Le Beaurepaire

À PARTAGER
TO SHARE

OLIVES DE CERIGNOLA, AMANDES SALÉES - 9
CERIGNOLA OLIVES, SALTED ALMONDS

TOAST, ANCHOIS DE CANTABRIE, BEURRE AUX AGRUMES - 10
TOAST, CANTABRIAN ANCHOVIES, CITRUS BUTTER

MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE, PARMESAN, POIVRE - 12
LAYERED CRISPY POTATO, PARMESAN, PEPPER

CREVETTES COCKTAIL - 14
SHRIMP COCKTAIL

FRITES, MAYONNAISE - 8
FRENCH FRIES, MAYONNAISE

PADRONES, AÏOLI - 10
PADRÓN PEPPERS, AIOLI

SASHIMI DE BAR - 20
SEA BASS SASHIMI

CLUB SANDWICH, FRITES - 24
CLUB SANDWICH, FRENCH FRIES

SALADE CÉSAR- 14 (POULET +4)
CAESAR SALAD (CHICKEN +4)

TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU - 16
HAND-CUT BEEF TARTARE

ASSIETTE DE FROMAGES DU MOMENT, CONFITURE MAISON - 10
CHEESE PLATE OF THE MOMENT, HOMEMADE JAM

DESSERTS

STICKY TOFFEE MADELEINE - 9

GANACHE AU CHOCOLAT, HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL - 9
CHOCOLATE GANACHE, OLIVE OIL, FLAKY SEA SALT

BABA AU RHUM - 12
RICH YEAST CAKE SOAKED IN RUM

ALLERGIES OU RÉGIMES ALIMENTAIRES PARTICULIERS ? MERCI D'EN INFORMER UN MEMBRE DE NOTRE ÉQUIPE.
ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS? PLEASE INFORM A MEMBER OF OUR STAFF.

Le Beaurepaire

Boissons · Drinks

Bières

BEERS

Bouteilles · Bottles - 33cl

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

Bières Pression · Beer on Tap

GALLIA BLONDE - (4.7%) 25CL / 50CL	4.5 / 8
GALLIA IPA - (4.7%) 25CL / 50CL	6 / 9

Cocktails

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

Apéritifs

VERMOUTH BLANC / ROUGE	7
RICARD - PASTIS	4.5
PANACHÉ	5

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

CAFÉ FILTRE · DRIP	3
AMERICANO (ICED +.50)	4
EXPRESSO (DOUBLE +1)	3
LATTE (ICED +.50)	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
THÉ · TEA (ICED +.50)	5

Vins

WINE LIST

Vins natures
Natural wines

12.5cl / 75cl

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-MAURICE 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 GRAILLOT, 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

Happy Hours

15-18h
7J/7 everyday

House Wines 6€ | House Sparkling 8€ | Blonde Pression · Draft Beer 25/50cl - 4/6€

18-19h
7J/7 everyday

Spritz au Choix 7€