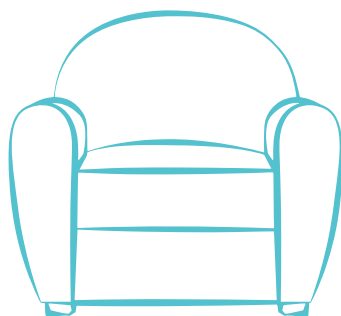


Grande terrasse,
salle avec comptoir,
arrière-salle
avec cuisine ouverte
et cave privatisable



Ici, on aime
les bons produits
et le fait maison

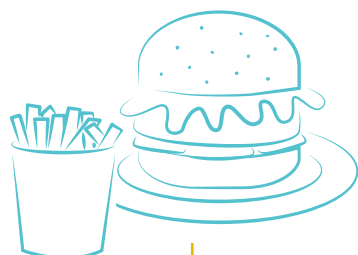
ENTRÉES/TAPAS

FOIE GRAS AU POIVRE DE SICHUAN 14 compotée d'oignon rouge, Kikkoman ♦ <i>Foie gras with Sichuan pepper, onions compote, Kikkoman</i>	NEMS AU POULET sauce nuoc mam 9.5 ♦ <i>Chicken springrolls</i>
RAVIOLES DE DUXELLES DE CHAMPIGNONS 10.5 crème de Parmesan, tombée d'épinard, croûtons et ciboulette ♦ <i>Mushrooms dumplings with Parmesan cheese, spinach and croutons</i>	SAUCISSE PERCHE à découper soi-même 9 ♦ <i>Perche sausage, to cut oneself</i>
ŒUFS MEURETTES DE L'APPARTEMENT 9.5 Lardons, oignon blanc, thym, laurier, vin rouge, œufs pochés et croûtons ♦ <i>Poached eggs with red wine, bacon, onions, herbs and croutons</i>	JAMBON DE COCHE D'AUVERGNE  11 22-24 mois d'affinage cornichons et beurre ♦ <i>Coche d'Auvergne ham 22-24 months maturing, butter, pickles and butter</i>
SASHIMIS DE THON MARINÉS 12 concombre, tomate, oignon rouge et huile citron ♦ <i>Marinated tuna fish, cucumber, tomato, red onion and lemon oil</i>	JAMBON AUX 3 NOIX cornichons et beurre  9 ♦ <i>Superior cooked ham, pickles and butter</i>
POULPE ÉMINCÉ 12 tomates séchées, olive noire taggiasche, oignon rouge, roquette, pois chiche frit, paprika fumé ♦ <i>Minced octopus, dried tomatoe, black olive, red onion, arugula, paprika chickpea</i>	RILLETTE DE BŒUF ANGUS 9.9 à la tomate séchée et cornichons ♦ <i>Angus beef rillettes, dried tomato and pickles</i>
ŒUFS DE SAUMON SAUVAGE toasts et beurre 12 ♦ <i>Wild salmon eggs, toasts and butter</i>	PÂTE DE SARDINE OU DE THON EN CONSERVE 9.5 ♦ <i>Sardine or tuna pate potato</i> 
MOZZARELLA DE NANINA    11 produit artisanal fait à Paris XI, roquette, tomate séchée, pignon de pin et pesto ♦ <i>Made in Paris XXI with tomato and pesto</i>	MIX TAPAS     21 Nems, falafel, croquetas de Potimarron, croustillant de Saint-Maure, frites, mesclun ♦ <i>Springrolls, falafel, pumpkin croquette, crispy goat cheese, fries, mixed leaf salad</i>
CRUSTILLANT DE SAINTE-MAURE DE TOURRAINE    11 romarin, miel, ciboulette et mesclun ♦ <i>Crispy goat cheese, rosemary, honey, chives and mixed leaf salad</i>	PLANCHE MIXTE  23 ♦ <i>Cheese and charcuterie board</i> Saint-Nectaire fermier AOP, Gouda au lait cru truffé, Sainte-Maure de Tourraine, Jambon de Coche 22-24 mois d'affinage, jambon aux 3 noix, saucisse perche, rillette de bœuf Angus, cornichons, beurre et mesclun
CHIFFONNADE DE GOUDA au lait cru, truffé 10 ♦ <i>Truffle Gouda cheese</i>	FRITES MAISON 5.5 ♦ <i>Homemade fries</i>
CROQUETAS DE POTIMARRON     9.9 cerfeuil, ail, faisselle de chèvre, fines herbes ♦ <i>Pumpkin croquettes, chervil, garlic, cottage cheese, herbs</i>	FRITES AU CHEDDAR  7.5 ♦ <i>Fries with cheddar</i>
CROQUETAS DE FALAFEL      9.9 sauce Appart' ♦ <i>Falafel croquettes</i>	FRITES AU CHEDDAR & CRISPY ONION  7.9 ♦ <i>Fries with cheddar and crispy onion</i>
	FRITES AU CHEDDAR & CRISPY BACON  8.5 ♦ <i>Fries with cheddar and crispy bacon</i>
	FRITES AU CHEDDAR, CRISPY BACON & ONION  8.9 ♦ <i>Fries with cheddar, crispy bacon + onion</i>

