

Café Concorde



Happy hour!

de 18 h à 20 h
du lundi au vendredi
from 6 pm to 8 pm Monday to Friday

COUPE DE PROSECCO 6€
COUPE DE CHAMPAGNE BRUT 12€

COCKTAILS 9,5 €
CAIPIRINHIA - GIN BASILE - DAIKIRI
PORN STAR MARTINI - MOJITO

BIÈRES DRAFT BEERS 50 cl
SILVER 7 €
1664 BLANCHE 8 €

VINS WINES 5,5 €
VERRE DE ROUGE Glass of red wine
VERRE DE BLANC Glass of white wine
VERRE DE ROSÉ Glass of rosé

Plat du jour

Du lundi au vendredi Voir le serveur

Les Vins au Verre

Vins blancs

	12cl	20cl
BOURGOGNE, MILLEBUIIS	8€	15€
(Chardonnay)		
PETIT CHABLIS AOP,	10€	18€
FAMILLE SAVRAY (Chardonnay)		
POUILLY FUMÉ AOP,	13€	21€
DE LADOUCETTE (Sauvignon Blanc)		

Vins rosés

BOMPUYS, IGP MÉDITERRANÉE	7€	14€
(Mourvèdre, Grenache, Cinsault)		
MÉDITERRANÉE IGP, BEL-AIR	9€	15€
(Grenache, Cinsault, Sauvignon)		

Vins rouges

BROUILLY AOP,	8€	15€
CHÂTEAU DE CORCELLES (Gamay)		
HAUT-MÉDOC AOP,	8€	15€
CHÂTEAU LE BOURDIEU VERTHEUIL (Merlot, Cabernet sauvignon, Petit Verdot)		
CÔTES DU RHÔNE,	10€	16€
CROZES-HERMITAGE GUIGAL (Syrah)		
BOURGOGNE, MILLEBUIIS (Pinot noir)	11€	18€

Menu enfant 16 € KIDS MENU

SIROP À L'EAU / Water syrup
STEAK HACHÉ FRITES / Ground beef steak with french fries
OU/OR COQUILLETTES JAMBON BEURRE
Coquillettes pasta with ham & butter
GLACE OU CRÊPE / Ice cream or crepe

Les glaces et sorbets

ICE CREAM & SORBETS

Vanille, Chocolat, Fraise, Citron, Noisette, Café
Vanilla, chocolate, strawberry, lemon, hazelnuts, coffee
COUPE DEUX BOULES AU CHOIX 7 €
Ice cup with two scoops
COUPE TROIS BOULES AU CHOIX 9 €
Ice cup with three scoops

À Partager TO SHARE

VAPEURS DE CREVETTES (6) 13€ Shrimp dumplings	PLANCHE DE CHARCUTERIE 19€ Charcuterie board
CROUSTILLANTS DE CHÈVRE 12€ Crispy goat cheese rolls	PLANCHE DE FROMAGE AOP 20€ Cheese board
FRITURE DE CALAMARS, SAUCE MAYO SPICY 17€ Fried squid with spicy mayo	STRACCIATELLA FOCACCIA 14€

Sandwiches et Pizza

CROQUE- MONSIEUR GOUDA TRUFFÉ 18€ Ham & Cheese toast with truffle cheese	CHEESEBURGER BACON 24€
CROQUE-MADAME GOUDA TRUFFÉ 19€ The same with madame	MARGHERITA 19€ tomate, mozzarella, basilic frais, huile d'olive
CHEESEBURGER CLASSIQUE Regular cheeseburger . 23€	REGINA 20€ tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc
	TRUFFE crème, mozzarella, truffe noire, roquette 24€

Entrées STARTERS

JUS TONIC 9€ Carotte, orange, gingembre Carrot, orange, ginger	SOUPE GRATINÉE À L'OIGNON Oignon soup 12€
GREEN JUICE 9€ Concombre, citron, pomme, menthe Cucumber, lemon, apple, mint	CEUFS BIO MAYO Eggs mayonnaise 9€
ESCARGOTS DE BOURGOGNE XXL 6 pièces 16€ Big Burgundy snails	FLEURS D'ARTICHAUTS FRITS, sauce yaourt... 14€ Fried artichoke and yogurt sauce
	CROUSTILLANTS DE CHÈVRE 12€ Crispy goat cheese roll

