la vente d'alcool aux mineurs est strictement interdite.

To guarantee freshness, some dishes are occasionally unavailable.
Our dishes may contain allergens. We have a list available.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume and appreciate with moderation.
We remind our customers that the sale of alcohol to minors is strictly prohibited.

Prix nets en euros service compris. *Net prices in euros, service included.*

Menu Tradition

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 35 €
Entrée + Plat + Dessert 44 €

Œufs mollets, crème de champignons
ou
Saucisson brioché, sauce au porto

Quenelle de brochet artisanale, sauce Nantua, riz blanc
ou
Foie de veau poêlé, mousseline de pommes de terre, jus réduit
ou
Suprême de volaille de Bresse aux morilles, purée

Fromage au choix
ou
Pain perdu, sauce chocolat, crème chantilly
ou
Cheesecake, fruits rouges et pistaches
ou
Mille-feuille à la vanille

Proposé tous les jours
Aucun changement de plats n'est possible dans le menu.
Merci de votre compréhension

Formule du Jour

Du lundi au vendredi, hors jours fériés, de 12h à 14h30
From Monday to Friday, except bank holidays, from noon to 2:30 pm

Entrée du jour + Plat du jour
19,50
Starter of the day + main course of the day

Plat du jour + Dessert du jour
19,50
Main course of the day + dessert of the day

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour
24,50
Starter of the day + main course of the day + dessert of the day

Entrée du jour 9,50 – Plat du jour 15,50 – Dessert du jour 9,50

Prix nets en euros service compris. *Net prices in euros, service included.*