

BOISSONS FRAICHES - COLD DRINKS

BIÈRES PRESSION - DRAUGHT BEERS

	25cl	33cl	50cl
HEINEKEN	4,5€		7,5€
AFFLIGEM	5,2€		8,5€

BIÈRES BOUTEILLES - BOTTLED BEERS

GRIMBERGEN BLONDE BIÈRE D'ABBAYE agrumes & notes d'épices	5,5€
GRIMBERGEN AMBRÉE BIÈRE D'ABBAYE ronde & sucrée	5,5€
PELFORTH BRUNE caramélisée & de caractère	5,5€
CORONA saveurs de malts, de citron	6,5€
DESPERADOS saveurs de citron, citron-vert	6,5€
LAGUNITAS IPA amère aux notes d'agrumes	6,5€
MORT SUBITE WITTE LAMBIC rafraichissante & acidulée	6€

SANS ALCOOL LA FÊTE EST PLUS FOLLE ! - THE PARTY'S WILDER WITHOUT ALCOHOL!

HEINEKEN 0.0 fruitée et désaltérante	5,5€
DESPERADOS VIRGIN 0.0 notes d'agrumes et de citron	6,5€
CIDRE BIO «SASSY» DE NORMANDIE BIO	6,5€

EAUX MINÉRALES - SPRING WATER

	25cl	33cl	50cl	1L
VITTEL			3,5€	4,5€
SAN PELLEGRINO			3,5€	4,5€
PERRIER		4€		
VOLVIC FRAISE	2,8€			

SODAS

	25cl
COCA COLA, COCA COLA ZERO, COCA CHERRY - 33cl	4,5€
OASIS TROPICAL	4,5€
FANTA ORANGE	4,5€
SPRITE	4,5€
ORANGINA	4,5€
SCHWEPES INDIAN TONIC, SCHWEPES AGRUMES	4,5€
RED BULL	4,5€
FUZE TEA PÊCHE	4,5€

UN ZESTE DE FRAICHEUR - A ZEST OF FRESHNESS

SODA ARTISANAL MONA CITRON & CITRON VERT	6,5€
MONA ARTISAN LEMON & LIME SODA 100% naturel et peu sucrée, BIO - 100% natural and low on sugar, ORGANIC	
PÉTILLANT POMME ARTISANAL MONA	6,5€
MONA ARTISAN SPARKLING APPLE 100% naturel et français, BIO - 100% natural and French, ORGANIC	

NECTARS & JUS DE FRUIT NECTARS & FRUIT JUICES

GRANINI	25cl
JUS : TOMATE, ORANGE, POMME - JUICES: TOMATO, ORANGE, APPLE	4,5€
NECTARS : PAMPLEMOUSSE, ANANAS, FRAISE, ABRICOT NECTARS: GRAPEFRUIT, PINEAPPLE, STRAWBERRY, APRICOT	4,5€



LIQUEURS ET SPIRITUEUX - LIQUEURS AND SPIRITS

ALCOOLS

RHUM HAVANA CLUB 3 ANS	8€	4cl
RHUM DIPLOMATICO RESERVA 12 ANS	10,2€	
VODKA ABSOLUT	8€	
TEQUILA OLMÉCA BIANCO	8€	
GIN GIBSON	8€	
GIN MONKEY 47 DRY	10€	
GIN GENEROUS coriandre & combava made in France, BIO	11€	

APÉRITIFS

RICARD - 2CL	4,9€	4cl
PASTIS - 2CL	4,9€	
MARTINI DRY, BIANCO - ROSSO - 5CL	5,4€	
CAMPARI DRY - 5CL	5,5€	
PORTO RUBY - PORTO BLANC - 5CL	5,5€	
ST RAPHAËL ROUGE - 5CL	6,5€	
LILLET - 5CL	8,5€	

WHISKIES

WHISKIES BLEND		4cl
CHIVAS REGAL 12 ANS	9€	
WHISKY J&B RARE	7€	
WHISKY JAPONAIS, BLEND TOGOUCHI 40°	8€	
WHISKIES CLASSIC MALT		
ABERLOUR 10 ANS	8€	
TALISKER 10 ANS	10€	
AMERICAN WHISKEY		
JACK DANIEL'S	8€	
BULLEIT RYE	12,5€	
IRISH WHISKEY		
JAMESON	7,5€	
SCOTCH WHISKEY		
HAIG CLUB CLUBMAN	9€	