BURGERS

Avec du pain brioché, cheddar, romaine, tomate, compotée d'oignon rouge Kikkoman, Spiracha mayonnaise, frites

With Brioche bread, cheddar, romaine lettuce, tomato, red onion compote Kikkoman, spiracha mayonnaise, fries



CHAROLAIS BURGER CHAROLAIS 🌾💧🥛🥚🌿

◆ Beef burger

16

FALAFEL BURGER 🌾💧🥛🥚🌿🌱

16.5

BACON

OU CHEDDAR FONDU *melted cheddar*

OU OIGNON FRIT *fried onion*

+1.5€

DOUBLE STEAK

+5€

TOASTÉS

Avec du pain de campagne, frites et mesclun

Farmhouse bread, fries and mixed leaf salad

JAMBON AUX 3 NOIX , GOUDA AU LAIT CRU TRUFFÉ 💧🌾 15.5

◆ Superior cooked ham, truffle Gouda cheese

MOZZARELLA, ROQUETTE, TOMATE, PESTO 💧🌾🌱🌿 14.9

◆ Mozzarella, arugula, tomato, pesto

SAUMON FUMÉ 💧🌾🐟 15.5

Sainte-Maure de Tourraine, cream cheese, ciboulette, ail, concombre

◆ Smoked salmon, goat cheese, cream cheese, chives, garlic, cucumber

Et si on mettait
les pieds
sous la table ?
—

SALADES

SALADE DE L'APPARTEMENT 💧🌱 17

Mâche, roquette, mozzarella artisanale Nanina Paris XIème, artichauts marinés, tomates séchées, oignon rouge, pignons de pin torréfiés, jambon de Coche d'Auvergne

◆ Corn salad, arugula, mozzarella, marinated artichokes, dried tomatoes, red onion, roasted pine nuts, country ham

SALADE DE PAILLARD DE POULET 16.5

Roquette, boulgour, brunoise de carotte, courgette, oignon rouge, tomates séchées, concassée d'avocat, radis, huile citron















◆ Chicken salad : arugula, bulgur, carrot, zucchini, red onion, dried tomato, stewed avocado, radish, lemon oil

SALADE VEGGIE 💧🌱🥚🌾🌿 17

Duo de lentilles, poivrons marinés, oignon rouge, tomates séchées, radis, royal Gala, faisselle de chèvre, croquetas de potimarron

◆ Lentils duo, marinated peppers, red onion, dried tomato, radish, apple, cottage cheese, pumpkin croquettes

