



« La Carte du 1920, je l'ai conçue à la croisée des chemins entre mon inspiration locale et mes influences du monde. Les produits de saison et locaux sont à l'honneur. Ils s'entremêlent entre recettes d'aujourd'hui et d'autrefois. Ce menu, c'est l'expression de ma cuisine, que je souhaite simple et délicate, mais surtout ouverte sur le monde et ses influences. »

Samuel Albert

◇ — CARTE DES BOISSONS — ◇

CAFÉTERIE

Café expresso	2,10 €
Grand café	3,50 €
Décaféiné	2,10 €
Café noisette	2,20 €
Petit crème	2,40 €
Grand crème	4,00 €
Cappuccino	4,50 €
Chocolat chaud	3,20 €
Café Viennois	4,00 €
Chocolat Viennois	4,00 €
Thé ou infusion	3,20 €

SOFTS

Coca-Cola / Coca-Cola Zero 33 cl	3,90 €
Schweppes Tonic / Agrum' 25 cl	3,90 €
Fuze Tea pêche 25 cl	3,90 €
Orangina 25 cl	3,90 €
Sprite 25 cl	3,90 €
Oasis Tropical 33 cl	3,90 €
Red Bull 25 cl	5,90 €
Sirop	2,10 €
grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, violette	
Jus ou nectars de fruits 25 cl	3,60 €
Orange, ananas, pomme, abricot	

EAUX

Perrier 33 cl	3,70 €
Vittel 25 cl	2,90 €
San Pellegrino 50 cl	3,90 €
Vittel 100 cl	4,50 €
San Pellegrino 100 cl	4,50 €

APÉRITIFS

Kir vin blanc 12 cl	4,50 €
cassis, mûre, pêche, framboise	
Kir royal 12 cl	9,00 €
cassis, mûre, pêche, framboise	
Ricard / Pastis 51 3 cl	3,50 €
Martini blanc/rouge 6 cl	4,50 €
Suze 6 cl	4,50 €
Porto blanc/rouge 6 cl	5,60 €
Campari 6 cl	7,00 €
Tonic à la verse	0,90 €

SPIRITUEUX

WHISKIES 4 CL

Jack Daniel's 40°	7,00 €
Aberlour 10 ans 40°	7,50 €
Chivas 12 ans 40°	8,00 €
Nikka 51,4°	9,00 €
Lagavulin 16 ans 43°	12,00 €

RHUMS 4 CL

Havana Club 3 ans 37,5°	6,00 €
Diplomatico Exclusiva 40°	9,00 €
Zacapa 23 ans 40°	11,50 €

