



## ENTREES / TAPAS

**MOZZARELLA di BUFFALA sur roquette, oignon rouge, tomates séchées, pesto, croûtons** 7.5

*Mozzarella di Buffala on arugula, red onions, dried tomatoes, pesto, croutons*

**Œuf mimosa, salade, croustillant de lard** 5

*Mimosa egg, salad, crispy smoked bacon*

**Soupe à l'oignon gratinée, croûtons** 8.5

*French onion soup, croutons*

**Escargot de Bourgogne** Les 6 8

*Snails*

Les 12 15

**Rillettes du Mans ou Pâté de campagne et cornichons** 6

*Rillettes, or country pork paté, pickles*

**Calamars frits, sauce béarnaise** 6

*Fried calamari, bearnaise sauce*

**Sticks mozzarella** 6

*Mozzarella sticks*

**Nuggets de poulet, sauce maison** 6

*Chicken nuggets, homemade sauce*

**Onion rings sauce maison** 6

*Onion rings, homemade sauce*

**Nems au poulet, sauce sweet chili, salade** 7

*Chicken springrolls, sweet chili sauce, salad*

**Tempuras de crevettes sauce sweet chili, salade** 7

*Shrimps tempuras, sweet chili sauce, salad*

**Croustillant de chèvre romarin et miel, salade** 7

*Crispy goat cheese, rosemary, honey, salad*

**Frites maison** 6

*Homemade french fries*

**cheddar fondu** +1€

**crispy bacon** +1€

**crispy onion** +1€

# A PARTAGER

**MIX TAPAS** 15  
**Onion rings, calamars, sticks mozzarella, nuggets, nems Poulet, tempuras de crevettes, frites**  
*Onion rings, calamars, mozzarella sticks, nuggets, chicken springrolls, shrimps tempuras, fries*

**PLANCHE MIXTE** 15  
**Lomo Salamanca, chorizo ibérique, jambon Serrano, Comté, Saint Nectaire, Bleu d’Auvergne**  
*Cheese and charcuterie board*

## SALADES

**FAITES AVEC AMOUR**

**CAESAR**  
**Romaine, tomate, croutons, oeuf mollet, filet de poulet, copeaux de Parmesan** 15  
*Romaine lettuce, croutons, soft-boiled egg, chicken fillet, Parmesan shavings*

**CHÈVRE PANÉ** 15  
Batavia, croustillant de chèvre romarin et miel, lardons, oignon blanc, œuf mollet, croûtons, tomate  
*Salad, crispy goat cheese, rosemary, honey, bacon, onion, soft-boiled egg, croutons, tomato*

**SAUMON FUMÉ**  
*Mâche batavia, échalote, oeuf mollet, tempuras de crevettes, avocat, croûtons, tomate* 15  
*Salad, shallot, soft-boiled egg, shrimps tempuras, avocado, croutons, tomato*

**PARISIENNE**  
*Batavia, oeuf mollet, copeaux de Comté, jambon, pomme de terre grenaille, tomate* 15  
*Salad, soft-boiled egg, Comté shavings, ham, baked walnut sized potatoes, tomato*

## TOASTÉS

**CROQUES MAISON AU BON PAIN DE CAMPAGNE**

**Toasté Jambon, Comté, frites, salade** 15  
*Farmhouse bread, ham, Comté cheese, fries, salad*

**Toasté Mozzarella, roquette, tomate, pesto frites, salade** 15  
*Farmhouse bread, mozzarella, arugula, tomato, pesto, fries, salad*

# BURGERS FRITES

## BUNS DU BOULANGER

**BŒUF CHAROLAIS sauce maison, cheddar, oignon, romaine, tomate** 15  
*Charolais beef, homemade sauce, cheddar, onion, romaine lettuce, tomato, fries*

**CHICKEN croustillant, mayonnaise, cheddar, avocat, bacon, romaine, tomate, oignon frit** 15  
*Crispy chicken, mayonnaise, cheddar, avocado, bacon, romaine lettuce, tomato, crispy onion*

