

Villa
Marquise

111, rue de Vaugirard
75006 Paris

01 45 44 67 25

@villamarquise_paris

www.villa-marquise-paris.com

*Pour vos demandes de privatisation ou d'événements privés ou professionnels :
Rendez-vous sur notre site internet, rubrique "Événement"*



RÉSERVER

Entrées

	BURRATA CRÉMEUSE , pesto basilic, roquette, parmesan <i>Creamy burrata, basil pesto, arugula, parmesan</i>	14€
	FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT , chutney de saison <i>Half-cooked duck foie gras, seasonal chutney</i>	21€
	GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE x6/x12 <i>Large Burgundy snails x6/x12</i>	13€ / 21€
	SOUPE À L'OIGNON , gratinée au Comté <i>Onion soup, gratinated with Comté cheese</i>	12€
	ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ , blinis, crème à l'aneth <i>Plate of smoked salmon, blinis, dill cream</i>	18€
	TARTARE DE DAURADE , avocat, grenade, citron vert <i>Tartar of sea bream, avocado, pomegranate, lime</i>	14€

Salades

	SALADE CÉSAR Poulet frit aux cornflakes, œuf poché, croûtons, parmesan, sauce César maison, salade romaine <i>Fried chicken with cornflakes, poached egg, croutons, parmesan cheese, homemade Caesar sauce, romaine salad</i>	19€
	SALADE LEVANTINE Falafels, feta, taboulé de boulghour, herbes fraîches <i>Falafels, feta cheese, bulgur tabbouleh, fresh herbs</i>	19€
	SALADE ITALIENNE Burrata, roquette, parmesan, pesto basilic, légumes grillés <i>Burrata, arugula, parmesan, basil pesto, grilled vegetables</i>	19€
	POKE BOWL TOFU  SAUMON OU POULET CROUSTILLANT Riz vinaigré, carottes, wakame, chou rouge, avocat, mangue <i>Tofu, salmon or crispy chicken poke bowl with vinegared rice, carrots, wakame, red cabbage, avocado and mango</i>	19€

Toasts

Supplément frites +3€ - Extra french fries +3€

	AVOCADO TOAST Pain de campagne, guacamole, œuf poché, feta, saumon fumé ou bacon, salade verte <i>Country bread, guacamole, poached egg, feta cheese, smoked salmon or bacon, green salad</i>	21€
	ŒUF BÉNÉDICTE Œuf poché sur un muffin, avocat, saumon fumé ou bacon, sauce hollandaise, salade verte <i>Poached egg on a muffin, avocado, smoked salmon or bacon, hollandaise sauce, green salad</i>	19€
	CROQUE-TRUFFE Pain de mie, jambon blanc, tartufata, béchamel, Comté, frites et salade <i>Bread, white ham, tartufata, béchamel sauce, Comté cheese, French fries and salad</i>	18€



Végétarien - Vegetarian



Vegan

Plats

TARTARE DE DAURADE 21€

Avocat, grenade, citron vert, salade verte
Tartar of sea bream, avocado, pomegranate, lime, green salad

SMASH BURGER 21€

Bun brioché, deux steaks smashés à la plancha, cheddar, cornichons, ketchup, yellow mustard, frites fraîches
Bun brioche, two steaks smashed a la plancha, cheddar cheese, pickles, ketchup, yellow mustard, fresh French fries

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 19€

Façon bistrot, frites fraîches
Traditional Charolais beef tartar, bistro style, fresh French fries

SAUMON TERIYAKI 21€

Wok de légumes, riz sushi
Teriyaki salmon, vegetable wok, sushi rice

SUPRÊME DE VOLAILLE FAÇON BASQUAISE 21€

Poivrons rôtis, sauce tomate, riz blanc
Chicken supreme basquaise style, roasted peppers, tomato sauce, white rice

FILET DE DAURADE ROYALE 21€

Grillé à l'unilatérale, légumes verts du moment, taboulé de boulghour, huile d'olive, citron
Fillet of royal sea bream grilled on one side, fresh greens, bulghur tabbouleh, olive oil, lemon

MAGRET DE CANARD 24€

Sauce au miel, purée de carottes ACE, granola
Duck breast, honey sauce, ACE carrot purée, granola