TÉQUILA 4 CL

Téquila San José 35°	6,00 €
--------------------------------	---------------

GINS 4 CL

Bombay Sapphire 40°	6,00 €
Hendrick's 44°	7,00 €

VODKAS 4 CL

Absolut Blue 40°	6,00 €
----------------------------	---------------

DIGESTIFS 4 cl

COGNACS

Rémy Martin VSOP 40° **7,00 €**
Rémy Martin XO 40° **26,00 €**

EAUX-DE-VIE

Poire Louis Roque 40° **6,00 €**

ARMAGNAC

Malandrie 40° **6,00 €**

CALVADOS

Beaujour 40° **6,00 €**

LIQUEURS

Cointreau 40° **6,00 €**

Bailey's 17° **6,00 €**

Get 27 21° **6,00 €**

Amaretto Disaronno 28° **6,50 €**

COCKTAILS 9,50 €

SOUTH BEACH rhum, orange, fruit de la passion, gingembre - 15 cl

GIN GARDEN gin, Chartreuse, basilic, citron jaune - 12 cl

PORN STAR MARTINI vodka, passion, vanille, citron vert - 15 cl

MOSCOW MULE vodka, citron vert, gingembre - 20 cl

APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, eau gazeuse - 20 cl

MOJITO rhum Havana 3 ans, citron vert, sucre roux, menthe, eau gazeuse - 20 cl

MOCKTAILS 7,50 €

VIRGIN MOJITO

citron vert, menthe, sucre roux, eau gazeuse - 20 cl

PINKY

jus de pomme, purée de framboise, sirop de cassis, eau gazeuse - 20 cl

ALOES

jus d'ananas, jus d'aloé vera, citron vert, sirop de vanille - 20 cl

PARADISE

purée de passion, purée de mangue, jus d'ananas, sirop de grenadine - 20 cl

BIÈRES

BOUTEILLES 33 CL

Hoegaarden Blanche 4,9° **5,50 €** Hot Gun IPA 5,2° **6,50 €**

Orval Abbaye 6,2° **6,20 €** Malt & Furious Golden strong ale 8,2° **6,50 €**

Leffe Blonde 6,6° **6,50 €** Lagunitas IPA 6,2° **7,00 €**

◇ — CARTE DES VINS — ◇

		12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
VINS BLANCS					
ALSACE	AOP Alsace Riesling				33,00 €
	Domaine Trimbach 2020				
SUD-OUEST	Uby 4 Côtes de Gascone	4,00 €	8,00 €	12,00 €	21,00 €
	AOP Vouvray Domaine Sébastien Brunet - Les Arpents 2021				26,00 €
BOURGOGNE	AOP Bourgogne	6,50 €	13,00 €	26,00 €	39,00 €
	Domaine Jadot - Couvent des Jacobins 2021				
	AOP Chablis Domaine Moreau Naudet 2020				47,00 €
VALLÉE DU RHÔNE	AOP Meursault Domaine Pierre Boisson 2018				105,00 €
	AOP Côte-du-Rhône Domaine de la Remejeanne - Les Arbousiers 2021				29,00 €
	AOP Condrieu				65,00 €
	Domaine Yves Cuilleron - Les Chaillets 2021				
	Les Centenaires La bergerie 2021	4,00 €	8,00 €	16,00 €	19,00 €
	Stéphanie et Luc Baudet				
	AOP Pacherenc du Vic Bilh Sec Domaine Bouscassé 2017				24,00 €
VAL DE LOIRE	AOP Sancerre	6,00 €	12,00 €	24,00 €	36,00 €
	Domaine Denizot 2021				
VINS ROSÉS		12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
PROVENCE	AOP Côtes-de-Provence	5,00 €	10,00 €	20,00 €	35,00 €
	Domaine Ott 2021				
VINS ROUGES		12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
BOURGOGNE	AOP Bourgogne	6,50 €	13,00 €	26,00 €	39,00 €
	Domaine Jadot - Couvent des Jacobins 2020				
	AOP Morey Saint-Denis Domaine Felettig En la rue de Vergy 2018				85,00 €
VALLÉE DU RHÔNE	AOP Crozes-Hermitage Domaine Combiere - Cuvée L 2020				35,00 €
	AOP Châteauneuf-du-Pape Domaine de Beurenard 2020				58,00 €
LANGUEDOC	AOP Minervois La Livinière				28,00 €
	Château Sainte-Eulalie - La Cantilène 2019				
	IGP Pays d'Oc	4,00 €	8,00 €	16,00 €	19,00 €
	Domaine Les Jamelles - Carignan 2020				
SUD-OUEST	AOP Madiran Château Bouscassé 2016				31,00 €
	AOP Côte du Marmandais	5,00 €	12,00 €	15,00 €	26,00 €
	Domaine Elian Da Ros 2020				
BORDEAUX	AOP Bordeaux				22,00 €
	Château Coulonge 2018				
	AOP Saint-Émilion Grand Cru				55,00 €
	Château Côte de Baleau 2016				
VAL DE LOIRE	AOP Sancerre	6,00 €	12,00 €	24,00 €	36,00 €
	Domaine Denizot 2021				
CHAMPAGNES		12 cl			75 cl
CHAMPAGNE	AOP Champagne Premier Cru				62,00 €
	Pierre Gimonet & fils - Blanc de blancs				
	AOP Champagne Théophile				79,00 €
	Roederer Brut Blanc ou Rosé				
	AOP Champagne				155,00 €
	Jacquesson - 737 Dégorgement tardif				
	AOP Champagne	9,00 €			59,00 €
	Collet Brut Premier cru				
	Cuvée Art Déco				

