

Cocktails

NEGRONI • VERMOUTH ROUGE, CAMPARI, GIN ET ZESTE D'ORANGE 9€

• *Red Vermouth, Campari, Gin and Orange zest*

MANGO MARGARITA • TÉQUILA, PURÉE DE MANGUE, TRIPLE SEC, JUS DE CITRON-15 CL 10€

• *Tequila, mango purée, triple sec, lime juice*

LE PÈRE FÉTARD • COGNAC VSOP, CRÈME DE BANANE, CHARTREUSE JAUNE, ANGOSTURA-15 CL 12€

• *VSOP Cognac, banana cream, yellow Chartreuse, Angostura*

LADYBLUE • RHUM, LITCHI, JUS D'ANANAS, CRÈME COCO, CURAÇAO BLEU-20 CL 9€

• *Rum, lychee liquor, pineapple juice, coco cream, blue Curaçao*

ROSEMARY MARTINI • GIN, ROMARIN, CHARTREUSE VERTE, SIROP D'AGAVE, ZESTE CITRON-12 CL 11€

• *Gin, rosemary, green Chartreuse, agave syrup, lemon zest*

MAI TAI • RHUM, CITRON VERT, TRIPLE SEC, SIROP D'ORGEAT, MENTHE FRAICHE-12 CL 9€

• *Rhum, lime, triple sec, orgeat syrup, fresh mint*

BASIL'S GIN • GIN HENDRICK'S, JUS DE CITRON, BASILIC FRAIS, SIROP D'AGAVE-12 CL 11€

• *Hendrick's gin, lime juice, fresh basil, agave syrup*

MOJITO • RHUM, CASSONADE, MENTHE, CITRON VERT, SODA-15CL 9,5€

• *Rhum, brown sugar, mint, lime, soda*

SPRITZ • APÉROL, PROSECCO, SODA-20CL • *Apérol, prosecco, soda water* 8,5€

CAÏPIRINHA • CACHAÇA, CITRON VERT, CASSONADE-12CL • *Cachaça, lime, brown sugar* 7,5€

GIN TONIC • GIN, SODA -20CL • *Gin, soda water* 7,5€

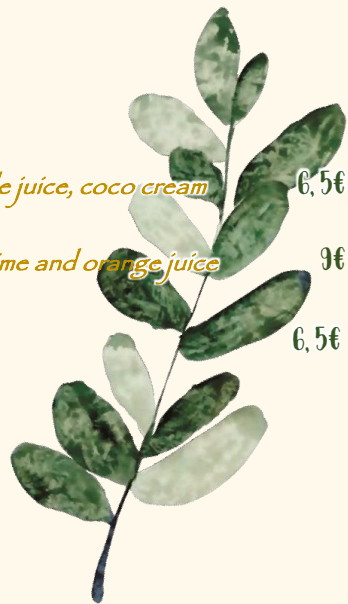
Sans Alcool

VIRGIN COLADA • JUS D'ANANAS, CRÈME DE COCO • *Pineapple juice, coco cream* 6,5€

FRUITS FRAIS • ORANGE PRESSÉE ET CITRON PRESSÉ • *Fresh lime and orange juice* 9€

BELLA LUNA • CITRON, ANANAS, ORANGE, SIROP DE FRAISE 6,5€

• *Lime, pineapple, orange, strawberry syrup*



Apéritifs . Ricard, Partis 2cl	3,50€
. Martini(rouge, blanc) Americano, Campari, Porto 6cl	7,50€
. Kir Chardonnay, Kir Cardinal 14cl	5,50€
. Kir Royal 10cl	9,50€

Whiskies . JB	7,00€
. Jameson	7,60€
. Johnnie Walker Black label, Chivas 12 ans, Oban	9,00€
. 14 ans, Aberlour 10 ans 9,00€	
. Jack Daniel's	8,50€

	25cl	50cl	100cl
Bières pressions . STELLA	3,60€	6,50€	13,00€
. LEFFE	4,50€	7,80€	15,50€
. Bière SPECIALE	4,50€	7,80€	15,50€

Bières bouteilles . Bière sans alcool	5,00€
. Guinness brune, Pelforth brune, Heineken, Corona, Desperados	6,60€

Boissons fraîches . Limonade(avec sirop +0,20€) 25cl	4,00€
. Coca Cola, Coca Zero, Sprite, Orangina, Schweppes, Ice Tea 33cl	5,00€
. Citronnade au Gingembre et à la menthe, sirop d'agave	6,00€
. Jus de fruits frais pressés(Orange ou citron) 20cl	5,50€
. Jus de fruit 25cl	iné

5,00€

(orange, pomme, abricot, tomate, ananas - Orange, apple, apricot, tomato, pineapple)

Eaux minérales . EVIAN(still water) 33cl/4,30€(+0,20€ avec sirop) 50cl/4,70€ 100cl 5,80€	
. SAN PELEGRINO(sparkling water) 50cl/4,80€ 100cl/6,10€	
. PERRIER(avec sirop +0,10) 33cl	5,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération. The abuse of alcohol is harmful for health.

