

The background features a light cream color with faint, large-scale botanical sketches of flowers and leaves. In the top right corner, there is a detailed illustration of a branch with green leaves and clusters of small red berries. In the bottom left corner, there is a detailed illustration of a branch with green leaves and several red, five-petaled flowers with visible stamens.

Le Corner
Saint Germain

Cocktails

Mango Margarita .10€

Tequila, purée de mangue,
Triple Sec, jus de citron



Lady Blue .9€

Rhum, Liqueur de litchi, Curaçao
bleu, crème de coco, jus d'ananas



Spritz .8,5€

Apéritif, Prosecco, soda



Mojito .9,5€

Rhum, jus de citron vert, menthe,
Cassonade, soda



Basil's Gin .11€

Gin Hendrick's, basilic frais,
jus de citron vert, sirop de basilic



Caipirinha .7,5€

Cachaça, jus de citron vert,
cassonade et glace pilée



Gin Tonic 7,5€
Gin...et Schweppes !



Mocktails (sans alcool)

Mauresquito - Orange, ananas, orgeat 6,5€

Fruits frais - Orange et citrons pressés 8,5€

Virgin Colada - Crème de coco, ananas 6,5€

Negroni .9€

Vermouth Rouge, Campari,
Gin, zestes d'orange



Rosemary Martini .11€

Gin, romarin, Chartreuse Verte,
sirop d'agave, zestes de citron



Apéritifs	-Ricard, Pastis 2cl	3,50€
	-Martini(rouge, blanc), Américano, Campari, Porto 6cl	7,50€
	-Kir Chardonnay, Kir Cardinal 14cl	7,50€
	-Kir Royal 10cl	9,5€
Whiskies	-JB	7,00€
	-Jameson 7,60€	
	-Johnnie Walker Black Label, Chivas 12 ans, Oban 14 ans, Aberlour 10ans	9€
	-Jack Daniel's 8€	
Gins	-Hendrick's, Bombay Sapphire	
	-Gordon's	
Vodka	-Vodka selon l'humeur !	9,20€
	-Smirnoff	7,60€
	-Absolut	8,60€
Cognac	-Cognac VSOP	9,20€
	-Cognac XO HENNESSY	18€
Rhums	-Vauquelin	7,60€
	-Vieux Rhum Clément	9,50€
Liqueurs	-Chartreuse Jaune	9,20€
	-Chartreuse Verte	9,20€
	-Get 27, Cointreau, Liqueur de litchi	
	Amaretto, Malibu	7,60€
Eau de vie		
de fruits	-Armagnac, vieille prune, poire williams, Mirabelle	8,40

	25cl	50cl	100cl
Bières pressions	Stella	3,60€	6,50€ 13€
	Leffe	4,50€	7,80€ 15,50€
	Bière du moment	4,50€	7,80€ 15,50€
Bières bouteilles			
	-Bière sans alcool		5€
	-Guinness brune, Pelforth brune, Heineken, Corona, Desperados		6,60€
Boissons fraîches			
	-Limonade (avec sirop +0,20€)	25cl	4€
	-Coca, coca zéro, sprite, Orangina, Schweppes, Ice Tea	33cl	5€
	-Jus de fruits frais pressés (Orange ou citron)	20cl	5,50€
Eaux minérales			
	-Evian	33cl 4,3€-50cl 4,7€-100cl 5,8€	
	(Avec sirop +0,20€)		
	-San Pelegrino	50cl 4,8€-100cl	5,8€
	-Perrier(avec sirop +0,20€)		5€
Les cafés			
	-Café, déca(+0,30€ allongé)		2,3€
	-Café crème		4,5€
	-Capuccino		5€
	-Café viennois		5,5€
Boissons chaudes			
	-Chocolat chaud(viennois + 1€)		4,5€
	-Vin chaud à la canelle		6,5€
	Thé Earl Grey, Ceylan, Darjeeling, Jasmin/Menthe/Sencha		4,5€
	Infusions Verveine BIO, fleur d'hibiscus, Camomille BIO, Tilleul BIO		4,5€

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€ / 18,5€
- Escargot de Bourgogne à l'ail et persil 9,5€
- Burrata (125gr) super crémeuse, tartare de mangue et poivrons marinés 10,5€

