



RECETTE REBELLE - Rien ne se perd, tout se déguste.
Un légume de saison, sublimé et cuisiné dans son intégralité selon l'inspiration du Chef.

RECETTE REBELLE - Nothing is wasted, everything is savoured.
A seasonal vegetable, enhanced and cooked in its entirety according to the Chef's inspiration.



Sur le pouce / On the go

- Asperges blanches, sauce gribiche** 10€ **L V**
White asparagus, gribiche sauce
- Taboulé de chou-fleur, vinaigrette aux agrumes** 9€ **V**
Cauliflower tabbouleh with citrus vinaigrette
- Trilogie de tomates, burrata crémeuse, pesto** 9€ **V**
Trilogy of tomatoes, creamy burrata, pesto
- Petite Salade César | romaine, tomates, œuf dur, anchois, suprême de volaille fermière** 9€ **S**
Small Caesar salad | romaine lettuce, tomatoes, hard-boiled egg, anchovies, free-range chicken supreme

Plats / Main courses

- Plat du jour** 15€
Meal of the day
- Monochrome de Panais** **RF** 16€ **L V**
Parsnip monochrome
- Burger de bœuf Limousin 180g, Comté AOP, compotée d'oignons, tomates *** 20€ **S**
Limousin beef burger 180gr., Comté AOP, onion compote, fresh tomatoes*
- Linguine Bio par CQFD aux tomates, gambas poêlées** 23€ **Région Ile-de-France**
Organic Linguines by CQFD with tomatoes, pan-seared prawns
- Pièce du boucher, pommes Anna, mesclun, sauce béarnaise** 24€
Butcher's cut, pommes Anna, mesclun, béarnaise sauce
- Grande Salade César | romaine, tomates, œuf dur, anchois, suprême de volaille fermière** 16€ **S**
Large Caesar salad | romaine, tomatoes, hard-boiled egg, anchovies, free-range chicken breast
- Croque-Monsieur*** 12€ **S**
- Omelette (Oeuf fermier, Jambon ou Fromage)*** 12€ **S**
Omelette (Farm Egg, Ham or Cheese)*

*servi avec frites maison & salade / served with homemade fries & salad

Desserts

- Café Gourmand** 8€
Gourmet Coffee
- Salade de Fruits de saison Bio.** 8€
Seasonal Org. Fruit salad
- Tiramisu Fraise-Rhubarbe** 8€
Strawberry-Rhubarb Tiramisu
- Mousse au chocolat** 8€
Chocolate mousse
- Glace 2 boules, vanille, chocolat, citron, fraise, yaourt** 4€
2 scoops of ice cream, vanilla, chocolate, lemon strawberry, yogurt

Menu

L'AGITÉ DE LA GAITÉ

Menu Enfants - KIDS' MENU

Steak haché ou Petite omelette, Frites
Chopped steak or Small omelette, Fries
+
Glace du moment ou Salade de fruits
Ice cream of the moment or Fruit salad
+
Sirop ou jus
Syrup or fruit juice



12€

Boissons Chaudes / Hot Drinks

- Espresso** **RF** 3€
- Espresso décaféiné / Decaffeinated** 4€
- Chocolat chaud / Hot Chocolate** **RF** 4€
- Double Espresso** 4€
- Cappuccino** 4€
- Café Crème** 4€
- Thé / Tea Le Palais des Thés** 4€
Demandez notre sélection du moment.
Ask us our current selection.
- Infusion / Herbal Tea Le Palais des Thés** 4€
Demandez notre sélection du moment.
Ask us our current selection.

Softs

- Eau / Water Vittel (50 cl)** 4€
- Eau / Water Vittel (100 cl)** 6€
- Eau gazeuse / Sparkling San Pellegrino (50cl)** 4€
- Eau gazeuse / Sparkling San Pellegrino (100cl)** 6€
- Eau gazeuse / Sparkling Perrier (33cl)** 5€
- Jus de Fruits / Fruits Juice Granini (20cl)** 5€
Orange, Multivitaminé bio, Ananas, Pamplemousse, Pomme, Tomato, Abricot
- Nectar Fraise Granini (20cl)** 5€
- Coca-Cola / Coke / Zero (33cl)** 5€
- Fuzetea Pêche / Peach (25cl)** 5€
- Orangina / Fanta / Sprite (25cl)** 5€
- Schweppes - Indian Tonic, Agrum (25cl)** 5€
- Sirop Monin** 2€
(grenadine, pêche, fraise, menthe, citron)

V végétarien **RF** Recette Rebelle **L** local **S** snacking

CARTE 100% FAIT MAISON | 100% HOMEMADE

Le snacking peut être commandé tout au long de la journée
Snacks can be ordered all day long

(de 12h-18h à 19h-22h30 | from 12am-6pm to 7pm-10:30pm)

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 14H ET DE 19H À 22H30
RÉSERVATION AU 01 87 21 29 54

