

FAIT MAISON, FRANÇAIS, AU PRIX JUSTE

LES ENTREES

- Œufs mayonnaise 3.5
Bouillon de volaille, vermicelles 3.5
Soupe à l'oignon 9
Barbajuans (de chez D'Aqui) 6
Huitres fines de claire n°3 *les 6 - 14 / les 12 - 25*
Friture de calamars 10
Escargots de Bourgogne label rouge *les 6 - 11 / les 12 - 19*
Quiche Lorraine, salade 6
Assiette de saucisson 6
Œuf poché, sauce au bleu d'Auvergne 4.5
Crevettes mayonnaise 6
Poireaux vinaigrette 4.5

LES PLATS

- Saucisse, purée de pommes de terre maison 11
Blanquette de veau, riz basmati 13
Tartare de bœuf 180g, frites maison 15.5
Bœuf bourguignon à la joue fondante, coquillettes 15
Steak haché à cheval (œuf au plat) 150g, frites maison 12
Faux filet de bœuf grillé 200gr, frites maison 15
Coquillettes au jambon et fromage 10
Gratin de pommes de terre aux champignons, salade 10
Confit de canard, flageolets 15
Salade César 15
Salade Niçoise 15
Moules marinières, frites maison 14
Moules sauce Poulette, frites maison 14
Filet de dorade à la plancha, purée de pommes de terre, sauce vierge 16
Croque-monsieur, frites maison 8.5
Escalope de poulet panée, frites maison 12

A coté	Coquillettes au bouillon 2.5	Frites maison 3.5
Riz basmati 3.5	Salade verte 2.5	Purée de PDT Maison 4

*Supplément sauce au poivre / sauce au bleu +1

Menu Enfant 11

Steak haché frites / Poulet pané frites / Coquillettes jambon
+ 1 boule de glace + 1 sirop à l'eau

FROMAGE ET DESSERTS

ST Marcellin entier 5

Tomme de Savoie 4.5

Bleu d'Auvergne 5

Riz au lait 5

Tarte au citron 6

Pain perdu 7

Compote de pommes maison 3

Mousse au chocolat 5

Profiterole 5

Crème brûlée 6

Affogato, café sur glace vanille 4

GLACES

Parfums au choix : Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache, Noisette, Café

1 Boule 3

2 Boules 5.5

3 Boules 7

*Supplément chantilly +1

Prix nets en euros TTC

Service Compris

Liste des allergènes et origines de viandes disponibles sur demande



LE NAPOLEON
BRASSERIE

FAIT MAISON, FRANÇAIS, AU PRIX JUSTE

NOS PLATS DU JOUR

Lundi Foie de veau à la vénitienne 15

Mardi Tartiflette maison, salade 14

Mercredi Farcis niçois, salade 15

Jeudi Choucroute 16

Vendredi Aioli provençal 17

Samedi Daube à la niçoise, gnocchi 16

Dimanche Demi coquelet, frites maison 14

En suggestion tous les jours : Burger Napoleon, frites maison 16

Prix nets en euros TTC

Service Compris

Liste des allergènes et origines de viandes disponibles sur demande

CARTE DES BOISSONS

Nos Vins au Verre et en Carafe

	Verre 15cl	Quart 25cl	Demi 50cl	75 cl
Vin Rouge (Merlot, VDF)	2.9	5	8	11
Vin Blanc (Chardonnay, VDF)	2.9	5	8	11
Vin Rosé (Cinsault, VDF)	2.9	5	8	11
Prosecco (DDOC, Italie)	4	-	-	-
Coup de cœur du moment	8	-	-	-
Coupe de Champagne 10cl		10		

Nos Bières

PRESSIONS

	Demi 25cl	Pinte 50cl
Blonde Lager Pression	3.5	7.5
Stella Pression	4.5	8.5
Triple Karmeliet Pression	5.5	10
Hoegaarden Blanche Pression	5.5	10
Panaché / Monaco	3	5.5

*Supplément sirop / Picon +1

33cl

BOUTEILLE

Corona	6
1664 0.0% sans alcool	6
Pietra	7
Azuréenne IPA	7

Nos Apéritifs

Ricard	2.8
Martini	3.5
Porto Rouge	3.5
Campari	5.5
Kir	3.5
Kir Royal	6
Kir Royal champagne	10

Nos Spritz

Lillet	6
Apérol	7
Hugo	8
Sarti	8
Campari	9

Nos Cocktails

Americano	7	Margarita	9
Negroni	7	Espresso/Pornstar Martini	9
Boulevardier	7	Caïpirinha	9
Mojito	7	Sex on the beach	9
Mojito Royal	10	Pina Colada	9

