

LE CAFÉ DU COMMERCE

APÉRITIFS

RICARD ou PASTIS 4cl	4,5
AMERICANO ORIGINAL	8,5
MARTINI rouge ou blanc, CAMPARI 5cl	6
PORTO BLANC ANDRESSEN 10 ans 5cl	7,5
PORTO ROUGE FONSECA 10 ans 5cl	7,5
APEROL SPRITZ	11
KIR ALIGOTÉ cassis, pêche, mûre, mirabelle ou framboise	7
KIR CHAMPAGNE	13,5
CRODINO 10cl	5,5
SUZE 5cl	5
KIR LORRAIN 12cl	8
PASTIS DES LORRAINS 4cl	6

À PARTAGER

PLANCHE APÉRITIVE 23€

Jambon Serrano réserve, rilette de cochon noir de Bigorre, mortadelle, coppa, fromage du moment, légumes crus et fromage aux herbes

Board of appetizer: Serrano ham vintage, Terrine of black pig from Bigorre and toasts, mortadelle, coppa, tomme ewe cheese, raw veggies and fresh cheese with herbs

PETITS PAINS SUÉDOIS 11€

au saumon fumé (8 pièces)

Littles swedish sandwiches with smoked salmon (8 pièces)

GAMBAS RÔTIES, CALAMARS FRITS, FISH PANÉS 15€

sauce tartare maison (12 pièces)

Roasted prawns and fried calamari, homemade tartar sauce (12 pieces)



MAÎTRE RESTAURATEUR

OUVERT TOUS LES JOURS DE 7H30 À 1H30

open everyday from 7:30 am to 1:30 am

NOS PLATS DU JOUR 17€ DAILY SPECIAL DISHES

Tous les midis, hors week-end et fériés
Every lunchtime, except weekend and holiday

CONSULTEZ NOS ARDOISES

FORMULE DÉJEUNER 23€ LUNCH MENU

Tous les midis, hors week-end et fériés
Every lunchtime, except weekend and holiday

PLAT DU JOUR AU CHOIX
Daily special of your choice

+

DESSERT AU CHOIX OU CAFÉ GOURMAND
Dessert of your choice OR Gourmet coffee

ENTRÉES STARTERS

- FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST MAISON** 21
Confit d'oignons, toasts tièdes et fruits rouges
Duck foie gras, onions confit, warm toasts and reds fruits
- SAUMON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE** 18
Crème fouettée aux herbes, perles de yuzu,
blini tiède et câpres capucine
*Smoked salmon, whipped cream with herbs, yuzu pearls,
warm blini, nasturtium capers*
- CARPACCIO DE SAINT-JACQUES** 19
Saveur truffe blanche, tartine, citron vert
Scallop carpaccio, truffle oil, slice of bread, lime
- QUICHE LORRAINE MAISON, MESCLUN** 15
Homemade quiche Lorraine, mixed salad leaves

SALADES SALADS

- SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT** 20
Sucrine, croutons, parmesan, tomate, sauce Caesar
*Caesar crispy chicken salad
sucrine, croutons, Parmesan, tomatoes, Caesar dressing*
- SALADE DE TOMATE COULEURS** 21
Jambon Serrano, parmesan, pesto, Burrata
Colored tomatoes salad, Serrano ham, parmesan, burrata, pesto
- SALADE GRECQUE** 21
Salade composée, féta, pain pita de volaille, sauce blanche
Greek salad, mixed salad, féta, pita bread with poultry, white sauce
- AVOCADO TOAST AU SAUMON FUMÉ** 20
Pain aux graines, avocat, œuf poché, sucrine
*Avocado toast with smoked salmon
bread with seeds, avocado, sucrine, poached egg*

