
CAFÉ LATÉRAL
ARC DE TRIOMPHE

CAFÉ LATÉRAL
ARC DE TRIOMPHE

APÉRITIFS

Kir au Chardonnay **12cl - (cassis,mûreou pêche)**	**11,00€**
Kir Royal au Champagne Blanc de Blanc Louis Déhu **12cl - (cassis,mûreoupêche)**	**18,00€**
Porto, Campari,Muscat-5cl	**9,00€**
Campari-soda	**11,00€**
Ricard ou Pastis - 2cl	**8,50€**
Americano maison - 10cl	**14,50€**
Martini **5 cl - rosso ou bianco**	**9,50€**

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Tuborg Lager	**8,00€**	**13,50€**
1664	**9,00€**	**15,00€**
Grimbergen Blonde	**9,20€**	**15,50€**
Demory Paris IPA	**9,30€**	**15,60€**
1664 Blanche	**9,00€**	**15,00€**
Picon-Bière	**10,50€**	**18,00€**

BIÈRES BOUTEILLES

Desperados - 33cl	**11,00€**
Corona - 35,5cl	**11,00€**
La Pietra Rossa fruits rouges - 33cl	**11,00€**
La Parisienne Rousse Bio - 33 cl	**11,00€**
1664 0% sans alcool - 33 cl	**10,00€**
Cidre Appie extra brut bio - 33 cl	**11,00€**

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca Zéro, Coca Cherry- 33cl	**8,60€**
Sprite, Fanta - 25cl	**8,60€**
Limonade - 25cl	**8,60€**
Jus de Fruits - 25 cl Abricot/Tomate/Pomme/Pêche de vigne/poire	**9,60€**
Red Bull/Red Bull Pastèque - 25 cl	**9,10€**
Fuze Tea Pêche - 25 cl	**8,60€**
Orangina/Schweppes	**8,60€**
Lait Froid	**7,50€**
Supplément Sirop	**0,50€**

LE HOMEMADE

Ginger Ale	**9,00€**
Fruits pressés Citron ou orange	**9,00€**
Détox Pomme, ananas, concombre	**13,00€**
Thé glacé parfumé ou thé vert glacé	**9,50€**
Café frappé	**9,50€**
Cappuccino Glacé	**11,50€**

ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratiné à l'Emmental,croûtons **16,00€**
Onion soup au gratin with Emmental cheese, croutons

6 escargots de Bourgogne Maison Valentin **17,00€**
6 Burgundy snails Maison Valentin

Saumon fumé maison crème et blinis **22,00€**
Homemadesmokedsalmon,creamandblinis

18,50€

Tarama maison aux oeufs de cabillaud fumé Kaviari 90g avec Blinis
Homemade Tarama with Smoked CodRoe Kaviari 90g blinis

Foie gras de canard en terrine, gelée de citron, toast **26,00€**
Duck foie gras, lemon jelly, toast

Caviar Kristal par Kaviari 20 g, crème et blinis **57,00€**
Caviar Kristal by Kaviari 20 g, cream and blinis

PLATS

Suprême de poulet jaune Saucechampignons et purée gourmande **26,00€**
Yellow chicken supreme ,mushroom sauce and gourmet mashed potatoes

St jacques de Normandie snackées risotto à la truffe **36,00€**
Seared Normandy scallops with truffle risotto

Filet de bœuf gratin dauphinois sauce aux morilles sup foie gras poelé 5€ **38,00€**
Fillet of beef gratin dauphinois, morel sauce

Le cheeseburger de bœuf frites maison sup foie gras poelé 5€ **26,00€**
The beef cheeseburger with homemade fries

Dos de cabillaud, sauce vierge à la passion haricots verts frais **34,00€**
Codfillet,passionfruitsauce,freshgreenbeans

Conchiglie, oeuf, meli-mélo de champignons copeaux de Parmesan **25,00€**
Conchiglie pasta,egg,mushroom mish-mash, parmesan shavings

SALADES ET SNACK

Caesar au poulet salade, poulet croustillant, œuf, parmesan, croutons **23,00€**
CrispyChickenCaesar , Romaine Salad, Crispy Chicken, Egg, Parmesan, Croutons

Salade Nordique salade, saumon fumé, œuf, avocat et blinis au tarama **27,00€**
Nordicsalad,romainesalad, smoked salmon, egg, avocado and tarama blinis

Croque-Monsieur Truffe frites maison et mesclun de salade **21,00€**
Croque-MonsieurTruffle,homemade fries and mixed salad

FROMAGES

Assiette 1 fromage **9,00€**
Plate 1 cheese

Sélection de fromages affinés **27,00€**
Selection of mature cheeses

DESSERTS MAISON

Moelleux au chocolat glace vanille **14,00€**
Chocolate cake molten center with vanilla ice cream