PLATS

TATAKI DE THON ET SON WOK   	20
Pousse de brocolis, liserons d'eau, baby corn, oignon blanc, ail, courgette, marinade thaï	
♦ <i>Tuna tataki and vegetables wok : Broccoli, vegetables, baby corn, onion, garlic, zucchini, thaï sauce</i>	
LINGUINE LIÉ AU BOUILLON MISO	18.5
Feuille de Nori, brunoise de carotte, foie gras au poivre Sechuan, œufs de saumon sauvage	
♦ <i>Linguini pasta with miso broth : seaweed, carrot, foie gras with Sichuan pepper, salmon eggs</i>	
 ENTRECÔTE VBF    	22
Beurre maître d'hôtel, pomme de terre grenaille au four, jus de viande	
♦ <i>Rib eye steak : Maître d'hôtel butter, baked walnut sized potatoes, meat juice</i>	
TENTACULE DE POULPE SNACKÉ  	19
Mousseline de butternut rôtie, condiments, roquette, oignon rouge, tomates séchées, pois chiche frit au paprika fumé	
♦ <i>Grilled octopus tentacle : Butternut muslin, condiments, arugulan red onions, dried tomato, fried chickpea paprika</i>	
COQUILLETTE JAMBON AUX 3 NOIX  	15.5
Gouda au lait cru truffé, jus de viande corsé, ciboulette	
♦ <i>Coquillettes pasta with Superior cooked ham : truffle gouda cheese, meat juice, chives</i>	
FILET DE POULET CROUSTILLANT	15
Riz thaï lié au lait de coco, sésame blanc, shitake mariné Teriyaki, oignon blanc, coriandre, huile citron	
♦ <i>Crispy chicken : thaï rice with coconut milk, sesame, marinated mushroom, onion, coriander, lemon oil</i>	
WOK DE LÉGUMES  	15
Pousse de brocolis, liseron d'eau, baby corn, oignon blanc, ail, courgette, tofu, marinade thaï	
♦ <i>vegetables wok : broccoli, vegetables, baby corn, onion, garlic, zucchini, tofu, thaï sauce</i>	

NOS FRITES SONT MAISON ET FAITES AVEC DE LA POMME DE TERRE AGRIA

PROVENANCE DU STEAK HACHÉ : FRANCE

ENTRECÔTE : FRANCE

FORMULE 12H-15H

du lundi au vendredi, hors jours fériés,
uniquement sur ardoise

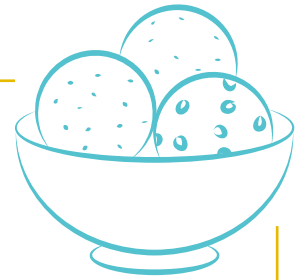
ENTRÉE + PLAT
ou PLAT + DESSERT **18€**

ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT **23€**

AVEC PLAT DU JOUR,
CAFÉ À 0.5€

 : VEGGIE

DESSERTS



PROFITEROLE DE L'APPARTEMENT

Glace vanille Bourbon de Madagascar, coulis chocolat Valrhona, amandes effilées

- ◆ Profiteroles, vanilla ice, chocolate coulis, almond

9

TARTE TATIN Crème fraîche

- ◆ Tatin tart and cream

8

CHEESECAKE DU MOMENT

- ◆ Cheesecake of the month

7

MI-CUIT CHOCOLAT VALRHONA

Sorbet poire Mon Petit Glacier, chantilly et amandes effilées

- ◆ Half cooked chocolate cake, pear ice, cream and almond

8.5

DUO DE FROMAGES Saint Nectaire et Sainte Maure de Tourraine

- ◆ Cheeses duo

8

FROMAGE BLANC 0% Muesli, miel et royal GALA

- ◆ White cheese : muesli, honey, apple

7

BOULE DE GLACE ARTISANALE

MON PETIT GLACIER

Vanille, fraise, pêche de vigne, chocolat, café ou poire

- ◆ Scoop of artisanal ice cream : vanilla, strawberry, peach, chocolate, coffee or pear