PLATS MAIN COURSES

CLUB SANDWICH DU COMMERCE	20
Sucrine, brouillade d'œuf, tomate, concombre, poulet grillé, mayonnaise, frites fraîches <i>Sucrine, scrambled egg, tomato, cucumber, grilled chicken, mayonnaise, fresh fries</i>	
CARPACCIO DE BŒUF	22
Pesto, oignon rouge, tomate séchée, câpres, parmesan, mesclun, frites fraîches <i>Pesto, red onion, dried tomato, capers, parmesan, mesclun, fresh french fries</i>	
TARTARE DE BŒUF FRANÇAIS	19
Assaisonné pour vous, mesclun, frites fraîches <i>Beef Tartare, seasoned for you, mixed salad and fresh french fries</i>	
BURGER DE BŒUF FRANÇAIS	21
Bacon croustillant, oignons confits, Cantal, cornichons, tomate, sucrine, frites fraîches <i>Crispy bacon, candied onions, Cantal, pickles, tomato, lamb's lettuce, fresh french fries</i>	
STEAK DE BŒUF ANGUS	25
Mesclun, frites fraîches, fleur de sel <i>Angus beef steak, mesclun, fresh french fries, flower of salt</i>	
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE	23
Linguine, concassé de tomate maison, basilic <i>Milanaise veal cutlet, linguine, homemade crushed tomatoes, basil</i>	
SUPRÊME DE VOLAILLE LABEL ROUGE	22
Purée maison, sauce au Saint-Marcelin <i>Poultry supreme, homemade purée, Saint-Marcelin cheese sauce</i>	
LINGUINE AUX GAMBAS RÔTIES	22
Crèmeux citron, petits légumes, herbes fraîches <i>Linguine with roasted prawns, lemon cream, small vegetables, fresh herbs</i>	
LINGUINE À LA BURRATA	19
Concassé de tomates, basilic, Parmesan <i>Linguine with burrata, crushed tomatoes, basil, Parmesan</i>	
FISH & CHIPS DE CABILLAUD	20
Sauce tartare maison, frites fraîches <i>Cod fish and chips, fresh french fries, homemade tartar sauce</i>	
NOIX DE SAINT-JACQUES ALLER-RETOUR	27
Purée maison, crème de ratte, saveur truffe blanche <i>Scallops just grilled, homemade purée, ratte potatoes cream, white truffle flavor</i>	
DOS DE CABILLAUD RÔTI SUR PEAU	23
Légumes du soleil, jus au safran et copeaux de chorizo <i>Cod back roasted on the skin, vegetables, saffron juice, chorizo shavings</i>	

SUPPLÉMENT GARNITURE 4€

MENU ENFANT Child Menu (-12 ans) 13€

STEAK HACHÉ DE BŒUF CHAROLAIS *Chopped beef steak*
ou FISH AND CHIPS DE CABILLAUD *or cod fish and chips*

PURÉE MAISON ou FRITES *French fries or homemade puree*

+ BOISSON *soft drink*

+ GLACE 2 BOULES *2 scoops of ice cream*

DESSERTS

BABA AU RHUM, CRÈME CHANTILLY <i>Rum baba, whipped cream</i>	8
VACHERIN VANILLE FRAMBOISE monté au moment <i>Vanilla and raspberries Vacherin, made-to-order</i>	8
MOELLEUX AU CHOCOLAT GRAND CRU , glace vanille <i>Soft chocolate cake, vanilla ice cream</i>	8
CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON <i>Vanilla creme brûlée</i>	8
COUPE DE FRUITS DU MOMENT <i>Seasonal fruits</i>	8
TARTE TATIN Glace vanille, coulis de caramel <i>Tartin tart, vanilla ice cream, caramel coulis</i>	8
TARTE DU MOMENT <i>Tart of the moment</i>	8
FROMAGES AFFINÉS DU MOMENT <i>Ripened cheeses of the moment</i>	9
CAFÉ GOURMAND 3 pâtisseries du jour servies avec 1 café <i>Gourmet coffee, with 3 little pastries of the day</i>	9,5

COUPES GLACÉES

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS 3 BOULES <i>Assortment of ice cream and sherbets (3 scoops)</i> Fraise, framboise, citron vert, bergamote, mirabelle caramel, chocolat, vanille, café <i>Strawberry, raspberry, caramel, lime, bergamote chocolate, vanilla, coffee</i>	7
CAFÉ ou CHOCOLAT ou CARMEL LIÉGEOIS <i>Coffee or chocolate or caramel ice cream topped with whipped cream</i>	8,5
DAME BLANCHE Glace vanille, meringue, sauce chocolat, chantilly et amandes grillées <i>Vanilla ice cream cup, meringue, chocolate sauce, whipped cream and toasted almond</i>	8,5
POIRE BELLE HÉLÈNE Glace vanille, poire, sauce chocolat, amandes effilées, chantilly <i>Vanilla ice cream, pear, chocolate sauce, flaked almonds, whipped cream</i>	8,5
COUPE AMARENA Aux cerises griottines, glace vanille <i>Vanilla ice cream cup, with candied cherries</i>	9
COUPE LORRAINE Sorbet mirabelle et alcool <i>Yellow plum sherbet cup with alcohol</i>	9
FRAMBOISINE Sorbet framboise et alcool <i>Raspberry sherbet cup with alcohol</i>	9
COLONEL Sorbet citron et vodka <i>Lemon sherbet cup with alcohol</i>	9

Une liste des allergènes est disponible sur demande
Le chef et sa brigade s'engagent et vous garantissent
la fabrication sur place de l'ensemble des plats

Prix nets en euros, taxes et service compris.