TIGRE QUI PLEURE 20€

Onglet de bœuf mariné à l'asiatique, frites fraîches
Crying tiger, Asian marinated beef cutlet, fresh French fries



LINGUINE AU PARMESAN 19€

Pignons de pin, origan, citron confit
Linguine with parmesan, pine nuts, oregano and preserved lemon

ENTRECÔTE DE BŒUF 300 G 29€

Sauce béarnaise, frites fraîches
Beef rib steak 300 g, béarnaise sauce, fresh french fries

Les Garnitures

SIDE DISHES



FRITES FRAÎCHES / POMMES PURÉE / MESCLUN / LÉGUMES DE SAISON

RIZ BASMATI / TABOULÉ DE BOULGHOUR / PURÉE DE CAROTTES / PIPERADE

*Fresh French fries / Mashed potatoes / Mesclun / Seasonal vegetables / Basmati rice
Bulgur tabbouleh / Carrot puree / Piperade*



Végétarien - Vegetarian

Menu Enfant

13€

SUPRÊME DE VOLAILLE OU JAMBON BLANC + FRITES OU HARICOTS VERTS

Chicken supreme OR white ham + French fries OR green beans

+ GRENADINE OU COCA-COLA + BOULE DE GLACE OU CRÊPE AU CHOIX

Grenadine syrup and water or Coca-Cola + Choice of ice cream or pancakes

À Partager

MINI-CROQUES TRUFFE, croque-monsieur maison à partager 15€

Mini truffle croque-monsieur, homemade croque-monsieur to share

POULET FRIT À LA JAPONAISE, sauce sweet chili 10€

Japanese fried chicken, sweet chili sauce



MINI-FALAFELS, sauce blanche 12€

Mini-falafels, white sauce

GYOZAS AUX CREVETTES, par 6 12€

Shrimp gyozas, per 6



FRITES AU CHEDDAR, sauce cheddar, oignons frits 9€

Cheddar fries, cheddar sauce, fried onions



MOZZA STICKS, sauce barbecue 9€

Mozza sticks, barbecue sauce

Planches

Seul ou à partager - Supplément frites +3€
Alone or to share - Extra french fries +3€

PLANCHE DE CHARCUTERIE "MAISON SEGUIN" 26€

Jambon speck, pastrami de bœuf, saucisson du Béarn, chorizo Bellota, terrine au poivre vert

Board of cold cuts: Speck ham, beef pastrami, Béarn sausage, Bellota chorizo, green pepper terrine



PLANCHE DE FROMAGES 26€

Sainte-Maure de Touraine AOP, Tomme de Savoie, Saint-Nectaire Fermier AOP

Board of matured cheeses

PLANCHE MIXTE, fromages et charcuterie 26€

Mixed board: cheeses and cold cuts

PLANCHE DE LA MARQUISE 28€

Mini-croques, poulet frit, mini-falafels, mozza sticks

Board to share: Mini-croques, fried chicken, mini-falafels, mozza sticks



Végétarien - Vegetarian

Desserts



TRILOGIE DE FROMAGES

Cheeses trilogy

12€

MI-CUIT CHOCOLAT, praliné, glace vanille

Chocolate lava cake, praliné, vanilla ice cream

10€

TARTE TATIN, crème épaisse ou glace vanille

Upside-down Tatin tart, thick cream or vanilla ice cream

10€

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

Crème brûlée with Madagascar vanilla

9€

TIRAMISU TRADITIONNEL

Crème mascarpone, biscuits cuillère imbibés au café, poudre de cacao

Traditional tiramisu, mascarpone cream, coffee-soaked spoon cookies, cocoa powder

10€

SALADE DE FRUITS DE SAISON, citron vert, gingembre

Seasonal fruits salad, lime, ginger

9€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Gourmet coffee or tea

10€

CRÊPES (x2) - Pancakes

Sucre - Sugar

5€

Citron - Lemon

5€

Nutella - Nutella spread

7€

Caramel au beurre salé - Salted butter caramel

7€

Beurre, sucre et citron - Butter, sugar and lemon

7€

Suzette

14€

Glaces & Sorbets

par Enzo & Lily - Glacier créateur

GLACE 1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES

4€ / 7€ / 10€

Parfums : café, cacao, caramel beurre salé, pistache, vanille, fraise, crème de citron

Artisan ice cream 1 scoop - 2 scoops - 3 scoops.

