



Menu de semaine

ENTRÉES

10€ à la carte

Lentilles et saucisse fumée

ou

Terrine du moment

ou

Burrata au pesto

PLATS

(Accompagnements selon les arrivages)

17€ à la carte

Saucisson chaud sauce au vin

ou

Suprême de poulet sauce forestière

ou

Dahl de lentilles corail (VEGAN)

FROMAGES

5€ à la carte

Assiette de trois fromages

ou

Fromage blanc et sa crème

ou

Cervelle de canut

DESSERTS

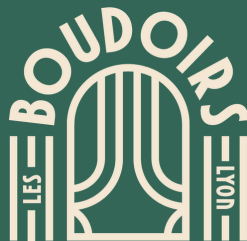
A la carte !

Parmi : Entrées / Plats / Fromages / Desserts

2 au choix : 22 € 3 au choix : 27 €

4 au choix : 32 €

Prix TTC, service compris, boissons non comprises, origines et allergènes disponibles en dernière page et à la demande. Merci de nous indiquer vos éventuelles allergies ou intolérances lors de la commande



PLAT DU JOUR

14€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

17€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

20€

(entrée, plat et dessert du jour à l'ardoise)

FORMULE À EMPORTER 14 € :
1 BAGEL OU SALADE + 1 BOISSON + 1
DESSERT

(Bagel / Salade seul, 9€)

Bagel / Salade des Boudoirs
(Poulet, parmesan, légumes, sauce maison)

Bagel / Salade du Nord
(Avocat, Truite fumée)

Bagel / Salade Italien
(Burrata, jambon truffé)

Bagel / Salade végété
(Burrata,
légumes de saison)

Boisson 33cl au choix : Coca Cola, Ice Tea, Orangina
Eau 50 cl, jus de fruit 25 cl +1 €

BRUNCH

Samedis et Dimanches

FORMULE BRUNCH 26€ :

1 boisson froide
1 boisson chaude
1 assiette salée
1 assiette sucrée

BOISSONS FROIDES

Jus d'orange
Jus de pomme
Jus d'abricot

BOISSONS CHAUDES

thés, cafés & chocolats
à la carte

ASSIETTES SUCRÉES

Fromage blanc granola et sa
brioche à la praline

Assiettes de pancakes aux
fruits de saison

Dessert du moment

ASSIETTES SALÉES

Oeufs à la coque,
mouillettes beurre au lard
fumé et lamelles de
compté

Bagel des Boudoirs
(Poulet, légumes, sauce
maison)

Bagel du Nord
(Avocat, Truite fumée)

Bagel Italien
(Burrata, jambon truffé)

Bagel végété
(Burrata,
légumes de saison)



REPAS SPECTACLE

Samedis Soirs

ENTRÉES

Saumon gravlax
ou
Salade burrata au pesto (VEGE)

PLATS

Suprême de poulet sauce morille et sa purée
ou
Dahl de lentilles corail (VEGAN)

DESSERT

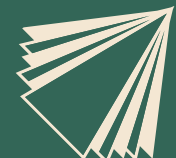
Royal au chocolat
ou
Tarte à praline

BOISSON

½ bouteille de champagne,
vin ou soft par personne

Billet spectacle + Repas
98 € / personne

Prix TTC, service compris, boissons non comprises, origines et allergènes disponibles en dernière page et à la demande. Merci de nous indiquer vos éventuelles allergies ou intolérances lors de la commande



A PARTAGER

Planche
(Fromages / Charcuteries / Mixte)
19€

Duo de tartinables
(Houmous et tomate séchée)
8€

Croq St Marcelin x6
6€

Terrine du moment
10€

Burrata au pesto
10€

Sardine à l'huile d'olive Bio
ou
Moules à l'escabèche Bio
8€



Prix TTC, service compris, boissons non comprises, origines et allergènes disponibles en dernière page et à la demande. Merci de nous indiquer vos éventuelles allergies ou intolérances lors de la commande