CALVADOS

DROUIN	8€	4cl
COGNAC		4cl
HENNESSY XO	14,5€	
HENNESSY VS	10€	

EAUX DE VIE

POIRE WILLIAMS	8€	4cl
MIRABELLE CARTRON	8€	
LIQUEURS		4cl
MALIBU	7€	
BAILEY'S	7€	
COINTREAU	7€	
GET 27	7€	
GET 31	7€	

ARMAGNAC

CHÂTEAU DE LAUBADE HORS D'AGE	9€	4cl
-------------------------------	----	-----

KIRS

VIN BLANC	5,5€	12cl
Crème de cassis, mûre ou framboise Blackcurrant, blackberry or raspberry cream		
CHAMPAGNE TSARINE	9,5€	
Crème de cassis, mûre ou framboise Blackcurrant, blackberry or raspberry cream		

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

CAFÉ NESPRESSO - NESPRESSO COFFEE

ESPRESSO	2,7€
DOUBLE ESPRESSO	3,5€
CAPPUCCINO	5,2€
LATTE MACCHIATO	5,2€
CAFÉ TIRAMISU	5,2€
COLD BREW VANILLE GLACÉ	5,2€

LATTE

MATCHA	3,5€
CHOCOLAT BIO	3,5€
Fair trade Monbana	

INFUSIONS KUSMI TEA BIO - ORGANIC KUSMI TEA INFUSIONS

AQUAROSA	4€
Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges Red fruit flavoured blend of hibiscus, plants and fruit	
BE COOL	
Mélange de verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse Blend containing verbena, peppermint, apple and liquorice	

THÉ KUSMI TEA BIO - ORGANIC KUSMI TEA

THÉS NOIRS BIO - ORGANIC BLACK TEAS	4€
ENGLISH BREAKFAST	
Thé noir de Ceylan et d'Assam - Ceylon and Assam black tea	
EARL GREY	
Thé noir aromatisé à la bergamote Bergamot orange flavoured black tea	
4 FRUITS ROUGES - 4 RED FRUIT	
Thé noir aux saveurs de fruits rouges Red fruit flavoured black tea	
PRINCE WLADIMIR	
Thé noir aromatisé agrumes, vanille et épices Citrus fruit, vanilla and spice flavoured black tea	
THÉS VERTS BIO - ORGANIC GREEN TEAS	
VERT À LA MENTHE - MINT GREEN TEA	
Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe Mint-flavoured green tea with added mint leaves	
VERT DE CHINE - CHINESE GREEN TEA	
Thé vert Sencha de Chine - Chinese Sencha green tea	
DETOX	
Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron Lemon-flavoured blend of green tea, maté and lemon-grass	

PARIS BERCY
CO-FOODING

POUR COMMENCER - STARTERS



POIREAUX GRILLÉS VINAIGRETTE, NOUGATINE NOISETTE - GRILLED LEEKS IN SALAD DRESSING, HAZELNUT NOUGATINE	8€
ŒUF MOLLET CHAMPIGNONS SAUVAGES, CRÈME DE PANAIS SOFT BOILED EGG, WILD MUSHROOMS, CREAMED PARSNIP	11€
VELOUTÉ DE COURGE - CREAM OF SQUASH SOUP	9€
CŒUR DE SAMON FUMÉ, CRUMBLE AUX NOISETTES AVOCAT ET CRÈME DE RAIFORT SMOKED SALMON CENTRE FILLET, HAZELNUT CRUMBLE, AVOCADO AND HORSERADISH CREAM	12,5€
TAGLIATELLES DE CRUDITÉS, CONFIT D'OIGNONS ET CHÈVRE FRAIS RAW VEGETABLE TAGLIATELLE, ONION PRESERVE AND FRESH GOAT'S CHEESE	10€
TATAKI DE THON, SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS & PICKLES D'OIGNON ROUGE ET CAMEL DE SOJA AU GINGEMBRE TUNA TATAKI, CRISPY VEGETABLE SALAD & RED ONION PICKLES WITH GINGER FLAVOURED SOY CAMEL	11€