Drink Moderately. Prix nets en euros, taxes et service compris. Net prices in euros, VAT and service included.



Le Corner

Saint-Germain

Nos Entrées Tapas :

- BRIE DE MEAUX FRIT ET FARCI À L'AIL NOIR 9,5€
- PATATE DOUCE RÔTIE, GUACAMOLE, CRÉMEUX DE CHÈVRE, POIS CHICHES RÔTIS
AUX ÉPICES 9,5€
- FOIE GRAS POÊLÉ, COULIS DE POIRE À LA BAIE DE SEGHUAN VERTE 11,5€
- ESCARGOTS DE BOURGOGNES À L'AIL ET PERSIL 9,5€
- CEVICHE DE SAUMON AU LAIT DE COCO ET GINGEMBRE, PÊCHE, OIGNONS ROUGE, MAÏS GRILLÉ, PIMENT
ORANGE « AJI GHARAPITA » DU PÉROU 10,5€
- BURRATA(125G) SUPER CRÉMEUSE, TARTARE DE MANGUE ET POIVRONS MARINÉS 10,5€

Plats principaux

- CUISSÉ DE POULET MARINÉE À LA THAÏ, LÉGUMES
(POIS GOURMANDS, CAROTTES, NAVETS, MANGUE) , RIZ BASMATI 16,5€
- RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE, CRÈME DE CÈPES ET GRANA PADANO 15,5€
- RUMSTEACK GRILLÉ, CAROTTES GLACÉES À L'ORANGE ET H. VERTS À L'AIL 19,5€
- BŒUF PERSILLÉ ANGUS, BEURRE MAITRE D'HÔTEL, FRITES MAISONS ET SALADE 17,5€
- TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE ET PESTO MAISON, FRITES MAISONS ET SALADE 16,5€
- FILET MIGNON DE PORC AUX ÉPICES, SAUCE AU CURRY ET LAIT DE COCO,
RIZ SAFRANÉ 16,5€

Poissons

- TARTARE DE DAURADE MARINÉ AU GINGEMBRE, BAIES DE GOJI, MANGUE,
ET CORIANDRE, BANANE PLANTAIN 16,5€
- FILET DE DAURADE GRILLÉ, CRÈME À L'AIL ET RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE 17,8€
- BOWL DE SAUMON TERIYAKI AU SÉSAME, QUINOA À L'HUILE D'OLIVE ET
CORIANDRE, MANGUE, AVOCAT ET CONCOMBRE 15,5€

Salades

• CESAR : SUPREME DE POULET TANDOORI, ŒUF MOLLET, GRANA PADANO,

SAUCE « CESAR », RADIS ET CROUTONS 14,5€

• CHÈVRE CHAUD : FROMAGE DE CHÈVRE CRÉMEUX ET PANÉ, POMMES, ENDIVES,

MAGRET DE CANARD FUMÉ, NOIX ET SALADE FRISÉE 15,5€

• BURRASALADE : BURRATA SUPER CRÉMEUSE DU SUD DE L'ITALIE, POIVRONS

MARINÉS, SALADE FRISÉE, TAGLIATELLES DE COURGETTES,

TUILE DE PARMESAN, JAMBON FUMÉ 16,5€

Burgers

• LE GUIGOU BURGER : STEAK HACHÉ À BASE DE BŒUF, D'ÉPAULE D'AGNEAU ET D'OIGNONS, FARCI AU FROMAGE SUPER FONDU, SALADE ROMAINE, TOMATES, 16,5€ CRÈME FRAICHE, FRITES ET SALADE.

• BURGER AU POULET PANÉ, CHEDDAR, SAUCE TARTARE, FRITES ET SALADE 14,5€

• BURGER VÉGÉTARIEN AU CHÈVRE PANÉ, SAUCE MIEL-MOUTARDE, FRITES ET SALADE 13,8€

à PARTAGER

• PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES 12,5 / 22,5€

TOUT EST FAIT MAISON... AVEC AMOUR !!!