Flavours: coffee, cocoa, salted butter caramel, pistachio, vanilla, strawberry, lemon curd

Le Bar de la Marquise

15€

15 cl à 40 cl

Nos Créations

LE PALOMA

Tequila Espolon Silver, sirop de sucre, pamplemousse rose, citron pressé, limonade

PLANAS DAÏQUIRI

Diplomatico Planas, sirop de fleur de sureau, jus de citron, sucre de canne, jus de passion, paillettes dorées

SANTIAGO JUNGLE

Rhum Santiago, jus d'ananas, jus de mangue, sirop de banane, citron vert

APPLE PIE

Vodka Eristoff, amaretto, sucre liquide, jus de citron, jus de pomme

LE GRAND BOULEVARD

Bourbon Woodford Reserve, liqueur de cranberry Chambord, jus de citron, sucre de canne, Carpano Rosso, blanc d'œuf

SPEAK EASY

Rhum ambré Diplomatico Reserva Exclusive, jus de mangue, sirop de sucre, citron vert, menthe, ginger beer

LA MARQUISE DE MONTPARNASSE

Gin Mare infusé à la framboise, Grand Marnier, jus d'aloë vera, jus de citron, paillettes vertes

Les Margaritas

THE GRAND MARGARITA RED

Tequila Espolon, Grand Marnier, jus de citron, sucre de canne, coulis de fruits rouges

MARGA'CUJA

Tequila El Jimador, triple sec, jus de citron, sirop de sucre, jus de passion

THE CLASSIC

Tequila Volcan, triple sec, jus de citron, sirop de sucre

Les Mules

BELVEDERE MULE

Vodka Belvedere, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

HENNESSY MULE

Cognac Hennessy VS, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

EMINENTE MULE

Rhum Eminente, citron vert, sirop de sucre, jus de passion, ginger beer

N'hésitez pas à demander nos Cocktails Classiques !

13€

15 cl à 40 cl

Moscow Mule, Diplomatico Mantuano Mule, Espresso Martini, Piña Colada, Mojito, Amaretto Sour, Margarita El Jimador, Apple Jack Daniel's Granny Sour

Le Bar à Champagne

16€

15 cl à 40 cl

MONTPARNASSE 75

Gin Mare infusé à la framboise, sucre de canne, jus de citron, champagne, paillettes dorées

PORN STAR MARTINI

Vodka Skyy, sirop de vanille, liqueur de passion, jus de pomme, sirop de vanille, jus de passion, shot de champagne

CHICA MALA

Tequila Volcan, liqueur de framboises Sarti, champagne

Le Bar à Spritz

15€

15 cl à 40 cl

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, Perrier

SAINT-GERMAIN SPRITZ

Liqueur de sureau Fiorente, citron vert, prosecco, Perrier

ITALICUS SPRITZ

Liqueur de bergamote, citron vert, prosecco, Perrier

CHAMBORD SPRITZ

Liqueur de framboises Chambord, lime, prosecco, Perrier

SARTI SPRITZ

Le Sarti Rosa est un apéritif raffiné d'Italie, au parfum frais de baies mûres et notes fruitées, avec des touches de fraise et framboise

CAMPARI SPRITZ

Campari, prosecco, Perrier

LIMONCE SPRITZ

Limonce aperitivo, prosecco, Perrier

LILLET SPRITZ ROSÉ

Lillet rosé, prosecco, Perrier

Le Bar à Gin'To

16€

15 cl à 40 cl

Accompagnement au choix

Schweppes 20 cl : Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Touch of Lime, Hibiscus, White Peach, Pomelo

BULLDOG

London Dry Gin, notes de feuilles de lotus, pépins de coquelicot et lavande

RÉTHA OCEANIC GIN

Gin maritime dont la recette inclut des algues récoltées sur le littoral de l'île de Ré

MADE IN FRANCE

LE GIN PAR CHRISTIAN DROUIN

Aromatisé à l'eau de vie de cidre, moelleux

MADE IN FRANCE

BOMBAY SAPPHIRE

Notes d'agrumes et baies de genièvre. Frais et puissant

MONKEY 47

Gin venu tout droit d'Allemagne. Notes de pomelo, verveine, hibiscus et fleur de Sureau

