

À MANGER

POUR COMMENCER

APÉRO	Saucisson et cornichons	7	Bouchées de poulet croustillant	12
	Radis pain beurre 	6	Planche charcuterie / fromage / mixte	23
	Frites apéro 	7	Tarama, oeufs de truite	14

ENTRÉES	Œufs mayonnaise maison 	5
	Céleri rémoulade • <i>mayonnaise moutarde à l'ancienne</i> 	8
	Gravlax de truite • <i>crème fraîche, billes de citron</i>	13
	Soupe à l'oignon • <i>gratinée à l'emmental</i>	12

POUR CONTINUER

BRASSERIE	Salade César • <i>poulet croustillant, œufs, parmesan, croûtons</i>	18
	Salade printanière • <i>asperges, haricots verts, petits pois, carottes</i> 	19
	Burger du Réveil • <i>cantal, bacon, pickles, frites maison</i>	21
	Tartare de bœuf charolais • <i>préparé au couteau, frites maison</i>	21
	Pièce du boucher • <i>sauce chimichurri, salade et frites maison</i>	20
	Croque Monsieur / Madame (+1€) • <i>servi avec salade (frites +2€)</i>	15
	Croque végétarien • <i>cantal, emmental, confit d'oignons</i> 	15
SIGNATURES	Courgette rôtie • <i>mousse de fêta, grenade</i>	18
	Filet de bar • <i>beurre blanc citronné, légumes du soleil</i>	23
	Magret de canard français • <i>purée de pomme de terre maison, jus moutarde miel</i>	26
	Filet de boeuf 200g • <i>jus de viande au vin rouge, salade, et frites maison</i>	32
	<i>Supplément Rossini</i>	9

Supplément salade 3

Supplément frites maison 4

Supplément purée 5

POUR TERMINER

Assiette de fromages	9	Paris-Brest du Réveil	12
Crème brûlée à la vanille Bourbon	9	Salade de fruits frais, biscuit maison,	9
Mousse au chocolat, fèves Tonka,	10	<i>crème mascarpone vanille</i>	
<i>noisettes concassées</i>		Crêpe épaisse • <i>sucré, beurre, citron</i> •	6
Pain perdu traditionnel au caramel	10	<i>+1€ confiture, nutella, caramel</i>	

À BOIRE

APÉRITIFS

Kir Chardonnay 12cl	6,5	Martini Blanc 6cl	6	Porto Blanc 12cl	6	Ricard 2cl	4
Kir Royal 12 cl	11	Martini Rouge 6cl	6	Porto Rouge 12cl	6	Casanis 2cl	4
Campari	7	Double Jus 6cl	7	Suze 6cl	6		

VINS

		VERRE 12 CL	BOUTEILLE 75 CL
ROUGE	Les copains d'abord - Vin de France <i>Gamay</i>	6	29
	Les darons, Jeff Carrel - Languedoc AOC <i>Grenache, Carignan et Syrah</i>	6	29
	Grand Ricombre - Lussac Saint-Émilion AOC <i>Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon</i>	7	34
	Millebuis - Bourgogne Côtes Chalônaïses AOC <i>Pinot Noir</i>	8	39
	Cuvée du Peizon - Crozes-Hermitage AOC - Famille Belle <i>Syrah</i>	8	42
BLANC	Orchys - Pays d'Oc IGP <i>Chardonnay</i>	6	30
	Villa chambre d'amour - Côtes de Gascogne IGP <i>Gros manseng et Sauvignon blanc - Moelleux</i>	6,5	32
	Le Cheninposteur bio - Anjou blanc AOC <i>Chenin</i>	7	34
	Domaine Gueguen - Petit Chablis AOC <i>Chardonnay</i>	8	39
ROSÉ	Ponton n°7 - Méditerranée IGP	6	29
	La source Gabriel - Côtes de Provence AOC <i>Grenache, Cinsault et Syrah</i>	7	35
BULLES	H. Richard - Cuvée Henri - Champagne <i>Pinot Noir et Chardonnay</i>	10	69
	Deutz - Brut Classique - Champagne <i>Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier</i>	-	110

DIGESTIFS

Limoncello 6cl	9	Salers 6cl	6	Calvados 4cl	11	Mirabelle 4cl	9
Get 27 6cl	9	Bailey's 6cl	9	Cognac 4cl	11	Poire 4cl	9
Menthe Pastille 6cl	9	Armagnac 4cl	13	Vieille prune	11		

Prix nets en euros service compris, demandez la liste des allergènes

À BOIRE

CAFÉS & THÉS

Espresso	2,5	Café cortado	6	Café frappé	5,5
Allongé	2,5	Café americano	6	Latte frappé	6,5
Décaféiné	2,7	Café crème	4,5	Chocolat frappé	6,5
Noisette	2,7	Café latte	6	Supp. lait	0,5
Double espresso	5	Thé ou infusion	6	Supp. lait végétal	1
Cappuccino	7	Chocolat chaud	6	Supp. sirop vanille, caramel	0,5

SOFTS

Coca-cola, coca-cola zéro 33cl	5,5	Evian 33cl	5,5	Orange pressée	7
Ginger beer La French 25cl	5,5	Evian 1L	8	Citron pressé	7
Tonic La French 25cl	5,5	San Pellegrino 50cl	6,5	Jus frais	5,5
Limonade 25cl	5,5	San Pellegrino 1L	8	pomme, poire, abricot, tomate	
Orangina 25cl	5,5	Perrier 33cl	5,5	Supp. sirop grenadine, menthe, citron, pêche, orgeat	0,5
Red Bull 25cl	5,5				

BIÈRES

PRESSION

	25CL	50CL	HH
La Blonde du Réveil	4	7	5
La Blanche - Brasserie du Mont-Blanc	5	8	6
La Cristal IPA - Brasserie du Mont-Blanc	5,5	9	7

BOUTEILLE

Corona 33 cl	7
Peroni Nastro Azzuro 0° 33cl	7
Cidre brut Fils de Pomme 33cl	6

COCKTAILS

LES CLASSIQUES

	HH
Les Spritz	10
Apérol, Campari, Saint-Germain, Limoncello	
Les Mules	10
Moscow, London, Jamaïcain, Mexican, Mezcal	
Gin Tonic	10
Whisky Coca	10
Cuba Libre	10
Supp. alcool premium	2

LES SIGNATURES

	HH
Espresso Martini	13
Daiquiri	13
Negroni	13
Basil Smash	13
Old Fashioned	13
Margarita	13
Patron Paloma	13

HAPPY HOUR • HH

DU LUNDI AU VENDREDI DE 16H À 22H • HORS JOURS FÉRIÉS

Verre de Champagne 12 cl	8	Bouteille de Champagne 75cl	49
Bière blonde 50cl	5	Cocktails classiques	8
Bière blanche 50cl	6	Cocktails signatures	11
Bière IPA 50cl	7		

Prix nets en euros service compris, demandez la liste des allergènes