Les vins

Magnums rouges *Red Magnums*

150cl

languedoc . **Pic Saint loup**, *Dame Jeanne, Bergerie du Capucin* 82€

Rhône . **Côte du Rhône**, *Parallèle 45 BIO, Paul Jaboulet*  54€

Rouges *Red*

14cl 25cl 50cl 75cl

Bourgogne . **Vieilles vignes de Pinot noir**,
Albert Bichot 6,20€ 11€ 21€ 35€

. **Mercurey**, *En Pierre Milley, Domaine Adélie*  49€
Albert Bichot

. **Pomard Premier cru**, *Les Chaponnières* 112€

loire . **Brouilly**, *Les deux amis*, 5,50€ 9,50€ 17€ 26€
Château de la Chaize

languedoc . **Pic Saint-loup**, *Dame Jeanne, Bergerie du Capucin* 42€

Vin naturel . **XP5**, *La Winerie parisienne, sans soufre ajouté* 41€

Rhône . **Côtes du Rhône**, *Parallèle 45 BIO* 5€ 9,50€ 17€ 27€
Paul Jaboulet Ainé 

. **Crozes Hermitage**, *Les Jalets, Paul Jaboulet Ainé* 39€

Bordeaux

Graves . **Château Saint loubert**, 6,20€ 11€ 21€ 32€
les Arros

Bordeaux Supérieur . **Château Auzanet BIO**  6,20€ 11€ 21€ 32€

lalande de Pomerol . **Château Béchereau**, *la Vallée* 41€

. **Château Haut-Chaigneau**, *vignoble Chatonnet* 58€

Saint-Estèphe . **Château Phélan Ségur**, *X. Gardinier & Fils* 78€

Saint Emilion . **la Tournelle du Pin figeac** 46€

Moulis . **Château Maucaillou** 58€

Pomerol . **fugue de nenin**, *Domaine Delon* 69€

Pays d'Oc . **Camas Merlot IGP**, 4,50€ 8,50€ 12,50€ 21€

Anne de Joyeuse

Margaux . **Château Rauzan Gassies**, *grand cru classé 2007* 132€

Haut-Médoc . **Château la lagune**, *Grand cru classé 2007* 138€

Blancs *White*

14cl 25cl 50cl 75cl

Alsace . **Riesling**, *Jean -Baptiste Adam* 5€ 9,50€ 14€ 24€

Bourgogne . **Macon-Village**, 6€ 11€ 21€ 33€

Prosper Maufoux

Bourgogne . **Chablis**, *Albert Bichot* 6,60€ 11€ 21€ 33€

Dordogne . **Monbazillac**, *Bajac* 6€ 11€ 21€ 33€

loire . **Chardonnay IGP**, *Chemin* 4,50€ 9€ 14€ 23€

de la Halliopère

Bourgogne . **Meursault**, *Albert Bichot, Domaine du Pavillon* 78€

Rosé

Rosé du moment . **Rosé du moment** 5€ 9,50€ 16€ 25€

Champagnes :

Mercier . *La coupe 10cl ... 8,50€ La Bouteille 75cl.....59,00€*

Ruinart Brut . *La Bouteille 75cl.....79,00€*

les cafés :

CAFÉ 2,3€

CAFÉ ALLONGÉ 2,6€

DÉCAFÉINÉ 2,3€

DÉCAFÉINÉ ALLONGÉ 2,6€

CAFÉ CRÈME 4,5€

CAFÉ VIENNOIS 5,5€

CAPUCCINO 5€

Boissons chaudes :

CHOCOLAT CHAUD 4,5€

CHOCOLAT VIENNOIS 5,5€

CHOCOLAT CHAUD 5€

VIN CHAUD À LA CANNELLE 6,5€

THÉS 4,5€

Grand earl grey/Ceylan /Jardins de Darjeeling

Thé vert au jasmin/ Menthe/Sencha

INFUSIONS 4,5€

Verveine BIO/Fleur d'hibiscus/Camomille BIO/Tilleul BIO



Le Brunch !

LA BURRA 'SALADE : BURRATA CRÉMEUSE DU SUD DE L' ITALIE, TAGLIATELLES DE COURGETTES,

13€ SALADE, POIVRONS ROUGES MARINÉS, TUILE DE PARMESAN

Creamy burrata from the south of Italy, zucchini tagliatelles, walnuts oil salad, pickled red peppers, parmesan tile.