Tarte Tatin du Latéral chantilly maison - Supp Glace vanille Berthillon + 4,50€ **14,00€**
Beautiful Tatin of the Latéral homemade whipped cream - supp Berthillon ice cream 4,50 €

Brioche perdue caramel beurre salé, glace vanille maison **15,00€**
French toast, salted butter caramel, homemade vanilla ice cream

Coupe de fruits exotique **14,00€**
mangue, ananas, kiwi, papaya, litchi et fruit de la passion
Exotic fresh fruit cup (mango, pineapple, kiwi, papaya, lithcia and passion fruit)

Les profiteroles à la vanillesauce chocolat **14,00€**
Vanilla profiteroles with chocolate sauce

La crème brulée à la vanille **14,00€**
Vanilla crème brûlée

Glaces et sorbets Berthillon
Berthillon ice creams and sorbets
Framboise-Mangue-Chocolat noir-Vanille-Moka-Caramel beurre salé-Pistache

1 boule - 1 scoop **7,7€**

2 boules - 2 scoops **13€**

3 boules - 3 scoops **16€**

Café Liégeois - Liegois Coffee **16€**

Chocolat liégeois - Liegois Chocolat

BOISSONS CHAUDES

Café expresso - décaféiné	**4,60€**
Café noisette - café allongé	**4,90€**
Double expresso	**8,00€**
Café Crème	**7,50€**
Lait chaud	**7,00€**
Lait chaud arômatisé aromatisé vanille ou cannelle	**8,30€**
Choco-Nutella	**10,50€**
Chocolat à l'ancienne	**8,20€**
Cappuccino	**8,20€**
Café ou Chocolat Viennois	**9,50€**
Vin chaud maison	**10,00€**
Grog au rhum	**11,00€**
Irish coffee au Jameson	**15,00€**
Thés & infusions Comptoirs Richard	**7,00€**
Supplément boisson végétale	**1,50€**

CLUB GIN'TO

Nos gins sont accompagnés du Fever Tree Indian Tonic. Et à vous de choisir : citron jaune, citron vert, concombre, ou d'une goutte de gingembre

Nuage **18,00€**

Gin XII aux 12 plantes et épices **18,00€**
France

Hendrick's **18,00€**
Ecosse

Bulldog **18,00€**
Angleterre

CLASSIQ'CLUB

Batida Coco-Mango **15,50€**
Cachaça, lait de coco et purée de mangue

Mojito **15,50€**
Nature, fraise, mangue

Sex and the beach **15,50€**
Vodka,jusd'orangeetdecranberry, crème de pêche

SPRITZ CLUB

Limoncello spritz **19,00€**
Limoncello, spumante, limonade

Sarti Spritz **19,00€**
Sartirossa, spumante, limonade, citron vert

Saint-Germain Spritz **19,00€**
Liqueur Saint-Germain à la fleur de sureau, limonade, spumante, citron vert

SOFT CLUB

Ginger Special **13,00€**
Limonade,citronvert, concombre, gingembre frais, menthe fraîche

Virgin Mojito **13,00€**
Menthefraîche,citron vert, badoit rouge, sucre de canne

Détox du jour **13,00€**

LATERAL CLUB

Espresso Martini **19,00€**
Vodka Nuage,café expresso, liqueur de café kahlua, sirop de vanille

Tequila Sunrise **19,00€**
Téquila El Sueno,jus d'orange Alain Milliat et grenadine

Moscow mule **19,00€**
Vodka Philtre bio,gingembre pressé, citron vert, limonade

Chartreuse Smash **19,00€**
Chartreuse,menthefraîche, citron, cassonade

CHAMPAGNE CLUB

Mimosa Royale **21,00€**
Champagne blanc de blanc Louis Déhu et jus d'orange Alain Milliat

VINS BLANCS

	12 cl	19 cl	50 cl	75 cl
Montbazillac		**10,50€**	**14,50€**	**33,00€**	**47,00€**
Chardonnay Orchys		**9,50€**	**13,30€**	**30,00€**	**42,00€**
Menetou-Salon DomaineClément		**11,50€**	**16,00€**	**35,80€**	**52,00€**
ChablisDomaine Bachelier		**13,50€**	**19,00€**	**45,00€**	**65,00€**
SancerreHenry Bourgeois		**14,50€**	**20,40€**	**47,70€**	**68,30€**
Pouilly-FuméDe Ladoucette		-	-	-	**77,00€**
Meursault VincentGirardinVieille vignes 2022		-	-	-	**122,00€**
Chassagne - Montrachet Vincent Girardin Vieille vignes 2022		-	-	-	**137,00€**

VINS ROSÉS

	12cl	19 cl	50 cl	75 cl
Provence Minuty Prestige		**12,00€**	**17,00€**	**40,00€**	**57,00€**