LE CHOIX DU CHEF - THE CHEF'S SELECTION



BOWL SAUMON - SALMON BOWL Riz, aubergines grillées, courgettes grillées, concombre, tomate, avocat, fèves de soja, pamplemousse, graines de grenade, saumon - Rice, grilled eggplant, grilled courgette, cucumber, tomato, avocado, soy beans, grapefruit, pomegranate seeds, salmon	17€
BOWL VÉGÉTAL - VEGGIE BOWL Pousses d'épinards, concombre, choux rouge, céleri branche, betterave chioggia, cranberries séchées, cacahuètes grillées, champi balls - Spinach shoots, cucumber, red cabbage, celery rib, chioggia beet, dried cranberries, roasted peanuts, mushroom balls	12€
BOWL FALAFELS - FALAFEL BOWL Riz, aubergines grillées, courgettes grillées, concombre, tomate, avocat, fèves de soja, pamplemousse, graines de grenade, falafels - Rice, grilled eggplant, grilled courgette, cucumber, tomato, avocado, soy beans, grapefruit, pomegranate seeds, falafel	15€
SAUMON RÔTI - ROASTED SALMON Embeurré de choux vert aux olives - Coated in green cabbage with olives	19€
LE BURGER PARIS BERCY - THE PARIS BERCY BURGER Pain brioché, mozzarella, bœuf haché 180g, coppa, œuf au plat Brioche bun, mozzarella, 180g ground beef, coppa, fried egg	19€
FAUX-FILET - SIRLOIN STEAK Beurre Maitre d'hôtel, frites et mesclun de salade - Lemon parsley butter, chips and mixed salad leaves	25€
PAD THAÏ AU POULET 180G - CHICKEN PAD THAI 180G	19€
NOIX DE SAINT-JACQUES - SCALLOPS Crème de safran et son risotto crémeux - Saffron cream and its creamy risotto	25€
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE - VEAL STEW IN WHITE SAUCE Riz basmati - Basmati rice	19€
DOS DE MERLU - BACK OF HAKE Beurre d'agrumes, mousseline de pomme de terre et noisettes concassées - Citrus butter, lightly whipped mashed potato and crushed hazelnuts	18€
CLUB SANDWICH POULET - CHICKEN CLUB SANDWICH Mesclun de salade frites - Mixed salad leaves and chips	17€

Nos produits et nos viandes proviennent de producteurs Français, notre poisson est issu d'une pêche responsable et raisonnée, nos fruits et légumes de producteurs et de maraichers sélectionnés selon la saisonnalité sélectionnée avec soins par notre chef

Our produce and meat is of French origin, our fish is from responsible and reasoned fishing, our fruit and vegetables are from producers and market gardeners selected according to the season and carefully selected by our chef



ACCOMPAGNEMENTS - SIDES

FRITES, PURÉE DE POMMES DE TERRE, FRITES DE PATATES DOUCES, RIZ BASMATI, HARICOTS VERTS CHIPS, MASHED POTATO, SWEET POTATO CHIPS, RICE BASMATI, GREEN BEANS	3€
--	----



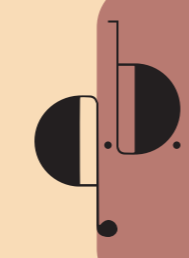
FROMAGES - CHEESE

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS - SELECTIONS OF MATURED CHEESES Persillé de chèvre ferme de la Tremblay Rambouillet, Camembert de Normandie AOP, Brie de Meaux AOP Farmhouse blue goat's cheese from Tremblay Rambouillet, Normandy PDO Camembert, Meaux PDO Brie	14€
---	-----

EXPRESS - 21€

DÉJEUNER - DU LUNDI AU VENDREDI
LUNCH - FROM MONDAY TO FRIDAY

PLAT DU MOMENT - THE DAY'S SPECIAL
CAFÉ GOURMET - INDULGENT COFFEE



TERMINER EN DOUCEUR - A SWEET FINISH



CRÈME BRÛLÉE AUX MARRONS - CHESTNUT CRÈME BRÛLÉE	8€
TARTELETTE AUX 3 CHOCOLATS - 3-CHOCOLATE TART	11€
PAIN PERDU AUX POIRES, CAMEL AUX NOISETTES GLACE VANILLE FRENCH TOAST WITH PEARS, HAZELNUT CAMEL VANILLA ICE CREAM	9€
TIRAMISU PISTACHE - PISTACHIO TIRAMISU	9€

CARTE DES GLACES - ICE CREAM MENU

CRÈME GLACÉE - ICE CREAMS : Caramel beurre salé, cœur de fraises, vanille intense de Madagascar, café pur arabica, chocolat et ses morceaux, marron à la crème de marron, banane - Salted butter caramel, strawberry hearts, intense Madagascar vanilla, pure arabica coffee, chocolate and its chunks, chestnut with chestnut cream, banana	4,5€
SORBETS : Citron vert et ses zestes, fruits de la passion, melon - Lime and its zest, passion fruit, melon	
DAME BLANCHE - WHITE LADY Glace : chocolats, chocolat blanc, meringue, chantilly, sauce chocolat chaud - Ice cream: chocolates, white chocolate, meringue, whipped cream, hot chocolate sauce	7€
L'AFFOGATO Glace : 2 boules vanille, double espresso - Ice cream: 2 scoops of vanilla, double espresso	7€
LA SPLIT Banane, fraise, chocolat, chantilly, coulis choco - Banana, strawberry, chocolate, whipped cream, chocolate coulis	6,5€
SUPPLÉMENT CRÈME SUCRÉE - SUPPLEMENT FOR SWEET CREAM	0,5€

