

Le Bar & sa Terrasse

**Vous accueillent tous les jours de 7h00 à 22h30
sauf le dimanche de 12h à 15h00**

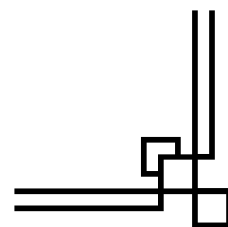
**The bar and terrace welcome you every day
from 7:30 am to 10:30 pm
except sunday from 12:00 to 3:00 pm**

Restauration

**Service en continu de 12h00 à 15h00 sauf dimanche
Restaurant is open from 12:00 pm to 15:00 pm except sunday**

Brunch Hôtel Napoléon 5*

**Tous les dimanches de 12h00 à 14h30
Every sunday from 12:00 pm to 2:30 pm**



LES ASSIETTES APERITIVES

SNACKS

Assiette de charcuterie du Sud-Ouest <i>Jambon et saucisson de Porc Noir de Bigorre, rillettes Basques de poulet au Piment d'Espelette</i> <i>Plate of cold cuts</i>	26 €
Assiette mixte <i>Charcuteries de Bigorre & fromages affinés</i> <i>Ham and cheese plate</i>	24 €
Assortiment de 2 recettes Choice of 2 recipes: <i>Houmous de tomates séchées et fines herbes Hummus with dried tomatoes and fine herbs</i> <i>Poicamole, Guacamole de petits-pois Pea Guacamole</i> <i>Houmous de poivron & estragon Sweet pepper & tarragon hummus</i> <i>Rillettes Basques de poulet au piment d'Espelette Chicken rillettes with Espelette pepper</i> <i>Tartinable aux deux saumons Salmon rillettes</i>	20 €

LES SALADES & ENTRÉES

SALADS & STARTERS

Soupe à l'oignon gratiné au Comté <i>Onion soup with Comté cheese</i>	16 €
Saumon fumé "Petrossian" tranché main <i>Hand-cut smoked salmon from Petrossian</i>	30 €
Foie gras maison, chutney aux fruits exotiques <i>Homemade Foie gras and exotic fruits chutney</i>	26 €
Salade de mâche, pommes de terre grenaille, gésiers de volaille et carotte <i>Lamb's lettuce salad with baby potatoes, chicken gizzards and carrot</i>	24 €
Salade César au poulet croustillant ou saumon <i>Caesar salad with chicken or salmon</i>	24 €
Napo bowl <i>Tataki de saumon, betterave, chou-fleur, haricots verts, fregola, mangue et soja</i> <i>Salmon tataki, beetroots, cauliflower, green beans, fregola, mango and soybeans</i>	26 €

Prix en euros, toutes taxes comprises • prices in euros including taxes and services

LES PLATS

MAIN COURSES

Côtelettes d'agneau, pressé de pomme de terre, jus de romarin <i>Lamb chops, potatoes cake, rosemary gravy</i>	36 €
Filet de dorade, fenouil à l'orange, sauce aux agrumes <i>Sea bream fillet, fennel with orange, citrus sauce</i>	32 €
Entrecôte grillée, sauce poivre, frites maison et salade verte <i>Grilled rubeye steak, pepper sauce, homemade french fries and green salad</i>	39 €
Suprême de volaille, farci à la ricotta et duxelles de champignons, risotto de fregola <i>Chicken breast, stuffed with ricotta and mushroom duxelles, fregola risotto</i>	32 €
Gnocchis à la provençale <i>Gnocchi with olives, basil, parmesan and sun-dried tomatoes</i>	24 €
Tartare de boeuf au couteau, frites maison <i>Tartar steak, homemade french fries</i>	26 €
Maxi Club au poulet et bacon, frites maison <i>Maxi club with chicken and bacon, homemade fries</i>	26 €
Maxi Club au Saumon "Petrossian", frites maison <i>Maxi club with smoked salmon, homemade fries</i>	28 €
Burger 1807, bacon et cheddar, frites maison <i>1807 beef burger, homemade French fries</i>	28 €
Burger Végétarien, frites maison <i>Vegetarian burger, Vegetal steak, homemade French fries</i>	26 €
Curry de légumes vegan <i>Vegan vegatable curry</i>	22 €

LES DESSERTS

DESSERTS

Assortiment de fromages affinés <i>Cheese plate</i>	18 €	Glace et sorbet 3 boules :	12 €
Crème brûlée maison <i>Crème brûlée</i>	12 €	<i>Passion, vanille, chocolat, fraise, framboise, coco, parfum du moment</i>	
Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	12 €	<i>Ice cream and sorbet:</i>	
Crumble aux fruits de saison <i>Seasonal Fruit Crumble</i>	12 €	<i>Passion, vanilla, chocolat, strawberry, raspberry, coconut</i>	
Tarte chocolat, caramel, noix de pécan <i>Chocolate Caramel and Pecan Pie</i>	12 €	Café gourmand <i>Gourmet Coffee</i>	16 €

Prix en euros, toutes taxes comprises • prices in euros including taxes and services

MENU ENFANTS

KIDS MENU

Jusqu'à 12 ans / until 12 years old

24 €

Cocktail de fruits ou sirop à l'eau

Fruits cocktail or syrup water

&

Steak haché ou poulet croustillant, frites ou pâtes

burger steak or crispy chicken, French fries or pasta

&

Glace ou sorbets

Ice cream or sorbets

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Merci de vous adresser à notre équipe de salle.