DESSERTS



Dessert du jour
6€

Royal au chocolat
7.5€

Le Baba au rhum, accompagné de sa bouteille
7.5€

Tiramisu l'original, servi à la cuillère !
7.5€

Tarte à la praline
6€

Véritable flan pâtissier
5€

Tarte amande au fruits avec sa boule de glace
6€

Duo Cookies et sa glace
6€

Cake ou cookie
3.5€

Glace 1/2/3 boules

Vanille / Chocolat / Framboise / Citron / Caramel beurre salé

3€ / 4€ / 5€

Supplément chantilly 1€



CAFÉS, THÉS, CHOCOLATS

LES CAFÉS & CHOCOLATS

Expresso 100% arabica 10cl - 2€

double expresso 100% arabica 20cl - 3€

Allongé 100% arabica 20cl - 3€

CAPUCCINO / LATTE / CHAÏ LATTE 25CL - 4€

CHOCOLAT CHAUD 25CL - 4€

INFUSIONS ET ROÏBOS

THÉIÈRE 40CL - 4€

SELECTION HUMMAN&TEA

MAHAUT

ROOIBOS VANILLE

ARISTIDE

INFUSION DE FRUITS FIGUE, POMME ET GINGEMBRE. BIO

MORPHÉE

INFUSION CITRONNELLE, ORANGE ET VERVEINE. BIO



CAFÉS, THÉS, CHOCOLATS

LES THÉS

THÉIÈRE 40CL - 4€

SELECTION DE THÉS HUMMAN&TEA

ENGLISH BREAKFAST

THÉ NOIR DARJEELING ET CEYLAN

OCTAVE

THÉ NOIR PÊCHE DE VIGNE. BIO

MARY

EARL GREY NOIR PROVENCE (FLEURS DE LAVANDE)

MILKY OOLONG

THÉ BLEU LÉGÈREMENT OXYDÉ AUX NOTES LACTÉES ET DE GINSENG

CORÉE VERT

THÉ VERT DE L'ÎLE DE JEJU, MÉTHODE JAPONAIS. BIO

MAO JIAN JASMIN BIO

THÉ VERT MAO JIAN JASMIN CERTIFIÉ BIO, PROVINCE DE GUANGXI

SELMA

THÉ VERT GUNPOWDER, MENTHE DOUCE ET MENTHE POIVRÉE - BIO

OLYMPE

THÉ BLANC POMME, PÊCHE ET FLEUR DE SUREAU. BIO



Prix TTC, service compris, boissons non comprises, origines et allergènes disponibles en dernière page et à la demande. Merci de nous indiquer vos éventuelles allergies ou intolérances lors de la commande



BOISSONS

(Verre 12cl / demi-bouteille 37,5cl)
(bouteille 75cl)

LES BULLES

PROSECCO TREVISO - 6€/30€

BRUT BLANC - ITALIE DOC

PROSECCO ROSÉ - 7€/35€

BRUT ROSÉ - RICCADONNA- ITALIE DOC

NOZECO SANS ALCOOL - 6€/30€

PETILLANT BLANC - ESPAGNE

CHAMPAGNE MAISON LENOBLE - 13€/40€/75€

EXTRA BRUT BLANC - HVE

CHAMPAGNE ROSÉ MAISON LENOBLE - 15€/90€

ROSÉ - HVE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIR MAISON LENOBLE - 115€

PREMIER CRU BRUT BLANC DE NOIR - HVE - 2016

LES VINS ROUGES

CÔTE DU RHÔNE - 5€/23€

BIO - DOMAINE GINIES- W7/ALOUETTE - AOP

CORBIÈRE LES PIPELETES - 5.50€/26€

BIODYNAMIE - DOMAINE STE MARIE LES CROZES - AOP

BEAUJOLAIS CÔTE DE BROUILLY BRUHLIÉ - 7.50€/37€

DOMAINE RUET - AOP

PIC SAINT LOUP ESPRIT - 8€/41€

BIO - MAS DE PAYROLLE - AOP

BOURGOGNE HAUTE CÔTE DE BEAUNE - 56€

VIEILLES VIGNES - MAISON CHARLES PÈRE & FILLES - 2023

CROZES HERMITAGE ALTITUDE 330 - 78€

BIO - DOMAINE DELHOME - 2023

CÔTE ROTIE COEUR DE ROSE - 98€

DOMAINE DE ROSIER - 2022

BOISSONS

(Verre 12cl / bouteille 75cl)