Plats principaux

- Poulet satay, julienne de légumes (pois gourmands, carottes, navets, mangue, riz basmati 16,5€
- Risotto à l'encre de seiche, crème de cèpes et grana padano 15,5€
- Bœuf persillé Angus, beurre maitre d'hôtel, frite/salade 250gr-17,5€
-ANGUS à partager : 500gr-33€/750gr-48€/1KG-65€
- Tartare de bœuf, parmesan et pesto basilic, frite/salade 16,5€
- Filet mignon de porc, à la sauce miel-moutarde, réduction au vin rouge et cerise « Amarene », purée de patate douce au gingembre 17,5 €

Poissons

- Tartare de daurade marinée au gingembre, baie de goji, mangue, coriandre, bananes plantain aux épices 16,5€
- Filet de daurade grillé, crème à l'ail, 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 16

Salades

- Cesar : Suprême de poulet tandoori, œuf mollet grana padano, sauce césar, radis et croutons 15,5€
- Chèvre chaud : fromage de chèvre crémeux et pané, pommes, endives, magret de canard fumé, noix et salade frisée 15,5€
- Burrasalade : Burrata super crémeuse, poivrons marinés, salade, tagliatelles de courgette, tuile de parmesan, Jambon fumé 16,5€

Burgers : (tous accompagné de frites et salade)

- Le GUIGOU Burger : Steak haché de bœuf français, Brie de Meaux fondant, mayonnaise à l'estragon légèrement sucrée, tomates et oignons confits 16,5€
(Supplément steak de 150gramme +5€)
- Roger's chicken Burger : Escalope de filet de poulet Pané, sauce pesto basilic, poivrons et oignons façon Basquaise, et notre délicieuse sauce tomate 15€
- Burger Végé : Steak de chèvre crémeux pané, sauce Miel-moutarde, pickles de courgette au curry, salade et oignons rouges 13,8€

à partager

- La Planchatapas : Toutes nos entrées tapas réunies dans une grande assiette à partager (sauf escargots) 44,5€
- 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 Adeline Albert Bichot 49€

. Pomard Premier cru, Les Chaponnières 112€

. 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 Aîné

. Crozes Hermitage, Les Jalets, Paul Jaboulet Aîné 39€

Bordeaux

Graves . Château Saint loubert, Les Arrocs 6,20€ 11€ 21€ 32€

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

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

Saint Emilion . la Tournelle du Pin Figeac * 46€

Moulis . Château Maucaillou 58€

. Château Haut-Chaigneau, vignoble Chatonnet 58€

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

Pomerol . fugue de Nenin, Domaine Delon 69€

Pays d'Oc . Gamay Merlot IGP, Anne de Joyeuse 4,50€ 8,50€ 12,50€ 21€

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, Prosper Maufoux 6€ 11€ 21€ 33€

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

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

loire . Chardonnay IGP, Chemin de la Halliopère 4,50€ 9€ 14€ 23€

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

Rosé 14cl 25cl 50cl 75cl

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€

Le Brunch

Samedi et Dimanche

La Burra'salade : Burrata crémeuse, tagliatelles de courgettes, salade, poivrons rouges marinés, tuile de parmesan 13€
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 lamelles d'avocat 14€
Bruschetta with smoked salmon, avocado cream, red onions, dill, radish sprouts and avocado slices.

Le Bourgeois(vegan): Burger bun noir, steak de lentilles corail(corriandre, courgettes, oignons confits, cumin), salade, tomates, sauce miel-moutarde. 14€
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, pois chiches rôties aux épices. 14€
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 confits, et mozzarella super fondante 12€
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, et œuf mollet croustillant 14€
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 : caramélisé 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), muesli, kiwi, mangue, fruits de saisons, poudre de noix de coco 10,5€
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 parmi nos suggestions |a main course on the menu

Et ENFIN.. •Le dessert du jour | The desert of the day

Nos détox...

L'orange Outang: carotte, orange, citron vert, gingembre, céleri 6,5€
Carrot, orange, lime, ginger, celeriac

Mamie granny: Pomme, citron et basilic Apple, lemon and basil 6,5€