**cheddar fondu +1€**

**crispy bacon +1€**

**crispy onion +1€**

**double steak +5€**

**double chicken +5€**

# PLATS

## BŒUF, PORC, POULET, SAUMON

**RUMSTEAK Simmental tranché sauce teriyaki, frites** 15  
*Slices of thick beef steak, teriyaki sauce, fries*

**LA TRADITIONNELLE CUISSE DE POULET ROTI, pomme de terre grenaille** 13  
*Roasted chicken leg, baked walnut sized potatoes*

**ENTRECÔTE beurre maître d'hôtel pomme de terre grenaille au four** 20  
*Rib eye steak, butter, baked walnut sized potatoes*

**TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS préparé, roquette, Parmesan, frites** 15  
*Beef steak tartare, pickles, capers, onion, arugula, Parmesan shavings fries*

**PENNE au saumon fumé, crème citron** 15  
*Penne pasta, smoked salmon, lemon cream*

**PENNE au jambon et Comté** 15  
*Penne pasta, ham and Comté cheese*

# PIZZAS 15€

**FAITES MAISON AVEC DE LA FARINE TYPE 00, BASE DE TOMATE MUTTI ET MOZZA 100%**

**MARGHERITA basilic** *basil*

**CLASSICA jambon, champignons** *ham mushrooms,*

**NAPOLI anchois, olives, câpres** *anchovies, olives, capers*

**CALZONE jambon, œuf** *ham, egg*

**CHEVRE MIEL roquette** *Goat cheese, honey, arugula*

**BBQ POULET sauce barbecue, poivron, champignons**

*Chicken, barbecue sauce, pepper, mushrooms*

**VEGGIE poivron, oignon, aubergine, artichaut, champignon, roquette**

*Pepper, onion, eggplant, artichoke, mushroom, arugula*

**ORIENTALE merguez, poivron, oignon, olives** *merguez, pepper, onion, olives*

**4 SAISONS champignons, jambon, œuf, poivron, artichaut**

*Mushrooms, ham, egg, pepper, artichoke*

**4 FROMAGES mozzarella, Bleu d'Auvergne, chèvre, Comté**

*Mozzarella, Bleu d'Auvergne cheese, goat cheese, Comté cheese*

**NORDIQUE crème fraiche, saumon fumé, basilic**

*Smoked salmon, cream, basil*

**BUFFALA jambon Serrano, roquette, mozzarella di Buffala, pesto, basilic**

*Country ham, arugula, mozzarella di Buffala, pesto, basil*

## DESSERTS

**FAITS MAISON PAR NOTRE PATISSIER**

**PROFITEROLE GEANTE** chocolat, glace vanille Bourbon de Madagascar 7  
*Chocolate huge profiterole, vanilla ice cream*

**TARTE FINE aux pommes, glace vanille Bourbon de Madagascar** 6  
*Thin apple pie, vanilla ice cream*

**LA VERITABLE MOUSSE AU CHOCOLAT** 6  
*The real chocolate mouss*

**CREME CAMEL** *Caramel cream* 6

**CREPES MAISON** *Homemade pancakes* 6

**MI-CUIT CHOCOLAT** glace vanille Bourbon de Madagascar 6  
*Half-cooked chocolate, vanilla ice cream*

# Café du Châtelet

## COCKTAILS CLASSIQUES

**PIÑA COLADA** • 9€  
Havana, jus d'ananas, lait de coco

**SEX ON THE BEACH** • 9€  
Stolichnaya, crème de pêche, jus d'ananas, grenadine

**LONG ISLAND** • 10€  
Stolichnaya, Tiscaz, Havana 3 ans, Beefeater, Cointreau, cola