VINS BLANCS

	12 cl	19 cl	50 cl	75 cl
Montbazillac			**10,50€**	**14,50€** **33,00€** **47,00€**
Chardonnay Orchys			**9,50€**	**13,30€** **30,00€** **42,00€**
Menetou-Salon DomaineClément			**11,50€**	**16,00€** **35,80€** **52,00€**
ChablisDomaine Bachelier			**13,50€**	**19,00€** **45,00€** **65,00€**
SancerreHenry Bourgeois			**14,50€**	**20,40€** **47,70€** **68,30€**
Pouilly-FuméDe Ladoucette			-	- - **77,00€**
Meursault VincentGirardinVieille vignes 2022			-	- - **122,00€** **137,00€**
Chassagne - Montrachet Vincent Girardin Vieille vignes 2022			-	- -

VINS ROSÉS

	12cl	19 cl	50 cl	75 cl
Provence Minuty Prestige			**12,00€**	**17,00€** **40,00€** **57,00€**

VINS ROUGES

		12 cl	19 cl	50 cl	75 cl
Touraine Gamay Bio		**9,50€**	**12,00€**	**27,00€**	**37,00€**
Côte-du-Rhône Bio	Marionnet Vieilles Vignes	**9,80€**	**13,30€**	**30,00€**	**42,00€**
Crozes Hermitage Bio	Village, Ferraton «Signature»	**13,50€**	**19,00€**	**45,00€**	**65,00€**
Pic-Saint-Loup	Ferraton	**11,50€**	**16,00€**	**36,80€**	**52,00€**
Haut-Médoc	Puech de Fourques	**11,90€**	**16,60€**	**38,20€**	**54,50€**
Bourgogne Pinot Noir	Moulin de la Lagune second vin	**15,00€**	**20,50€**	**47,90€**	**68,60€**
Aloxe-Corton	Frédéric Magnien	-	-	-	**105,00€**
Corton Grand Cru	Domaine LouisLatour 2019	-	-	-	**225,00€**
Pessac-Léognan	Kuheiji 2020	-	-	-	**200,00€**
Moulis	Château Smith Haut Lafittecruclassé2014	-	-	-	**65,00€**
Margaux	LaSalledePoujeaux 2016	-	-	-	**120,00€**
Haut-Médoc	ChâteauFerrière 2016	-	-	-	**130,00€**
Pomerol AOC	ChâteauLaLagune 2016	-	-	-	**85,00€**
Saint-Julien	FuguedeNenin 2015	-	-	-	**95,00€**
Châteauneuf du Pape	Fugue de Nenin 2015	-	-	-	**75,00€**

LELATERAL - PrixNetenEuros - Taxeset service compris.

CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl
Pol Roger Réserve	**19,00€**	**100,00€**
Louis Déhu blanc de blanc	**17,50€**	**94,00€**
Dom Pérignon	**-**	**325,00€**
Veuve Clicquot	**-**	**130,00€**
Prosecco	**9,8€**	**45,00€**

EAUX MINÉRALES

Vals, Thonon	**10,00€**
Evian, Badois rouge, Chateldon	**10,50€**

SPIRITUEUX

Accompagnement soda	**5,00€**
Accompagnement Red Bull	**7,50€**
Jameson Irish	**14,50€**
Sequoia Tourbé,purmalt	**18,00€**

Twelve Basalte Single Malt	**18,00€**
Jack Daniel's	**15,00€**
Glenfiddich 12 ans Single malt, Speyside, Écosse	**16,00€**
Black Label 12 ans Blended, Écosse	**16,00€**
Dalmore 12 ans Single malt, Highlands, Écosse	**19,00€**
Vecindad 100 % agave	**14,50€**
Patron Silver 100 % agave	**19,00€**
Nuage France	**14,50€**
Le Philtre France	**18,00€**
Grey Goose France	**18,00€**
Zubrowka Bison grass, Pologne	**14,50€**
Havana Club Añejo Cuba	**14,50€**
HSE Agricole Martinique	**14,40€**
Zacapa 23 ans, Guatémala	**21,50€**
Plantation Original Dark Trinité & Tobago	**14,50€**
Diplomatico Vénézuela	**17,50€**

Zacapa XO Guatémala	**31,00€**
Eaux-de-vie poire, framboise, mirabelle	**15,00€**
Get 27, Get 31	**13,50€**
Baileys, Cointreau	**13,50€**
Vieille Prune de Souillac	**18,00€**
Absinthe La fée Blanche	**17,00€**
Poire Williamine	**20,50€**
Manzana, Limoncello	**13,50€**
Jägermeister, Disaronno	**13,50€**
Grand Marnier	**13,50€**
Bas-Armagnac Laballe Résistance	**16,00€**
Chartreuse	**18,00€**
Camus VSOP	**16,00€**
Camus Borderie XO Family Reserve	**31,00€**
Production fermière Le Page 2014	**15,00€**
Production fermière Le Page 2004	**18,00€**