CARTE DES VINS

CHAMPAGNES

BRUTS

	10cl	75cl
GOSSET Grande Réserve	13	80
R DE RUINART Spécial Cuvée Brut		90
BOLLINGER Spécial Cuvée Brut		90

ROSÉS

GOSSET Grand Rosé		90
BOLLINGER Rosé		110

GRANDES CUVÉES

RUINART Blanc de Blancs		120
BOLLINGER La Grande Année 2012		180
DOM PÉRIGNON 2012 Vintage		260
PERRIER-JOUËT Belle Époque 2013		220
KRUG 170 ^{ème} Édition Grande Cuvée		290

verre 12cl pichet 50cl btle 75cl

BLANCS

ALSACE

GEWURZTRAMINER Domaine Hubert & Bléger 2023	6,5	26	39
RIESLING Domaine Trimbach 2022	7	28	41

LORRAINE MOSELLE

MOSELLE "SEPTENTRION" Château de Vaux Domaine Molozay 2023	7	28	41
---	---	----	----

LOIRE

COTEAUX DU LAYON Domaine des Bleuces 2023	7	28	41
SANCERRE Domaine Serge Laloue 2023/2024	7	28	41

BOURGOGNE

SAINT-VERAN "Vers Les Monts" Domaine Luquet 2022	7	28	41
CHARDONNAY Vignes du Chassipol 2022	7	28	41
MERCUREY "Clos Rochette" Domaine Faiveley 2023	7,5	30	45
CHABLIS 1ER CRU "Fourchaume" Domaine Tremblay 2023	7,5	30	45
AUXEY-DURESSES Agnes Paquet "les Hoz" 2022			69
CHASSAGNE-MONTRACHET Domaine Thomas Moret 2022			115
PULLIGNY-MONTRACHET Domaine Bachelet Monnot 2022			119

RHÔNE

SAINT-JOSEPH "Gauthier" Domaine des Pierre Sèches 2023	7,5	30	45
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Domaine du Vieux Télégraphe			110

verre 12cl pichet 50cl btle 75cl

ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE "Miraval" Château Miraval 2024	7	28	41
		magnum	75
CÔTES DE PROVENCE "Sainte-Victoire" Château Miraval 2024	8	31	49
CÔTES DE PROVENCE "Fantastique" Cru classé, Château Sainte Marguerite 2024	7,5	30	45

ROUGES

ALSACE

PINOT NOIR "Rouge de Saint-Hippolyte" Domaine Huber & Bléger 2023	6,5	26	39
---	-----	----	----

LORRAINE MOSELLE

HAUTES-BASSIERES "Château de Vaux" Domaine Molozay 2023	7	28	41
---	---	----	----

LOIRE

SAUMURE CHAMPIGNY "Trézellieres" Domaine Vadé	6,5	26	39
---	-----	----	----

BEAUJOLAIS

MOULIN À VENT Maison Piron 2021/20221	7	28	41
---	---	----	----

RHÔNE

CROZES-HERMITAGE "Fée des champs" Domaine Curtat 2023	7	28	41
SAINT-JOSEPH "Gauthier" Domaine des Pierre Sèches 2023	7,5	30	45
CÔTE ROTIE "Le Gallet Blanc" Domaine Villard 2022/2023			95

LANGUEDOC

PIC ST-LOUP Bergerie de l'Hortus 2022	7	28	41
---	---	----	----

BORDEAUX

SAINT-ESTÈPHE Cru Bourgeois Héritage de Le Bosq 2020	7	28	41
SAINT-EMILION GRAND CRU "Le Différent" Château de Ferrand 2020			49
PESSAC-LEOGNAN Château de France 2019			69

BOURGOGNE

HAUTES CÔTES DE NUITS "Dames Huguettes" Domaine Faiveley 2023	7,5	30	45
MERCUREY "Vieilles vignes" Domaine Faiveley 2023	7,5	30	45
SANTENAY 1^{ER} CRU "Beaurepaire" Domaine Chapelle			69
GEVREY-CHAMBERTIN Domaine Trapet 2022			119
CORTON GRAND CRU "Les Vergennes" Domaine Cachat-Occidant 2022			129

EAUX MINÉRALES

CAROLA BLEUE, ROUGE, VERTE	50cl	4,5	100cl	6,5
-----------------------------------	------	-----	-------	-----