GIN MARE

Macération individuelle dans un alcool de grain de quatre aromates : thym, basilic, romarin et arbequina

Cocktails Sans Risque

12€

15 cl à 40 cl

VIRGIN SPRITZ

Apéritif italien sans alcool Crodino, sirop de fleur de sureau, Perrier

COOL KISS

Jus de coco, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise

VIR-GIN'TO

Sirop de violette, spiritueux sans alcool Fluère au genièvre, Schweppes Touch of Lime

Bar Énergisant

25 cl à 35 cl

RED BULL, SUGAR FREE, PASTÈQUE 25 cl	7€
ORGANICS MATÉ 25 cl	7€
VODKA, RED BULL 29 cl	13€
LE R.B.W 35 cl	14€
Vodka Eristoff, triple sec, jus de citron, sirop de sucre de canne, Red Bull pastèque	

-Nos Boissons Rafraîchissantes-

30 cl

Fait maison

FRUITS PRESSÉS Orange, pamplemousse, citron	7,5€
CITRONNADE VILLA MARQUISE Citron pressé, limonade, menthe fraîche	7,5€
THÉ GLACÉ VILLA MARQUISE	7,5€

Bières & Cidre

<i>Bouteilles</i>		<i>Pression</i>	25 cl	50 cl
PARISIENNE BLONDE  33 cl	7€	1664	5€	9€
CORONA 33,5 cl	7€	1664 BLANCHE	6€	11€
BIÈRE SANS ALCOOL 25 cl	7€	GRIMBERGEN	6€	11€
CIDRE SASSY 33 cl	7€	BROOKLYN DEFENDER IPA	6€	11€
"L'inimitable"		PIETRA BLONDE	6€	11€

Apéritifs

KIR VIN BLANC 12 cl / 20 cl	8€/15€	AMERICANO 8 cl	10€
KIR ROYAL 12 cl / 20 cl	13€/24€	CAMPARI 5 cl	6€
PROSECCO 12 cl / 20 cl	9€/16€	CAMPARI-SODA 15 cl	8€
PROSECCO Bouteille 75 cl	39€	PORTO GRAHAM'S 5 cl	7€
SUZE 5 cl	6€	Blanc ou Rouge	
SUZE ZÉRO TONIC 25 cl	7€	VERMOUTH CARPANO 5 cl	7€
RICARD, PASTIS 51 2 cl	6	Blanc ou Rouge	

Détox

30 cl

LE DÉTOX Concombre, pomme, citron - Détox !	10€
LA BIMBO Pomme, orange, gingembre - Booste l'immunité !	10€
PARIS S'ÉVEILLE Orange, carotte, citron - Énergisant !	10€

Rhum
Arrangé
Villa Marquise
8€
le verre

Côté Cave

Champagnes

	12 cl	20 cl	75 cl
ABELÉ 1757 Brut	12€	21€	75€
MOËT & CHANDON Brut	15€	28€	110€
RUINART Brut	18€	34€	130€
LALLIER R021 Brut			80€

	12 cl	20 cl	75 cl
<i>Rouges</i> PAYS D'OC PINOT NOIR IGP Les Turitelles Altugnac	7€	12,5€	35€
MÉDOC AOP Château Haut Brignay	8€	14€	41€
SAINT-JOSEPH AOP Les Fagottes	8€	14€	40€
IGP PAYS DES BOUCHES DU RHÔNE Merlot	6,5€	12€	28€
CÔTES DU RHÔNE AOP Pure Garrigue	7€	12€	31€
LANGUEDOC CORBIÈRES AOP Château Ollieux Romanis	9€	12€	45€
CHIROUBLE AOP Château de Raousset	8€	14€	41€
<i>Blancs</i> BOURGOGNE AOP Côte Châlonnaise	7€	12€	42€
SANCERRE AOP Les Broux	8€	14€	45€
PETIT CHABLIS AOP La Revire	8,5€	15€	36€
VIIGNIER IGP Paul Mas	6€	10€	35€
CHARDONNAY IGP PAYS D'OC Ecoterra Bio 	6€	10€	26€
MINUTY PRESTIGE AOC Provence	8€	14€	44€
MONBAZILLAC Château Beautrand	8€	15€	37€
<i>Rosés</i> IGP VAR Saint-Barthélémy	6,5€	11,5€	30€
MINUTY PRESTIGE AOC Provence	8€	14€	44€

Chaque mois, un nouveau vin à découvrir. Demandez-le !