LES VINS BLANCS

CÉVENNE CHARDONAY - 5€/24€

BLANC SEC - BIO - RHÔNE - DOMAINE DE LA TOUR DE GÂTIGNE

CHAPEAU MELON - 5.50€/25€

BLANC SEC - VIN DE LOIRE - DOMAINE HUCHET

CÔTE DE GASCogne LA DEMOISELLE - 6€/26€

BLANC MOELLEUX - DOMAINE LABALLE - IGP

CHABLIS - 8€/52€

BLANC SEC - DOMAINE COURTAULT MICHELET

RIESLING GRAND CRU PRAELATENBERG - 70€

BLANC SEC - BIO - DOMAINE LES FRÈRES ENGEL - 2020

POUILLY FUISSÉ CLOS SCELLÉS - 75€

BLANC SEC - BIODYNAMIE - DOMAINE MARCEL COUTURIER - 2024

CROZES HERMITAGE KAOLIN - 75€

BLANC SEC - DOMAINE DELHOME - 2024

LES VINS ROSÉS

VENTOUX PAPILLON - 5€/24€

BIO - DOMAINE DE LA CAMARETTE - AOP

CÔTEAUX D'AIX ROQUEROUSSE - 28€

BIO - DOMAINE DE CALAVON - AOP

BOISSONS

LES BIÈRES

(Pressions : Demi 25cl / Pinte 50cl)

(4€/7€)

BRASSERIE DU MONT BLANC BLONDE CRISTAL

BRASSERIE DU MONT BLANC VERTE

(supplément sirop 0.50€)

(Bouteille 33cl - 6€)

BRASSERIE DU MONT BLANC BLEU/ROUSSE/IPA/BLANCHE

LA CHOUFFE 0.0 BIÈRE SANS ALCCOL - 6.00€

SOFTS

CHATELDON EAU GAZEUSZE 75CL - 9.00€

FINE COLA / FINE COLA ZERO 33CL - 4.00€

THÉ GLACÉ PÊCHE 33CL - 4.00€

LA FRENCH TONIC 25CL - 4.00€

TONIC PAMPLEMOUSSE ROSE 20CL - 4.00€

LIMONADE CITRON VERT BIO 33CL - 4.00€

JUS DE FRUIT 25CL - 4.00€

GINGER BEER BIO 25CL - 4,00€

PERRIER 33CL - 4,00€

SIROP À L'EAU 25CL - 2.00€

APÉRITIFS & DIGESTIFS

RICARD 20CL - 5.00€

VERRE 4CL - 6€ / SHOOTER 2CL-4€ / 6 SHOOTERS-18€ / 1 MÈTRE-30€

GET 27 (MENTHE) / GET CITRON / BUMBU CREAM / BELLAY



Prix TTC, service compris, boissons non comprises, origines et allergènes disponibles en dernière page et à la demande. Merci de nous indiquer vos éventuelles allergies ou intolérances lors de la commande

COCKTAILS

(Verre 12cl)

COKTAILS MAISON 14€

LE ROMANTIQUE

LIQUEUR DE FLEURS DE FLORENCE, TONICPAMPLEMOUSSE ROSE, ET PROSECCO

L'AMANT

LIQUEUR DE LITCHI, LIQUEUR DE CHAMBORD, ANANAS ET CRAMBERRY

L'AMOUREUX

CRÈME DE CITRON, CRÈME DE POMME, JUS DE POMME ET CITRON VERT

GANT DE VELOURS

(BY ANAÏS)

AMARO, PASSOA, SOHO, MANGUE, PROSECCO ROSÉ

MON TRUC EN PLUMES

(BY ANAÏS)

LIQUEUR DE CITRON ET POMME, ABRICOT, PROSECCO

LE LÉA

(BY LEA SIMULATION)

GIN, SIROP DE SUREAU, CITRON, PROSECCO

LA MADELEINE DU BOUDOIR

(BY MARTINE LA SALENÇOISE)