**TEQUILA SUNRISE** • 9€  
Tiscaz, jus d'orange, sirop de fraise

**JÄGER BOMB** • 9€  
Jägermeister, energy drink

**CAÏPIRINHA/ROSKA, TI-PUNCH** • 9,5€  
Aguacana, Stolichnaya ou 3 Rivières, citron vert, sucre de canne

**MAI TAI** • 11€  
3 Rivières, amaretto, jus de citron vert et d'ananas, sucre de canne

**COSMOPOLITAN** • 10€  
Stolichnaya, Cointreau, citron vert, jus de cranberry

## MOJITOS

**MOJITO** • 9€  
Havana, menthe fraîche, citron vert, limonade

**MOJITO MARACUJA OU FRAISE** • 9,5€  
Havana, menthe fraîche, citron vert, jus de passion ou de fraise

**MOJITO ROYAL** • 11€  
Havana, menthe fraîche, citron vert, champagne

## Le laboratoire

**BOULE DE MELON** • 9,5€  
Stolichnaya, liqueur de melon, jus d'ananas

**COULEUR VIOLETTE** • 9,5€  
Stolichnaya, Soho, jus d'ananas, citron vert, sirop de violette

**TIKKI TIKKI** • 11€  
3 Rivières, jus de passion, sirop de fraise

**PIK' EN BOUCHE** • 11€  
Jack Daniel's, jus d'ananas et de passion, piment, crème de pêche, sirop de fraise

**L'APHRODISIAQUE** • 11€  
3 Rivières, jus d'orange et d'ananas, gingembre frais, citron vert, sucre de canne

## SANS ALCOOL

**LE POT À DOUCEUR** • 8€  
jus d'ananas, d'orange et de cranberry, grenadine

**LE POT À ÉPICES** • 9€  
limonade, gingembre frais, citron jaune, menthe fraîche, sirop de fraise

**LE POT À MOJITO** • 8€  
limonade, jus de pomme, citron vert, menthe fraîche

**LE POT À PIÑA** • 8€  
jus d'ananas, lait de coco

**LE POT KIWI BELLINI** • 8€  
jus d'ananas et de kiwi, sirop de pêche

**HAPPY HOUR**  
17H-20H

## NOS ALCOOLS

Malibu Coco	7
Jägermeister	7
+ energy drink	2
Calvados, Cointreau	6,5
Armagnac, Amaretto	7,5
Baileys, Get 27, 31	8
B-52	8
Cognac VSOP	8,5

### VODKA

Stolichnaya	8,5
Belvedere	11
Grey Goose	12

### RHUM

Havana 3 ans	8,5
3 Rivières	9,5
Diplomático	10

### WHISKY

Clan Campbell	8,5
J&B	8,5
Jameson	9
Jack Daniel's	9,5
Nikka From the Barrel	10

### CACHACA

Aguacana	8,5
----------	-----

### TEQUILA

Tiscaz	8,5
Espolón Reposado	10

### GIN

Beefeater	8,5
Hendrick's	12

### APERITIFS

Ricard, Pastis 51 2 cl	4
Porto 5 cl	4,5
Martini, Campari 5 cl	5
Americano maison 12 cl	7
Kir au Sauvignon 15 cl	4,5
Kir Royal au Champagne 10 cl	9
Spritz maison	11
Aperol, Champagne, Perrier, bitter orange	

### SHOOTERS

sauf alcool supérieur

x1 5,0	x5 20
x10 30	x20 50

## BOISSONS CHAUDES

	APM		APM		
Café super crema, déca.....	2,1 .....	2,9	Thé au lait .....	4,5 .....	5
Allongé, Noisette .....	2,4 .....	3,2	Chocolat maison.....	4,5 .....	5
Double express, Café crème .....	4 .....	4,5	Lait chaud .....	4 .....	4,5
Thé.....	4 .....	4,5	Cappuccino .....	5,5 .....	5,9
<i>noir Ceylan, Darjeeling, Earl Grey,</i>			Café ou chocolat viennois .....	5,5 .....	5,9
<i>vert nature, menthe, infusion herbal</i>			+ lait, miel .....	0,5	