Spiritueux

4 cl - Supplément soda +3€

Whiskies

- WILLIAM LAWSON'S FINEST, CLAN CAMPBELL, JAMESON** 14€
Whiskies écossais, whisky irlandais
- JACK DANIEL'S It's not Bourbon. It's Jack** 13€
- JACK DANIEL'S BONDED** Produit lors d'une seule saison de distillation puis vieilli au moins quatre ans et embouteillé 15€
- WOODFORD RESERVE** Bourbon de très grande qualité provenant du Kentucky 16€
- NIKKA FROM THE BARREL** 18€
Le joyau de la fameuse distillerie nipponne. Blend puissant et rond. Un classique
- BUSHMILLS** 18€
Whiskey irlandais Blend & Single Malt
- THE GLEN GRANT - SINGLE MALT** 15€
Single Malt écossais. Notes de pomme verte, poire et vanille avec une petite touche de miel
- WILD TURKEY PROOF 81** 16€
Notes de vanille, poire et épices douces
- BUNNAHABHAIN 12 ANS** 19€
Whisky tourbé de l'île d'Islay
- BALLENTINE'S** De doux arômes de miel relevés par de légères notes épicées 14€
- SIR DAVIS** La complexité du seigle s'accorde à l'élégance de l'orge maltée. Un élevage en fûts de Sherry 19€
- ALFRED GIRAUD HÉRITAGE** 28€
Assemblage d'une petite vingtaine de fûts de trois distillats de malt français non tourbés

Téquilas

- ESPOLON SILVER** Fabriqué à la main avec 100 % d'agave Weber bleu 16€
- EL JIMADOR** Surprend les palais les plus exigeants en raison de sa production de 100% d'agave bleu qui est vieilli dans une période de temps ne dépassant pas 10 ans 14€
- ALTOS** Élaborée à 100% à partir d'agave bleu cultivé dans la région montagneuse de Jalisco, au Mexique 19€
- PATRON SILVER** Fabriquée à 100% avec les meilleurs agaves bleus Weber. Arôme de fruits et agrumes 18€

Rhums

- DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA** 15€
D'une grande richesse, doux, révélant des notes de cannelle et cacao
- DIPLOMATICO PLANAS** 16€
Très élégant, ce rhum blanc a la particularité d'avoir vieilli en petits fûts de chêne. Il doit sa couleur translucide à une filtration au bois de charbon pour obtenir une robe cristalline
- SANTIAGO DE CUBA CARTA BLANCA** 14€
- SANTIAGO DE CUBA 8 AÑOS** 16€
- EMINENTE 7 ANS** 17€
- HAVANA CLUB 3 ANS** Rhum cubain aux saveurs et nuances boisées subtiles 13€
- DON PAPA** Vieilli dans des fûts de Bourbon. Gourmand. Incontournable 14€
- DON PAPA MASSKARA** 16€
Des notes de vanille douce et le sucre roux évolue sur les zestes de citron vert
- ZACAPA 23 ANS** 18€
Arômes de miel, caramel et chêne épicé
- BUMBU** Élaboré à partir de canne à sucre en provenance de huit pays des Antilles. Riche et complexe 16€
- PLANTATION XO** 18€
Assemblage de rhums de 12 à 20 ans d'âge vieilli dans d'anciens fûts à cognac

Vodkas

- WIBOROWA, ERISTOFF, ZOLADKOWA** 12€
- SKYY VODKA** Vodka haut de gamme ayant un goût délicat et pleinement rafraîchissant 15€
- GREY GOOSE** 17€
MADE IN FRANCE
- BELVEDERE** Vodka extraordinaire au goût et au caractère distincts 17€
- BELUGA NOBLE** Vodka raffinée en provenance du Monténégro, avec un profil de saveur neutre et une finale douce 19€
- BELUGA GOLD** Vodka à base de Malt d'exception et eau pure issue de puits artésiens de Sibérie, une douceur inimitable 25€