LIQUEUR D'ANANAS, SIROP D'ORANGE AMÈRE, SIROP D'AMARETO, JUS D'ANANAS





COKTAILS CLASSIQUES 12€



PORNSTAR

VODKA, LIQUEUR DE VANILLE, CITRON VERT, FRUIT DE LA PASSION ET
SHOT DE PROSECCO

EXPRESSO MARTINI

VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ

BRAMBLE

GIN, JUS DE MURE, CITRON, EAU PÉTILLANTE

GIN FIZZ

GIN, CITRON, SIROP DE CANNE, EAU PÉTILLANTE

SPRITZ APEROL

AMER D'ORANGE APEROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE

HUGO SPRITZ

SUREAU, PROSECCO, MENTHE, EAU GAZEUSE

LONDON MULE

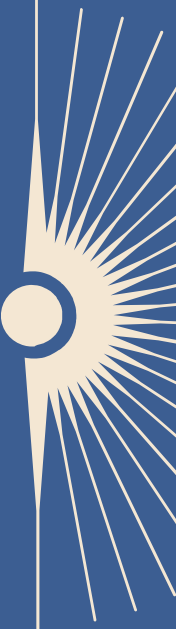
GIN, CITRON, GINGER BEER

MOSCOW MULE

VODKA, CITRON, GINGER BEER



COKTAILS SANS ALCOOL 10€



LA SIMULATION

GIN SANS ALCOOL, SIROP DE SUREAU, CITRON, PÉTILLANT SANS ALCOOL

PURPLE EYES

SPIRITUEUX SANS ALCOOL VERVAINE ET BAIES DE GENIÈVRE, SIROP DE
SUREAU, SIROP DE VIOLETTE, JUS DE CITRON, TONIC

VIRGIN PINA COLADA

CRÈME DE COCO, ANANAS, SIROP COCO

VIGIN SPRITZ

NONA SPRITZ SANS ALCOOL, PÉTILLANT SANS ALCOOL, EAU PÉTILLANTE

PINK

GIN SANS ALCOOL, TONIC PAMPLEMOUSSE ROSE

BALLERINE

JUS DE LITCHI, SIROP DE ROSE, SIROP DE SUREAU



LISTE DES ALLERGÈNES

Plats/Alergènes	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydrides sulfureux Sulfites	Lupin	Mollusques
Saumon Gravelax				x								x		
Suprême de poulet sauce morille et sa purée	x		o			x	x					x		
Royal au chocolat	x		x		o	x	x	x						
Tarte aux fruit cuits	x		x		o		x	x				x		
Planche (Fromages / Charcuteries / Mixte)	x				o		x	x			x	x		
Croq St Marcelin x5	x		x				x							
Sardine à l'huile				x							x			
Moules à tartiner											x			x
Bagel du Nord	x		x	x			x				x			
Oeufs à la coque, mouillettes beurrées	x		x				x				x	x		
Fromage blanc granola						x	x	x						
Assiettes de pancakes aux fruits de saison	x		x				x					x		
Lentilles et saucisse fumée	x		x	x	x	x		o	o	x				x
Terrine du moment	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Burrata au pesto	x						x	x						
Saucisson chaud, sauce au vin	x		x			x	x		x	x		x		
Dahl de lentilles corail (VEGAN)														
Assiette de 3 fromages	x						x							
Fromage blanc coulis de fruits rouges							x							
Cerveau de canut							x							
Tiramisu l'original, servi à la cuillère !	x		x			x	x	x				x		
Le Baba au rhum, accompagné de sa bouteille	x		x				x	x				x		
Véritable Flan pâtissier	x		x				x							
Duo de cookie et sa glace	x		x		o	x	x	x				x		
Glace			x			x	x					x		
Tartelette praline	x		x			x	x	x				x		
Bagel Italien	x		x				x				x	x		
Bagel des Boudoirs	x		x				x			x	x	x		
Duo de tartinable						x			x	x	x			

LISTE DES ORIGINES (Né, élevé et abattu)

TERRINE DE PORC ET/OU CANARD ORIGINE FRANCE

SAUMON ET TRUITE ORIGINE UE

VOLAILLES ORIGINE FRANCE

CHARCUTTERIES DE PORC ORIGINE FRANCE