Salades

SALADE CÉSAR CLASSIQUE 19€ Classic chicken Caesar salad
SALADE THAÏ BOEUF ÉPICÉ Thai salad with spicy beef 20€
SALADE CHÈVRE MIEL honey goat cheese salad 19€
SALADE PARISIENNE Parisian salad 19€

Viandes MEATS

TARTARE DE BŒUF BRASSERIE 22€ Beef tartare "french brasserie"
STEAK HACHÉ AVEC ŒUF À CHEVAL 19€ Ground beef steak with eggs on top
SOURIS D'AGNEAU 29€ Lamb shank
SUPRÊME DE POULET, SAUCE GIROLE 25€ Chicken supreme with chanterelle sauce
MAGRET DE CANARD, SAUCE MIEL 26€ Duck breast with honey sauce
NOIX D'ENTRECÔTE 300G 32€ 300g rib-eye steak

PLATS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
Dishes with a side dish of your choice

Accompagnements SIDES

FRITES MAISON Homemade french fries 6€	HARICOTS VERTS Green beans 6€
PURÉE MAISON Mashed potatoes 6€	RIZ BLANC White rice 5€
SALADE DE MESCLUN Mesclun salad 5€	CHAMPIGNONS PERSILLÉS 9€ Fried mushrooms with garlic and parsley

Desserts et Pâtisseries

CAFÉ GOURMAND Gourmet coffee 10€	PARIS-BREST Paris-Brest 12€
THÉ GOURMAND Gourmet tea 12€	CRÈME BRÛLÉE Creme brulee 8€
ESPRESSO MARTINI GOURMAND 18€ Gourmet espresso Martini	VÉRITABLE MOELLEUX AU CHOCOLAT 10€ Chocolate cake
CHAMPAGNE GOURMAND Gourmet champagne 20€	TARTE DU JOUR Tart of the day 12€
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 12€ Liegeois coffee or chocolate	TARTE AU CITRON MERINGUÉE 12€ Lemon meringue pie

Crêpes FRENCH CREPES

CRÊPE CONCORDE 9,50€ boule de glace vanille, sauce chocolat et chantilly Crepe with scoop of vanilla ice cream, chocolate and whipped cream sauce	SUPPLÉMENT MIEL OU CONFITURE 1€ Extra honey or extra jam
CRÊPE AU SUCRE, crepe with sugar 6,50€	SUPPLÉMENT CHANTILLY Extra whipped cream 1€
CRÊPE AU NUTELLA, crepe with Nutella 8€	SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE 3€ One extra scoop of ice cream

Cocktails

ESPRESSO MARTINI  Vodka, café, liqueur de café..... 14€ <i>Vodka, coffee, coffee liqueur</i>
MARGARITA  Tequila, cointreau, citron vert pressé..... 14€ <i>Tequila, cointreau, squeezed lime</i>
PORN STAR MARTINI  Vodka, purée de passion, sirop de vanille..... 15€ <i>Vodka, passion fruit puree, vanilla syrup</i>
MOSCOW MULE  Vodka, ginger beer, citron vert..... 14€ <i>Vodka, ginger beer, lime</i>
GIN BASILE  Gin, basilic, citron vert..... 13€ <i>Gin, basil, lime</i>
MOJITO CLASSIC  Rhum, citron vert pressé, sucre de canne, menthe, soda..... 13€ <i>Rum, squeezed lime, sugar cane, mint, soda</i>
MOJITO PASSION  Rhum, citron vert, menthe, sucre, passion..... 13€ <i>Rum, lime, mint, sugar, passion</i>
CAÏPIRINHIA  Cachaça, citron pressé, sucre de canne..... 12€ <i>Cachaça, lemon juice, sugar cane</i>
CAIPIROWSKA  Vodka, citron vert, sucre de canne..... 12€ <i>Vodka, lime, sugar cane</i>
COSMOPOLITAN  Vodka, cointreau, cranberry..... 14€ <i>Vodka, cointreau, cranberry</i>
DAIKIRI  Rhum, citron vert, sucre de canne..... 13€ <i>Rum, lime, sugar cane</i>
WHISKY SOUR  Whisky, citron vert..... 13€ <i>Whisky, lime</i>
VODKA SOUR  Vodka, citron vert..... 13€ <i>Vodka, lime</i>
AMARETTO SOUR  Amaretto, citron vert..... 13€ <i>Amaretto, lime</i>
HENDRICK'S TONIC 14€

