

# CHAMPAGNES

*Coupe 12cl / Btl 75cl*

Sélection Maison Mongery - 10 / 70  
Moët & Chandon Brut *Cuvée impériale* - 90

# APÉRITIFS

Ricard - 4

La Gentiane - 4

Kir Chardonnay *framboise, mûre, cassis, pêche, violette* - 6

Kir Royal *framboise, mûre, cassis, pêche, violette* - 11

Vermouth rouge *ou blanc* - 6

Campari - 7

Porto - 6

- Spritz le Classique *ou une version revisitée de notre bar à Spritz* -

# BEERS

## DRAFT

*25cl / 50cl*

IPA - 6 / 11

Blanche - 6 / 11

Blonde - 5 / 10

Picon - 6 / 11

## BOTTLE

Corona *33cl* - 8

Heineken 0% *25cl* - 6

## SOFT DRINKS

Soda bouteille 33cl - 5.5

*Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier, Fuze Tea, Limonade, Orangina,*

Sélection de jus de fruits - 5.5

Ginger beer, Shweppes Tonic - 5

Café *ou* Thé glacé - 6

Vittel 25cl - 4

## FRESH JUICES

Orange / Citron / Pamplemousse - 6

Trio de fruits pressés - 12

## WATERS

Vittel 50cl - 4 / Vittel 1l - 8

San Pellegrino 50cl - 4 / San Pellegrino 1l - 8

## HOT DRINKS

Noisette, Espresso - 2.5

Double espresso / Café crème - 5

Cappuccino - 7

Sélection d'infusions *Comptoirs Richard* - 5

Sélection de thés *Comptoirs Richard* - 5

Chocolat chaud - 5

Café viennois / Chocolat viennois - 7

Irish coffee - 9

# BRANDED ALCOHOL

– 4<sup>d</sup> –

## GIN

Acrobate - 10  
Hendrick's - 14

## TEQUILLA

Tobien - 11

## WHISKY

Bellevoe bleu - 13  
Lagavulin - 16  
Nikka Barrel - 16

## COGNAC

Camus VS - 12

## CALVADOS

Coquerel Vieux - 10

## VODKA

Renaissance - 10

## RHUM

Pura Vida - 8  
Zacapa - 16

## BOURBON

Four Roses - 10  
Jack Daniel's - 14

## ARMANAGNAC

VS Chateau de Laubade - 13

## LIQUEURS

Amaretto - 8  
Bailey's - 7  
Get 27 - 8  
Grand Marnier - 9  
Limoncello - 7  
Chartreuse - 10

## Eaux de Vie

Poire Williams - 8  
Vieille Prune - 8

# THE WINES

glass    pichet    btl  
14cl    50cl    75cl

## WHITES

### **Bourgogne**

|                                               |    |    |    |
|-----------------------------------------------|----|----|----|
| AOP Petit Chablis - La Chablisienne 2024-2025 | 10 | 33 | 48 |
| <i>Vif, frais et minéral</i>                  |    |    |    |

### **Val de Loire**

|                                              |   |    |    |
|----------------------------------------------|---|----|----|
| AOP Menetou Salon - Les Thureaux 2024-2025   | 9 | 29 | 43 |
| <i>Bouche ample avec une belle fraîcheur</i> |   |    |    |

### **Côtes du Rhône**

|                                                                    |   |    |    |
|--------------------------------------------------------------------|---|----|----|
| AOP Côtes du Rhône - Plan de Dieu 2025                             | 8 | 26 | 38 |
| <i>Fruité et minéral avec des notes d'abricot et pêche blanche</i> |   |    |    |

### **Languedoc-Roussillon**

|                                            |   |    |    |
|--------------------------------------------|---|----|----|
| IGP Languedoc-Roussillon - L'Addition 2025 | 6 | 19 | 28 |
| <i>Sec et doux en bouche</i>               |   |    |    |

### **Sud Ouest**

|                                               |   |    |    |
|-----------------------------------------------|---|----|----|
| IGP Côtes de Gascogne - Born in Gascony 2025  | 7 | 22 | 33 |
| <i>Notre vin moelleux aux touches de miel</i> |   |    |    |

## ROSÉ

### **Côtes de Provence**

|                                         |   |    |    |
|-----------------------------------------|---|----|----|
| IGP Alpes Haute Provence - Reflets 2025 | 7 | 22 | 33 |
| <i>Rosé sec et désaltérant</i>          |   |    |    |

Prix nets en Euros. Taxes et service compris.  
La Maison n'accepte pas les chèques.