x 1 — 3

x 2 — 5.5

x 3 — 8

GROM SORBET ARTISANAL EN BÂTONNET ARTISANAL

Citron, framboise, fraise ou pêche

- ◆ Frozen sorbet pops : lemon, raspberry, strawberry or peach

5

MOCHIS GLACÉS SANS GLUTEN

Boule de glace enrobée de pâte de riz

Fruit de la passion, litchi, thé vert, myrtille, ou fleur de cerisier

- ◆ Ice cream covered with rice paste : Passion fruit, litchi, green tea, blueberry, cherry blossom

x 1 — 3.5

x 2 — 6.5

x 3 — 9.5



GROM



MENU ENFANT KID MENU

-12 ans
— 10€ —

STEAK HACHÉ FRITES

ou COQUILLETTES JAMBON

ou FILET DE POULET PANÉ FRITES

+ VERRE DE SODA

Ground beef and fries

or pasta coquillettes with ham

or chicken fillet with fries

+ soda glass

ALLERGÈNES

: GLUTEN

: POISSON
Fish

: CRUSTACÉ
Shellfish

: MOUTARDE
Mustard

: ŒUF
Egg

: LAIT
Milk

: FRUITS À COQUE
Nut

: SOJA ET GRAINE DE SÉSAME
Soybean and sesame

LE MESCLUN EST SERVI AVEC DE LA VINAIGRETTE
À BASE DE MOUTARDE

The mixed leaf salad comes with home-made
vinegar sauce, made with mustard



PETIT DEJEUNER – BREAKFAST

MATIN UNIQUEMENT – AT MORNING ONLY

Boisson chaude: café, noisette, crème, thé ou chocolat chaud

Hot beverage: coffee, coffee with milk, tea or hot chocolate

EXTRA +2€ pour un cappuccino, double café for cappuccino, double coffee

+

Croissant ou tartine, Orange pressée

Croissant or buttered bread, Fresh orange juice

7.5

+

Œufs aux plats et bacon

Fried eggs with bacon

12

Ou or Egg muffin bacon

13



Omelettes - Omelets salad

MATIN UNIQUEMENT - AT MORNING ONLY

Nature *plain*

8

Fromage *cheese*

10

Champignons et fromage *mushrooms and cheese*

11

Jambon de coche *country ham*

12

Jambon et fromage *ham and cheese*

13

2 œufs aux plats avec bacon *fried eggs with bacon*

6

Egg muffin bacon

6.5



BRUNCH APPART'

le dimanche de 11H à 16H *Sunday to 11am until 4pm*

A CHOISIR *select:*

- **BACON** *Bacon*
Avec toasté jambon, gouda truffé *toasted ham and truffle gouda cheese*
Ou *or*
- **FALAFEL** *Falafel*
Avec toasté mozzarella, roquette, tomate, pesto
toasted mozzarella, arugula, tomato and pesto
Ou *or*
- **SAUMON FUME** *Smoked salmon*
Avec toasté Saumon fumé, Sainte-Maure de Tourraine, cream cheese
toasted smoked salmon, goat cheese, cream cheese, chives, garlic, cucumber

INCLUS *included:*

- **Galette de pomme de terre darphin** *Potato cake darphin*
- **Salade d'épinard, radis, huile citron** *spinach salad, radish, lemon oil*
- **Pancake sirop d'érable** *pancake maple syrup*
- **Œuf poché sauce bénedicte** *poached egg, benedict sauce*
- **Champignons de Paris poelés** *mushrooms* **17.5**

+

Boisson chaude, orange pressée, croissant **25**
Hot beverage, fresh orange juice, croissant

EXTRA +2€ pour un cappuccino, double café *for cappuccino, double coffee*

PETIT DEJEUNER – DEJEUNER – DINER – Brunch

Breakfast – Lunch – Dinner – Brunch