A list of allergens is available upon request.

Please ask our services staff

Prix en euros, toutes taxes comprises • prices in euros including taxes and services

LES BOISSONS

Boissons fraîches

Cold drinks

Abatilles - Eau plate ou gazeuse	33cl	6 €
Perrier	33cl	6 €
Eau microfiltrée Aquachiarà	75cl	6 €
plate ou gazeuse		
Abatilles - Eau plate ou gazeuse	75cl	8 €

Boissons Chaudes

Hot drinks

Expresso, Café décaféiné	6 €
Espresso, decaffeinated coffee	
Double Espresso, Cappuccino	9 €
Double espresso, cappuccino	
Thés, Infusions (Palais des thés)	9 €
Teas, herbal teas	

Jus de fruits

Fruits juices

Pomme, tomate, mangue, pêche, abricot Patrick Font	25cl	8 €
<i>Apple, tomato, mango, peach, apricot</i>		
Citron pressé, orange pressée, pamplemousse pressé	25cl	10 €
<i>Freshly squeezed lemon, squeezed orange, squeezed grapefruit</i>		
Jus Detox	25cl	10 €

Apéritifs

Martini sans Alcool Floreale	7cl	10 €
Martini sans Alcool Vibrante	7cl	10 €
Martini Ambrato, Rubino	7cl	12 €
Ricard	4cl	12 €
Pastis Bardouin	4cl	12 €
Porto Graham's Fine White	7cl	12 €
Porto Graham's Tawny 10 ans	7cl	18 €
Suze, Campari	7cl	12 €

Sodas

Coca-cola, Coca-cola Zéro	33cl	8 €
Limonade Artisanale Lorina	33cl	8 €
Orangina, thé vert pêche Meneau	25cl	8 €
Fever Tree tonic, ginger beer, ginger ale	25cl	8 €

Bières & Cidres

Beers & Ciders

Cidre Sassy « L'Inimitable »	33cl	10 €
Heineken, Corona	33cl	10 €
Brasserie La Française, IPA	33cl	10 €
Brasserie La Française, Abbaye	33cl	10 €
Bière pression 1664	33cl	10 €
Bière pression 1664	50cl	14 €

Le barman se tient à votre disposition pour la réalisation de vos cocktails préférés
The bartender is at your disposal for the realization of your favorite cocktails

LES CHAMPAGNES & VINS AU VERRE

Vins Blancs

White wines

Loire - Pouilly Fumé <i>Vieilles vignes-Domaine Régis Minet</i>	12cl	9 €		Coupe 15 cl	Btle 75 cl
Loire - Sancerre 2025 <i>Château de Sancerre</i>	12cl	11 €	Besserat de Bellefon Brut «Cuvée des Moines»	16 €	90 €
Vallée du Rhône - Saint Joseph Saint Joseph AOP Lyceras 2025 <i>Yves Cuilleron</i>	12cl	12 €	Bruno Paillard Extra Brut «Première Cuvée» 37,5 cl		50 €
Bourgogne Chablis 2025 <i>Domaine Laroche</i>	12cl	12 €	Bruno Paillard Extra Brut «Première Cuvée»	18 €	100 €

Vins Rosés

Rose wines

Côtes-de-Provence - Grand Rosé Emotion 2025 <i>AOP Pierrefeu</i>	12cl	9 €	Bruno Paillard Blanc de blancs 1er cru		170 €
			EPC Blanc de blancs	18 €	100 €

Vins Rouges

Red wines

Loire Menetou Salon 2023 <i>Domaine Pellé</i>	12cl	10 €	Laurent Perrier Brut «La Cuvée»		100 €
Bourgogne - Mercurey 2020 <i>Les vignes blanches- Domaine Voarick</i>	12cl	13 €	Laurent Perrier «Cuvée Grand Siècle»		250 €
Vallée du Rhône-Crozes-Hermitage AOP 2023 <i>Domaine Philippe & Vincent Jaboulet</i>	12cl	10 €	Kir Royal	18 €	
Bordeaux Saint-Emilion 2022 <i>Les étoiles de Mondorion</i>	12cl	11 €	Kir Royal Deluxe <i>Chambord Royale, St Germain</i>	20 €	
Bordeaux - Haut-Médoc 2019 <i>La closerie de Camensac</i>	12cl	13 €			