Les Spritzs

CINZANO SPRITZ CINZANO, PROSECCO, SODA..... 13€
HUGO SPRITZ LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU, PROSECCO, SODA..... 14€
SOUTH SPRITZ LILLET BLANC, PROSECCO, FLEUR DE SUREAU..... 14€

Bières DRAFT BEER

	25cl	50cl
SILVER	6€	12€
1664 BLANCHE	7€	13€
BROOKLYN IPA	7€	13€
GRIMBERGEN	7€	13€

Bières bouteille

BOTTLE OF BEER

CORONA 33cl.....	9€
BUD 33cl.....	8€

Les Apéritifs

KIR CHARDONNAY 12cl.....	9€
<i>Cassis ou framboise</i>	
KIR ROYAL 12cl.....	15€
COUPE DE PROSECCO 12cl.....	9€
COUPE DE CHAMPAGNE 12cl.....	16€
RICARD OU PASTIS 2cl.....	4,50€
MARTINI BLANC, ROUGE 4cl.....	7€
AMERICANO 6cl.....	9€
CAMPARI 6cl.....	.6€

Boissons chaudes HOT DRINKS

CAFÉ ESPRESSO Espresso.....	2,50€	<i>Viennese chocolate</i>	
CAFÉ DÉCAFÉINÉ	2,50€	LAIT CHAUD NATURE	
<i>Decaffeinated coffee</i>		4€	
CAFÉ NOISETTE Macchiato.....	3€	LAIT CHAUD VANILLE	
CAFÉ ALLONGÉ Americano coffee.....	3€	5€	
DOUBLE ESPRESSO	6€	<i>Hot milk vanilla flavour</i>	
<i>Double espresso</i>		CITRON PRESSÉ CHAUD	8€
GRAND CAFÉ CRÈME Latte.....	6€	<i>Hot squeezed lemon</i>	
CAPPUCCINO Cappuccino.....	6€	GROG AU RHUM	9€
CAFÉ VIENNOIS Viennese coffee.....	7€	<i>Grog with rum</i>	
CHOCOLAT CHAUD Hot chocolate.....	6€	SUPPLÉMENT LAIT OU MIEL ..	0,50€
CHOCOLAT VIENNOIS	7€	/1€	
		<i>Extra milk or extra honey</i>	

Thés et infusions Mariage Frères

TEAS & INFUSIONS

THÉ EARL GREY	6€	THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE ..	6,50€
<i>Darjeeling le printemps parfumé à la bergamote</i>		<i>Fresh mint tea</i>	
THÉ NOIR MARCO POLO	6€	CITRON GINGEMBRE MIEL	6,50€
<i>Mélange secret de la maison Mariage Frères</i>		<i>Lemon ginger honey</i>	
THÉ VERT FUJI YAMA	6€	CAMOMILLE	6,50€
<i>Cultivé sur les pentes du Fuji Yama</i>		<i>Fleur de camomille sauvage</i>	
THÉ DARJEELING	6€	VERVEINE	6,50€
<i>Grand thé noir de l'Inde pour l'après-midi</i>		<i>Feuilles de verveine</i>	