# THE WINES

glass pichet btl  
14cl 50cl 75cl

## REDS

### Bourgogne

AOC Pinot Noir - André Ducal 2024

9 29 43

*Touche de fruits des bois et bouche souple*

### Val de Loire

AOC Saumur Champigny - Les Valengenets 2025

7 22 33

*Frais, souple et léger*

### Beaujolais

AOC Brouilly, - La Chapelle de Venenge 2025

7 22 33

*Léger et fruité*

### Vallée du Rhône

AOC Côtes du Rhône-Villages, - Plan de Dieu 2025

8 26 38

*Épicé et charnu*

### Bordeaux

AOC Bordeaux Supérieur - Maucaillou 2024-2025

10 33 48

*Puissant, tanique et boisé*

### Languedoc-Roussillon

IGP Languedoc-Roussillon - L'Addition 2025

6 19 28

*Léger en bouche avec une belle structure*

# SNACKING GOURMET

## **The Authentic Caesar Salad - 24**

Romaine lettuce, grilled chicken, parmesan, croutons, and Caesar dressing  
- Smoked bacon option available upon request -

## **Classic beef tartare - 20**

Bistro style, served with homemade fries

## **Autonm Superbowl Salad - 20**

Buckwheat salad, lamb's lettuce, roasted squash and Comté cheese,  
walnut oil and shallot vinaigrette  
*Extra shrimps +4*

## **The Ultimate Crispy & Tender Croque**

Monsieur - 19

Madame - 20

*Served with homemade fries and green salad*

## **Billy's Club Sandwiches - 18**

Chicken, tomato, romaine lettuce, hard-boiled egg, and mayonnaise  
- Smoked bacon option available upon request -  
*Served with homemade fries and green salad*

# THE TIMELESS CLASSICS

**Dubarry Cappuccino**, *creamy cauliflower velouté with hazelnuts* - 8

**Chimay-style egg**, *mushroom duxelles and Mornay sauce, oven-gratinated* - 7

**Charred leeks**, *smoked hake and Granny Smith apple* - 9

## **Beef filet fricassée - 27**

Bordelaise sauce made with red wine and shallots, Anna potatoes

## **Roasted chicken supreme - 22**

Tarragon cream sauce and glazed multicoloured carrots

## **Sea bass filet - 28**

Miso beurre bleu, roasted pumpkin, buckwheat and Granny Smith apple

## **Vegetarian dish - 18**

Honey-roasted multicoloured carrots, poached organic eggs,  
carrot-top pistou, flaked almonds and lemon Hollandaise sauce

## **Side dishes**

Homemade fries, Green salad, Seasonal vegetables, Buckwheat

*Extra side dish +5*

**Creamy chocolate mousse**, olive oil and sea salt - 10

**Île flottante**, crème anglaise, salted butter caramel and toasted almonds - 9

**Yuzu chou**, yuzu lemon cream and served with vanilla ice cream - 12

**Bourdaloue tart**, frangipane and freshly poached pear, chocolate sauce - 12

**Cheese trio**, Comté, Saint-Nectaire and Brie de Meaux - 12

**Our ice creams and sorbets** - 4 / 7 / 10

*Lemon, vanilla, chocolate, caramel, yoghurt, coffee*

*Whipped cream supplément+ 2*

**Colonel Billy**, lemon sorbet, vodka and lemon zest - 8

# HAPPY HOURS

Every day  
from 17:00 until 23:00

7€

**Spritz** *Classic or Virgin*  
**Berr of the day** *Blonde ou Blanche* - 50cl

GLASS OF WINE

5€

**White, Red, Rosé**  
*Depending on the reserves of our winemakers*

# SNACKS TO SHARE

**Crispy fried smelts - 12**

*Mayonnaise and fresh lemon*

**Chickpeas houmous - 11**

*Candied lemon & zaatar*

**Roasted Camembert - 17**

*Dry fruits granola and honey*

**Cauliflower karaage style - 12**

*Curry sauce*

**Billy's mixed board - 22**

**The generous charcuterie board - 18**

**Cheese plate - 12**

*Comté, Saint Nectaire et Brie de Meaux*

# LES COCKTAILS

## **Expresso Martini - 11**

*Vodka, liqueur de café, sirop de vanille, café serré*

## **Pornstar Martini - 12**

*Vodka, liqueur de passion, sirop de vanille, purée de passion, shot de Prosecco*

## **Spicy Margarita - 11**

*Tequila, triple sec, Bourgoin vert jus, purée de mangue, piment, sirop de sucre*

## **Moscow Mule - 11**

*Vodka, gingembre, citron vert, ginger beer*

## **Mojito - 11**

*Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre, eau gazeuse*

# MOCKTAILS

## **Pink Bikini - 9**

*Jus de pamplemousse frais, citron et ginber beer*

## **Virgin mojito - 9**

*La version non alcoolisée de notre mojito classique*

## **Virgin spritz - 9**

*La version non alcoolisée de notre spritz classique*

# BAR À SPRITZ

## **Classique ou Campari - 9**

## **Limoncello Spritz - 9**

## **Hugo Spritz - 10**

## **Passion Spritz - 10**