— ENTRÉES —

Croustillant de gambas au shizo | **9,00 €**

aïoli à l'ail noir, jeunes pousses aux perles de yuzu

Le foie gras poêlé façon pot-au-feu | **15,00 €**

légumes d'antan et bouillon de bœuf

Carpaccio de bœuf | **11,00 €**

vinaigrette citron basilic, citron confit, câpres, pignons et jeunes pousses de roquette

Tartelette crouillante d'escargots sautés en persillade | **9,00 €**

émulsion de Maroilles

Le saumon en tataki | **12,00 €**

tartare et crème d'avocat, combava, grenade et noix de cajou, vinaigrette Thai

Le foie gras façon Lucullus | **15,00 €**

confit d'échalote au vinaigre de framboise, gel de framboise et éclats de noisette

— PLATS —

Nos plats sont servis avec un accompagnement au choix.

Saumon rôti au miso | **21,00 €**

daïkon braisé et gel d'agrumes, pousses de shizo

Filet de merlu en vapeur d'algues | **22,00 €**

moules et jus de moules safrané, tartare d'algues

Suprême de volaille jaune | **20,00 €**

en basse température au tandoori, sauce teriyaki, et shiitake

Tartare de bœuf au wasabi | **19,00 €**

échalote et pickles de légumes

Magret de canard en basse température au miel épicé | **24,00 €**

champignons japonais et jus de canard à l'orange

Paleron de bœuf black Angus grillé | **26,00 €**

chimichurri

Souris d'agneau confite à la bière | **24,00 €**

façon carbonade

Gatsby's burger | **19,00 €**

haché boucher flambé, gouda millenium, oignon rouge en pickles, salade sucrine, sauce burger

Risotto de fregola sarda aux cèpes et bolets | **16,00 €**

tuile crouillante



— GARNITURES AU CHOIX —

Frites fraîches de pomme de terre

Gaufre de Bruxelles en trompe l'oeil de pomme de terre, crème de parmesan + **2,00 €**

Salade d'endive à la truffe, sarrasin soufflé et vinaigrette balsamique

Mousseline de courges au sirop d'érable et cumin

Cocotte de légumes de saison, fleur de sel au yuzu

(Garniture supplémentaire | **3,00 €**)

MENU ENFANT 10,00 €

(Jusque 12 ans)

Steak haché du boucher-frites ou poulet pané-frites
2 boules de glace au choix chocolat/vanille/fraise

DESSERTS 9,00 €

Forêt noire du 1920,
fondant chocolat, crème vanille, cerise amarena et copeaux de chocolat

Tarte aux trois citrons,
shortbread aux citrons confits, crème citron jaune,
meringue au citron noir d'Iran et zeste de citron vert

Tiramisu marron,
biscuit boudoir infusé au café, éclats de marron glacé,
crème de tiramisu au marron

Dessert du moment,
demander à votre serveur(se), selon disponibilité

Café gourmand

Mini macaron, choux vanille, tartelette citron,
mini forêt noire, panacotta Speculoos

CARTE DES GLACES 7,50 €

Coupe Dame Blanche
3 boules vanille Bourbon BIO, sauce chocolat, Chantilly

Coupe Café Liégeois
2 boules café 100% arabica de Colombie, 1 boule vanille Bourbon BIO, Chantilly

Coupe Chocolat Liégeois
2 boules chocolat noir Bio, 1 boule vanille Bourbon BIO, sauce chocolat, Chantilly

Coupe Fraise Melba
2 boules fraise Sengana, 1 boule vanille Bourbon BIO, Chantilly et coulis de fruits rouge

Coupe Colonel
2 boules citron jaune BIO, vodka Wyborowa

Coupe fruits rouges
1 boule framboise BIO, 1 boule fraise Sengana, 1 boule cassis de Bourgogne, coulis de fruits rouges

1 boule | **2,50 €** - 2 boules | **4,50 €** - 3 boules | **6,50 €**

PARFUMS : chocolat BIO, vanille Bourbon BIO, café arabica de Colombie, pistache, rhum-raisin,
citron jaune BIO, fraise Senga Sengana, framboise BIO, cassis

Supplément Chantilly, sauce chocolat, coulis de fruit | **1,00 €**