LA BRUSCHETTA SAUMON FUMÉ : CRÈME D' AVOCAT, OIGNONS ROUGE, ANETH, GERME DE RADIS ET

14€ LAMELLES D' AVOCAT

Bruschetta with smoked salmon, avocado cream, red onions, dill, radish sprouts and avocado slices.

LE BURGEOIS (VEGAN) : BURGER BUN NOIR, STEAK DE LENTILLES CORAIL (CORRIANDRE, COURGETTES,

14€ OIGNONS CONFITS, CUMIN) , SALADE, TOMATES, PIGNONS DE PIN, SAUCE MIEL-MOUTARDE.

Black bun Burger, corals lentils steak (coriander, zucchini, sweet onions, cumin), salad, tomatoes, pine nuts, honey-mustard sauce.

LA SWEET TARTINE : ECRASÉ DE PATATE DOUCE RÔTIE, LAMELLES D' AVOCATS, CRÉMEUX DE CHÈVRE,

14€ POIS CHICHES RÔTIÉS AUX ÉPICES.

Tartine of mashed roasted sweet potatoe, slices of avocado, creamy goat cheese, roasted chickpeas with spices.

LE CROISSANT GOURMAND : GARNI D' ÉMINCÉ DE FILET DE POULET, POIVRONS RÔTIS, OIGNONS

12€ CONFITS, ET MOZZARELLA SUPER FONDANTE

Croissant stuffed with chicken filet, roasted peppers, sweet onions, and super soft mozzarella

L' AVOCADO TOAST : GUACAMOLE, SAUCE PESTO BASILIC MAISON, TOMATES CONFITES, MAÏS GRILLÉ,

14€ ET ŒUF MOLLET CROUSTILLANT

Toasted tartine, guacamole, homemade basil pesto, sweet tomatoes, grilled corn, crispy egg

Tout nos plats sont accompagnés de frites maison, ou d'œufs brouillés, ou de la garniture du jour, ainsi que de salades !

Our dishes are coming with homemade french fries, or scrambled eggs, or the garnish of the day, and salad !

Les petites douceurs sucrées...

LE PAIN PERDU D' ALEX : CAMELISÉ À LA CONFITURE DE LAIT, ET SES PETITS FRUITS,

8,5€

Alex's french toast, caramelized with milk's Jam, and its fruits

LE SUPER BOWL : YAOURT AU LAIT DE SOJA ET AMANDE, À LA SPIRULINE (microalgue),

10,5€

MUESLI, KIWI, MANGUE, FRUITS DE SAISONS, POUDRE DE NOIX DE COCO

Almond and soya yogurt with spirulina (microalgae), muesli, kiwi, mango, seasonal fruits, coconut powder...

Et sinon... voici le BRUNCH CORNER pour 25, 9€ !

POUR COMMENCER...TO START... •UNE BOISSON CHAUDE | A HOT DRINK

•CROISSANT / PAIN AU CHOCOLAT / TARTINE | CROISSANT / CHOCOLATE BREAD / TARTINE

•UNE ORANGE PRESSÉE | A FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE

ENSUITE...NEXT... •UN PLAT AU CHOIX PARMIS NOS SUGGESTIONS | A MAIN COURSE ON THE MENU

ET ENFIN... •LE DESSERT DU JOUR | THE DESERT OF THE DAY

Option « DRUNCH » 18, 9€ / Personne [2heures] -disponible avec un minimum de consommation de 15, 9€ sur la nourriture :

•LE WEEK-END DE 10H À 17H, *ALCOOL ILLIMITÉ* PENDANT UNE DURÉE DE 2 HEURES SUR *LA BOISSON À BULLES DU MOMENT*, TOUTE LA TABLE DOIT PARTICIPER, POUR UN MAXIMUM DE FUN !!

Nos détox...

<u>L'ORANGE OUTANG</u> : CAROTTE, ORANGE, CITRON VERT, GINGEMBRE, CÉLÉRI	6,5€
Carrot, orange, lime, ginger, celeriac	
<u>LA VIE EN ROSE</u> : BETTERAVE, CÉLÉRI, CONCOMBRE, POIRE, MENTHE FRAICHE	7€
Beetroot, celeriac, cucumber, pear, fresh mint	
<u>MAMIE GRANNY</u> : POMME, CITRON ET BASILIC	6,5€
Apple, lemon and fresh basil	