Digestifs

4 cl

CALVADOS Coquerel 4 ans finition bourbon	11€	GRAND MARNIER CUVÉE DU CENTENAIRE	22€
BAS-ARMAGNAC	11€	Composée de cognacs XO provenant des meilleurs crus de la région de Cognac	
BAS-ARMAGNAC 25 ANS	17€	VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	11€
COGNAC MARTELL VSOP	12€	ALCOOLS BLANCS G. MICLO	11€
COGNAC H BY HINE	14€	Poire, mirabelle, framboise	
COGNAC HENNESSY VS	14€	CHARTREUSE VERTE	11€
COGNAC HENNESSY XO	36€	AMARETTO DISARONNO	9,5€
GET 27, GET 31	11€	DISARONNO VELVET	9,5€
BAILEY'S, COINTREAU	11€		
GRAND MARNIER	11€		

Les Softs

20 cl à 1 L

COCA-COLA, ZERO, CHERRY 33 cl	6,5€	LAIT FROID 25 cl	6,5€
SPRITE, ORANGINA, TROPICO 25 cl	6,5€	THÉ GLACÉ MAISON	7,5€
OASIS TROPICAL, FANTA, FUZE TEA 25 cl	6,5€	CAFÉ FRAPPÉ Maison Richard 25 cl	7€
SCHWEPES 25 cl Tonic, Agrumes	6,5€	Perle Noire 100 % arabica	
SCHWEPES 20 cl	6,5€	CAFÉ FRAPPÉ VIENNOIS 33 cl	9€
Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Touch of Lime, Hibiscus, White Peach, Pomelo		Lait de vache, soja, avoine ou amande	
LIMONADE ARTISANALE 33 cl	6,5€	MILKSHAKE 33 cl - Demandez nos parfums	10€
« La Mortuacienne »		PERRIER 33 cl	6,5€
NECTARS ET JUS DE FRUITS 100 % PUR JUS	6,5€	VITTEL 25 cl / 1 L*	6,5€/9€
MAISON BISSARDON 25 cl		SAN PELLEGRINO 1 L*	9€
Orange, abricot, pomme, poire, pêche, tomate			

*Uniquement en restauration

Boissons Chaudes

5 cl à 25 cl

Café Perle Noire 100 % arabica de la Maison Richard

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	3,2€	THÉS ET TISANES - MAISON RICHARD	6,5€
CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ ALLONGÉ	3,5€	Ceylan, Jardin de Darjeeling, Fruits rouges, Earl Grey, Vanille-Caramel, Vert Sancha, Vert menthe fraîche, Rooibos aux épices	
CAFÉ CRÈME	6,2€	CHOCOLAT « VAN HOUTEN » À L'ANCIENNE	6,5€
DOUBLE CAFÉ	5,8€	GINGER LEMON	10€
LAIT DE SOJA	5,5€	Citron chaud, miel et gingembre	
LAIT CHAUD	4,9€	HOT TEDDY Bourbon Woodford Reserve, chocolat, cannelle et lait chaud	11€
LAIT VANILLE	5,1€	VIN CHAUD Recette traditionnelle	8€
POT DE LAIT	0,5€	GROG Rhum blanc, miel, citron	10€
CAPPUCCINO	6,8€		
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	7,5€		



Nous tenons à remercier tous nos fournisseurs pour leur engagement à nous livrer des produits de qualité

1CHR

ADHER

ADP

BACARDI

BERMUDES

BOUCHERIE MARGUERITE

BROWN-FORMAN

CAMPARI

DIPSA

DUGAS

ÉPICERIE KIOKO

ENZO & LILI

FRESCA

KALYPSO

LA BIF

LA GRANDE CRÈMERIE

LA MAISON DU WHISKY

MAISON SEGUIN

MAISON THEVENIN

PERNOD RICARD

RICHARD

TAFANEL

TRANSGOURMET

Prix nets en € service compris, chèques non acceptés, CB min 15 €.

Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

Net prices in euros, service included, checks not accepted, min. CC €15.

Some dishes might contain allergens, a list is at your disposal. Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink moderately.