APM = après-midi

## BOISSONS FRAICHES

Limonade, Diabolo 25 cl.....	4,5	Vittel, San Pellegrino 50 cl .....	5,5
Oasis Tropical 33 cl.....	4,5	Orange ou citron pressé 25 cl.....	5
Coca-Cola, Light, Zero 33 cl.....	4,8	Lait froid 25 cl.....	4
Orangina 25 cl .....	4,5	Thé glacé 33 cl.....	5
Schwepes Tonic, Agrum', Lemon 25 cl.....	4,5	<i>thé noir melon, mangue ou pêche</i>	
Red Bull 25 cl.....	5	<i>thé vert gingembre &amp; citron, infusion cranberry</i>	
Perrier 33 cl.....	4,8	Café frappé 33 cl.....	5
Vittel 25 cl.....	4	Jus de fruits 20 cl.....	4,5
		Cidre 25 cl.....	5

**HAPPY HOUR**  
17H-20H

RESTAURANT  
SERVICE NON-STOP

**VENDREDI  
ET SAMEDI SOIR**  
**KARAOKÉ**  
à partir de 21h

Réservation  
en semaine possible

PLATS DU JOUR VARIÉS

Soirées privées  
Serveurs sympas  
Échange linguistique  
et bien sûr tabac !

## NOS BIÈRES

PRESSION	25 cl	50 cl	1 L
Pelforth .....	4,6 .....	8,5 .....	15,9
Edelweiss, Affligem ..	4,9 .....	9 .....	16,9
Carlsberg Elephant ..	4,9 .....	9 .....	16,9
Heineken .....	4,9 .....	9 .....	16,9
La Chouffe .....	5 .....	9,5 .....	17,9
Tripel Karmeliet.....	5 .....	9,5 .....	17,9

### BOUTEILLE

La Parisienne 33 cl, Brooklyn Lager 35,5 cl..	7
Delirium, Chimay Bleue 33 cl.....	7
Kwak, La Corne, Kasteel Rouge 33 cl.....	7
Desperados 33 cl, Buckler pur malt 25 cl.....	6


## CAVE À VINS

ROUGE	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl	1,5L
Pinot Noir <i>Domaine de Bachellery</i> .....	4,5 .....	8 .....	15,5 .....	23 .....	-
Côtes du Rhône <i>Chevalier d'Anthelme</i> .....	4 .....	7,5 .....	14 .....	22 .....	-
Saint-Émilion Grand Cru <i>Château le Cros</i> .....	6,5 .....	12,5 .....	24 .....	36 .....	-
AOP Bordeaux <i>Agneau Rouge, Rothschild</i> .....	5 .....	8,5 .....	16,5 .....	24,5 .....	-
Saint-Amour AOP <i>Aux Anges, Dupond</i> .....	5,5 .....	10 .....	19 .....	29 .....	-

### ROSÉ

Languedoc IGP Pays d'Oc <i>Gris Blanc, Gérard Bertrand</i> .....	5 .....	8,5 .....	16,5 .....	24,5 .....	45
IGP Méditerranée <i>Le Rosé de S.</i> .....	4,5 .....	8 .....	15,5 .....	23 .....	39
AOP Côtes-de-Provence <i>Domaine des Aspras</i>  .....	5,5 .....	10 .....	19 .....	29 .....	56

### BLANC

IGP Côtes Catalanes <i>Le Canon du Maréchal, Cazes</i>  .....	5 .....	8,5 .....	16,5 .....	24,5 .....	-
Moelleux Sud-Ouest IGP <i>Les Charmes d'Automne, Colombelle</i> ..	5 .....	8,5 .....	16,5 .....	24,5 .....	-
Chardonnay IGP Pays d'Oc <i>Camas</i> .....	4,5 .....	8 .....	15,5 .....	23 .....	-
Chablis Albert Bichot <i>Domaine Long-Depaquit</i> .....	6,5 .....	12,5 .....	24 .....	36 .....	-
Sauvignon IGP Atlantique <i>Domaine du Feynard</i> .....	4 .....	8 .....	14 .....	22 .....	-