Boissons fraîches COLD DRINKS

THÉ GLACÉ MAISON	7€	CAFÉ OU CHOCOLAT FRAPPÉ ...	6€
COCA COLA/ ZÉRO 33cl.....	6,5€	<i>Cold coffee or chocolate</i>	
PERRIER 33cl.....	6,5€	CAFÉ FRAPPÉ AROMATISÉ	7€
ORANGINA 25cl.....	6,5€	<i>Flavored iced coffee</i>	
SCHWEPES TONIC,		LAIT FROID NATURE	4€
AGRUM 33cl.....	6,5€	<i>Plain cold milk</i>	
GINGER BEER LA FRENCH 33cl ..	6,5€	LAIT FROID AROMATISÉ	5€
REDBULL / REDBULL ZÉRO /		<i>Flavoured cold milk</i>	
REDBULL PASTÈQUE 25cl.....	6€	FRUITS PRESSÉS MINUTE 25cl.....	7€
FUZE TEA 25cl.....	6,5€	<i>Orange, citron, pamplemousse</i>	
LIMONADE GARÇON 25cl.....	6,5€	<i>Fresh handmade juice:</i>	
VITTEL 25cl.....	5€	<i>Orange, lemon, grapefruit</i>	
SUPPLÉMENT SIROP	0,50€	JUS DE FRUITS PAMPRYL 25cl ...	5,50€
<i>Extra syrup</i>		<i>Orange, Ananas, Abricot, Pomme,</i>	
		<i>Tomate</i>	
		PAMPRYL FRUIT JUICE:	
		<i>Orange, Pineapple, Papricot, Apple, Tomato</i>	

Jus détox DETOX JUICES



GREEN	9€	TONIC	9€
<i>Concombre, citron, pomme, menthe</i>		<i>Carotte, orange, gingembre</i>	
<i>Cucumber, lemon, apple, mint</i>		<i>Carrot, orange, ginger</i>	

Fruits pressés minute FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICE

JUS D'ORANGE PRESSÉ 25cl.....	7€	JUS DE PAMPLEMOUSSE PRESSÉ 25cl.....	7€
<i>Fresh orange juice</i>		<i>Fresh grapefruit juice</i>	
JUS DE CITRON PRESSÉ 25cl.....	7€	MIX DE FRUITS PRESSÉS 40cl.....	10€
<i>Fresh lemon juice</i>		<i>Mix of fresh juice</i>	
GREEN JUICE	9€	TONIC JUICE	9€
<i>Concombre, citron, pomme, menthe</i>		<i>Carotte, orange, gingembre</i>	
<i>Cucumber, lemon, apple, mint</i>		<i>Carrot, orange, ginger</i>	

MIMOSA - 15€
Champagne, jus d'orange
Champagne, fresh orange juice

Cocktails sans alcool

VIRGIN MOJITO 	9€
<i>Citron vert, sucre de canne, menthe, soda</i>	
<i>Lime, cane sugar, mint, soda</i>	
VIRGIN SEX ON THE BEACH 	9€
<i>Jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de pêche</i>	
<i>Pineapple juice, cranberry juice, peach syrup</i>	

Champagne

	12cl	20cl	75cl
MAISON PAUL DANGIN & FILS, Champagne brut	15€	24€	95€
VEUVE CLICQUOT BRUT	-	-	120€
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	-	-	130€

Vins blancs

	12cl	20cl	50cl	75cl
BOURGOGNE, MILLEBUI (Chardonnay).....	8€	15€	25€	35€
PETIT CHABLIS AOP, FAMILLE SAVRAY (Chardonnay) ..	10€	18€	33€	46€
POUILLY FUMÉ AOP, DE LADOUCETTE (Sauvignon Blanc)	13€	21€	42€	58€

Vins rosés

	12cl	20cl	50cl	75cl
BOMPUYS, IGP MÉDITERRANÉE				
(Mourvèdre, Grenache, Cinsault).....	7€	14€	24€	34€
MÉDITERRANÉE IGP, BEL-AIR				
(Grenache, Cinsault, Sauvignon).....	9€	15€	27€	38€

Vins rouges

	12cl	20cl	50cl	75cl
BROUILLY AOP, CHÂTEAU DE CORCELLES (Gamay) ...	8€	15€	25€	35€
HAUT-MÉDOC AOP,				
CHÂTEAU LE BOURDIEU VERTHEUIL	8€	15€	27€	38€
<i>(Merlot, Cabernet sauvignon, Petit Verdot)</i>				
CÔTES DU RHÔNE,				
CROZES-HERMITAGE GUIGAL (Syrah).....	10€	16€	33€	52€
BOURGOGNE, MILLEBUI (Pinot noir).....	11€	18€	35€	55€

Eaux minérales MINERAL WATERS

VITTEL 50cl.....	7€	PERRIER FINES BULLES 50cl.....	7€
-------------------------	----	---------------------------------------	----