VINS - WINES

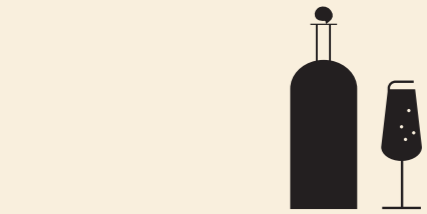
ROUGES - REDS

AOC CROZES HERMITAGE DOMAINE PRADELLE 2021-22	15cl	75cl	45€
AOP BOURGUEIL DOMAINE DES SONNETS 2018	7€	27€	
HOMMAGE A PAUL BLANC DOMAINE MAS CARLOT COSTIÈRE DE NIMES 2020-21	7€	31€	
SAINT EMILION GRAND CRU AOC CHÂTEAU LESCURE 2016 BIO		52€	
TERRASSES DU LARZAC AOP DOMAINE DE L'AIGUELIÈRE «VELOURS» 2020	9€	36€	
HAUTES CÔTES DE NUITS AOC AERGERTER «BELLES CANAILLES» 2022	13€	63€	

BLANCS - WHITES

CHABLIS AOC DOMAINE DU COLOMBIER 2020-21	15cl	75cl	10€	46€
CÔTES DU RHÔNE AOC DOMAINE DU GRAND VENEUR « RÉSERVE » 2021-22 BIO			7€	31€
HOMMAGE A PAUL BLANC DOMAINE MAS CARLOT COSTIÈRE DE NIMES 2021-22			7€	31€
CÔTE DE PROVENCE AOC DOMAINE SAINT VICTORIN 2022 BIO	9€	39€		
AOP CÔTE DE PROVENCE ULTIMATE PROVENCE 2021	8€	42€		

ROSÉS - ROSES



CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
TSARINE - PREMIUM BRUT	8,5€		45€
TSARINE		28€	
LAURENT PERRIER - LA CUVÉE			58€
LAURENT PERRIER - BRUT MILLÉSIMÉ 2012			69€

COCKTAILS & MOCKTAILS

	20cl
LILLET CRANBERRY Lillet rouge, purée de framboise, jus de cranberry, tonic, orange séchée Red Lillet, raspberry pulp, cranberry juice, tonic, dried orange	8€
L'ABSOLUT Vodka Absolut, jus ananas et cranberry Absolut vodka, pineapple and cranberry juice	11€
FRENCH G ELECTRIC Gin generous, ginger beer, jus de cranberry, citron yuzu, citron fruit Generous gin, ginger beer, cranberry juice, yuzu, lemon	12€
MOSCOW MULE, POMME ET GINGEMBRE APPLE AND GINGER MOSCOW MULE Vodka, citron, de cidre brut, sirop gingembre, Ginger beer Vodka, lemon, brut cider, ginger syrup, ginger beer	10€
LE FUMÉ Lagavulin, St-Raphael ambré, Angostura, orange séchée Lagavulin, amber St-Raphael, Angostura, dried orange	12€

MOCKTAILS SANS ALCOOL

FRUITY Jus orange, ananas, sirop de framboise, orange fruit Orange juice, pineapple, raspberry syrup, orange slices	8€
ELECTRIC PINK Ginger beer, jus de cranberry, citron yuzu, citron fruit Ginger beer, cranberry juice, yuzu, lemon	8€
L'ÉPICÉ Ginger beer, jus de pomme, Thé vert menthe, citron fruit Ginger beer, apple juice, Green mint tea, lemon	7,5€

Mojito, Piña Colada, Ti Punch, Spritz,

NOUS FAISONS AUSSI DES
COCKTAILS SUR DEMANDE
WE ALSO PREPARE COCKTAILS ON DEMAND
10€



Vegetarian dishes • Net prices in euros, taxes and service included.

The origin of our beef is displayed in this restaurant

* Sustainable fishing certification ** The weights indicated are before cooking and may vary by more or less 5%. • List of allergens available upon request. We are committed to promoting a balanced diet and to encouraging responsible purchasing. Because every gesture counts, our restaurant acts for a positive hospitality. Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation