

Le Beaurepaire

Entrées

SMALL DISHES

Radis Beurre	6€
RADISHES WITH BUTTER	
Radishes served w. bread, coarse sea salt and whipped butter	
Œufs Mimosa	7€
DEVILED EGGS	
Deviled eggs topped w. microgreens and crispy grilled onions	
Tarama	8€
COD ROE MOUSSE	
Whipped fish roe topped w. lemon, served w. bread	
Brie au Four	14€
Oven Baked Brie	
Warm, oven-baked brie drizzled with honey and fresh rosemary, served w. bread	
Assiette de Gravlax	16€
SALMON GRAVLAX	
House-cured salmon served w. whipped crème fraîche and toasted bread	

Plats

MAINS

Salade César	16€
CAESAR SALAD	
Supplément poulet rôti (+6€) Crisp sucrine hearts, shaved comté, sourdough baguette crisps Add roasted chicken (+6€)	
Cheeseburger	19€
CHEESEBURGER	
Beef patty, melted cheddar, house sauce, and crisp sucrine. Served w. fries or salad	
Demi Poulet Roti	24€
CHICKEN & MASHED POTATOES	
Tender, pan-seared chicken breast served over a velvety potato purée	
Steak-Frites	28€

Accompagnements

SIDES

Salade Verte	5€
GREEN SALAD	
Purée	6€
MASHED POTATOES	
Frites	7€
FRENCH FRIES	

Desserts

Glace (chocolat, noix de coco, mangue)	4€
ICE CREAM (CHOCOLATE, COCONUT, MANGO)	
Mousse au Chocolat	8€
CHOCOLATE MOUSSE	
Crème Brulée	9€
Tarte aux pommes	9€
APPLE PIE	



Boissons · Drinks

Bières

BEERS

Bouteilles · Bottles - 33cl

GALLIA BLANCHE (4.7%)	6€
GALLIA IPA 0%	5€
PELFORTH BRUNE	5€

Bières Prèssion · Beer on Tap

GALLIA BLONDE - (4.7%) 25CL / 50CL	5€ / 9€
GALLIA IPA - (4.7%) 25CL / 50CL	6€ / 10€

Cocktails

SPRITZ MAISON (APRÉOL, CAMPARI, ST-GERMAIN, LILLET)	9€
BLOODY MARY	12€
FRENCH 75	12€
SPICY MARGARITA	13€
SIDECAR	14€
ESPRESSO MARTINI	14€
DIRTY MARTINI	14€
NEGRONI	14€
BOULVARDIER	15€
NORMANDY SOUR	15€
COGNAC OLD FASHIONED	16€

Softs

ALCOHOL FREE

LIMONADE MAISON	7€
LE BASILIC TONIC	8€
PERRIER CITRON 33CL	5€
CHATELDON SPARKLING WATER 75CL	8€
SODA (COCA COLA, COCA COLA ZÉRO)	4€

Cafés

COFFEE BY LE BEAUREPAIRE

CAFÉ FILTRE · DRIP	3€
AMERICANO (ICED +.50€)	4€
EXPRESSO (DOUBLE +1€)	3€
LATTE (ICED +2€)	4.5€
CAPPUCCINO	5€
FLAT WHITE (ICED +.50€)	6€
CHAI LATTE (ICED +.50€)	6€
HOT CHOCOLATE (ICED +.50€)	6.5€
MATCHA LATTE (ICED +.50€)	6.5€
TÉ · TEA (ICED +.50€)	5€

Vins

WINE LIST

Pétillant · Sparkling

FAMILLE VAILLANT, « BULLE NATURE », VIN DE FRANCE, VALLÉE DE LA LOIRE, 2021	10€ / 38€
DOMAINE BARRAT-MASSON, « FLEUR DE CRAIE », CHAMPAGNE, CHARDONNAY, 2022	95€
DOMAINE LARMANDIER-BERNIER, « TERRE DE VERTUS » NON DOSÉ, CHAMPAGNE 1ER CRU, CHARDONNAY, 2016	268€

Blancs · White

LA COLLECTION DU PETIT BALTHAZAR, IGP PAYS D’OC, SAUVIGNON ET VIOGNIER, 2025	7€ / 28€
DOMAINE BRÉGEON, « ORIGINAL », MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE, MUSCADET, 2023	9€ / 35€
DOMAINE STÉPHANE OGIER, CÔTES DU RHÔNE BLANC, GRENACHE BLANC ET ROUSSANNE, 2025	11€ / 42€
DOMIE AGRI, « ÇA FAIT RIRE LES OISEAUX... », VIN DE FRANCE, SUD-OUEST, 2022	40€
FERME SAINT-AURICE DE SYLVAIN THÉVENET, « ALYTE », VIN DE FRANCE, VALLÉE DU RHÔNE, MUSCAT & CLAIRETTE, 2025	44€
DOMAINE SÉLÉNÉ DE TRICHARD & SOTHIER, « SÉLÉNÉ » - CUVÉE MAMA KILLA, BEAUJOLAIS, CHARDONNAY, 2025	45€
DOMAINE DANIEL & JULIEN BARRAUD, « LES POMMARDS », SAINT-VÉRAN, BOURGOGNE, CHARDONNAY	58€
DOMAINE OUDIN, CHABLIS, BOURGOGNE, CHARDONNAY, 2022	60€
DOMAINE DANIEL & JULIEN BARRAUD, « EN FRANCE », POUILLY-FUISSÉ 1ER CRU, BOURGOGNE, CHARDONNAY, 2021	92€
DOMAINE JEAN-MARC PILLOT, CHASSAGNE-MONTRACHET, BOURGOGNE, 2023	192€

Rouge · Red

LA COLLECTION DU PETIT BALTHAZAR, IGP PAYS D’OC, MERLOT, 2024	7€ / 28€
CHÂTEAU RECOUGNE, BORDEAUX SUPÉRIEUR, 2019	8€ / 32€
ÉLODIE BALME, CÔTES DU RHÔNE, 2022	35€
NICOLAS MAILLET, MÂCON-IGÉ, BOURGOGNE, 2023	14€ / 54€
DOMAINE STÉPHANE OGIER, CÔTES DU RHÔNE ROUGE, GRENACHE & SYRAH, 2024	38€
FAMILLE BERNÈDE, « LA GRIOTTE », CAHORS, SUD-OUEST, 2023	40€
DOMAINE VINDIOU DE THOMAS & CYPRIEN, VINTAGE ROUGE, CROZES-HERMITAGE, VALLÉE DU RHÔNE, SYRAH, 2024	60€
CLOS DE BIGOS, MARGAUX, BORDEAUX, 2021	82€
DOMAINE ALAIN GRAILLLOT, CROZES-HERMITAGE, VALLÉE DU RHÔNE, 2023	87€
DOMAINE CHARVIN, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, VALLÉE DU RHÔNE, 2017	164€
DOMAINE CLAUDE DUGAT, GEVREY-CHAMBERTIN, BOURGOGNE, 2023	224€

Rosé

LE PETIT BALTHAZAR, LA COLLECTION, IGP PAYS D’OC, CINSault, 2025	7€ / 30€
--	----------

Orange

MAISON GAZEAU-BALDI, « Ô BU », VIN DE FRANCE, VALLÉE DE LA LOIRE, 2024	11€ / 42€
SYLVAIN THEVENET, « TANGLED UP », MUSCAT, CLAIRETTE, 2025	45€

15-18h
7J/7 everyday

Happy Hours

18-19h
7J/7 everyday

House Wines
6€

House Sparkling
8€

Blonde Pression · Draft Beer
25/50cl - 4/7€

Spritz au Choix
7€