PRIX NETS TTC SERVICE INCLUS | L'EXCÈS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION
PRODUITS ALLÉROGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT

Bière / Beer

PRESSION	25cl	50cl	150cl
Demory Lager 	6€	9€	25€
Heineken	4,5€	7,5€	22€
Affligem	6€	9€	25€

BOUTEILLE (33cl)

Demory Blanche 5.7% Local - FR	8€
Gallia Champ Libre 5.8% - FR	9€
Desperados 5.9% - FR	10€
Lagunitas IPA 6.2% - US	12€
Mort Subite White Lambic 5.5% - BE	9€
Heineken 0.0 - NL	6€

Cocktails

Micropolitain (20cl)	11€
Mojito (20cl)	11€
Piña Colada (20cl)	11€
Screwdriver (20cl)	11€
Tequila Sunrise (20cl)	11€
Spritz (20cl)	11€
Ti Punch (7cl)	11€
Gin Tonic (20cl)	11€

Mocktails

MicroNolitain (20cl)	7€
Virgin Colada (20cl)	7€
Gâté (20cl) <small>Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Citron Vert</small>	7€

Whisky

LE MALT (4cl)	
Aberlour 10 ans Forest Reserve - SCO	12€

LES BLENDS (4cl)

Jameson - IR	9€
J&B Rare - SCO	7€

LE MAÏS (4cl)

Jack Daniel's - US	10€
--------------------	-----

Gin

Gibson's - UK (4cl)	7€
Generous Gin Organic 44°- FR (4cl)	11€
Bombay Sapphire - UK (4cl)	11€

Tequila

Tequila Olmeca - MX (4cl)	9€
---------------------------	----

Vodka

Absolut - SW (4cl)	12€
Grey Goose - FR (4cl)	14€
Eristoff - FR (4cl)	7€



DU VIN ? DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION DU MOMENT !
some wine? ask for our selection of the month!



Aperitifs

Cidre Appie Le Brut (33cl)	9€
Kir (12.5cl)	5,5€
Kir Royal (12.5cl - Double Crème de Cassis J. Cartron)	15€
Ricard / Pastis 51 (2cl)	6€
Campari (6cl)	6€
Martini Extra Dry, Bianco, Rosso ou Rosato (6cl)	6€
Porto Graham's fine Tawny (7cl)	6€
Suze (4cl)	6€

Champagnes

	12,5cl	37,5cl	75cl
Laurent Perrier La Cuvée Brut	13,5€	38€	70€
Laurent Perrier Cuvée Rosé			92€
Tsarine Brut Premium	12,5€		69€

Rhum

Dillon Blanc Agricole - FR (4cl)	7€
Bacardi - CU (4cl)	8€
Havana Club 3ans - CU (4cl)	9€
Don Papa - PH (4cl)	12€
Diplomatico - CU (4cl)	13€
Cachaça Sagatiba - BR (4cl)	12€

Digestif

Bailey's (4cl)	9€
Eau de Vie de Poire Williams J. Cartron (4cl)	10€
Cognac Hennessy XO (4cl)	32€
Cognac Hennessy VS (4cl)	15€
Armagnac Château de Laubade (4cl)	10€
Chartreuse Verte (4cl)	16€
Get 27 ou Get 31 (4cl)	8€
Vieille Prune de Souillac (4cl)	15€
Calvados Christian Drouin (4cl)	9€
Cointreau (4cl)	8€

Menu

L'AGITÉ DE LA GAITÉ



SNACKING ALL-DAY-LONG

> sélection disponible de 12h-18h à 19h-22h30, du lundi au vendredi
(dishes available from 12am-6pm to 7pm-10:30pm, from monday to friday)

Sur le pouce / On the go

PETITE SALADE CÉSAR | Romaine, Tomate, Oeuf dur, Anchois, 9€

Suprême de Volaille fermière

SMALL CAESAR SALAD | Romaine, Tomato, hard-boiled Egg, Anchovies,
free-range Poultry Supreme

Plats / Main courses

Croque-Monsieur, Frites maison, Mesclun 12€

Croque-Monsieur, homemade Fries, Mesclun

Omelette (Oeufs fermiers, Jambon ou Fromage), Frites maison, Mesclun 12€

Omelette (classic, with ham, or cheese), homemade Fries, Mesclun

Burger de bœuf Limousin 180g, Comté AOP, compotée d'oignons, tomates* 20€

Limousin beef burger 180gr, Comté AOP, onion compote, tomatoes

Grande Salade César | romaine, tomates, œuf dur, anchois, suprême de 16€
volaille fermière

Large Caesar salad | romaine, tomatoes, hard-boiled egg, anchovies,
free-range chicken breast

*servi avec frites maison & salade / served with homemade fries & salad

Desserts

Mousse au Chocolat 8€

Chocolate Mousse

Café Gourmand 8€

Gourmet coffee

100% FAIT MAISON | 100% HOMEMADE