Nos Digestifs

Limoncello	3.5
Amaretto	4.5
Baileys	4.5
Get 27	4.5
Armagnac	5
Eau de vie poire	7
Chartreuse	10
Cognac Hennessy VS	10
Cognac Delamain XO	17

Nos Alcools

VODKA Absolut	6
VODKA Grey Goose	11
GIN Gordon's	7
GIN Anae	9
TEQUILA Altos	4
RHUM Havana ambré 7 ans	6
RHUM Don Papa	10
RHUM Diplomatico	10
MEZCAL La Escondida	10
WHISKY Ballentines	6
WHISKY Jack Daniel's	7
WHISKY Monkey Shoulder	9
WHISKY Makers Mark	10
WHISKY Laphroaig	12
WHISKY Toki	12

Nos Mocktails

Virgin Mojito	5
Sainte Helene (goyave, sirop rose, citron limonade, eau pétillante, thym)	5
Velours Rouge (jus cranberry, jus citron, ginger ale, eau pétillante)	5

Boissons sans alcool

Limonade	2.5
Sirop à l'eau	2.5
Diabolo	3
Eau plate / pétillante 33cl	3
Jus Pago 20 cl	4.5
Sodas	4.6
Red Bull	5
Ginger Beer	5
1664 0.0% sans alcool	6
Orange pressée	6
Eau plate / pétillante 75 cl	6

*Supplément sirop +.05

Boissons Chaudes

Café	2
Déca	2.2
Café Noisette	2.5
Café Allongé	2.5
Double Espresso	4
Thé / Infusion	4
Café Crème	4.5
Cappuccino	4.5
Chocolat Chaud	5
Café / Chocolat Viennois	5.5

*Supplément boisson chaude après 15h +1



LE NAPOLÉON
BRASSERIE

LE PETIT DEJEUNER

La Formule Express

Boisson chaude, orange pressée, viennoiserie **7.5**

A La Carte

Œuf au plat **3**

Œufs brouillés **4.5**

Omelette nature **4.5**

Omelette garnie **6**

Croissant **2**

Pain au chocolat **2**

Tartine beurre confiture **4**

Brioche perdue **7**

St marcelin entier **5**

Tomme de Savoie **4.5**

Bleu d'Auvergne **5**

Bacon grillé **2**

Avocado toast **12**

**Disponible tous les jours, entre 9h et 11h30*

Prix nets en euros TTC

Service Compris

Liste des allergènes et origines de viandes disponibles sur demande



LE NAPOLÉON
BRASSERIE

CARTE DES VINS



NOS VINS SONT FINEMENT SELECTIONNES, AFIN D'ASSURER LE MEILLEUR RAPPORT QUALITE-PRIX, EN COLLABORATION AVEC LE BAR A VINS « ROUGE »

NOUS VOUS PROPOSONS UNE SELECTION DE VINS DE NOMBREUSES REGIONS VITICOLES, PROVENANT EN GRANDE MAJORITE DES VIGNERONS INDEPENDANTS QUI TRAVAILLENT DANS LA TRADITION, LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT ET DE LEURS EQUIPES

Nos Vins au Verre et en Carafe

	Verre 15cl	Quart 25cl	Demi 50cl	75 cl
Vin Rouge (Merlot, VDF)	2.9	5	8	11
Vin Blanc (Chardonnay, VDF)	2.9	5	8	11
Vin Rosé (Cinsault, VDF)	2.9	5	8	11
Prosecco (DDOC, Italie)	4	-	-	-
Coup de cœur du moment	8	-	-	-
Coupe de Champagne 10cl		10		

Vins en bouteille

LES BULLES

ALAIN NAVARRE, Tradition Brut, AOC Champagne (CHAMPAGNE)	70
BOLLINGER, Special Cuvée, AOC Champagne (CHAMPAGNE)	110
BENOIT DEHU, Initiation, 2021, AOC Champagne (CHAMPAGNE)	130
RICADONNA, Prosecco Extra Dry, D.O.C (Prosecco, ITALIE)	33
LANGLOIS CHATEAU, Brut Réserve, AOP Crémant de Loire (Crémant, LOIRE)	42
LES HAUTES TERRES, L'Air du Paradis, AOP Limoux (Crémant, LANGUEDOC)	47
BLARD & FILS, Brut Alpin Nature, AOP Crémant de Savoie (Crémant, SAVOIE)	48
LES FRERES ENGEL, Brut Nature « Zéro », 2019, AOP Crémant d'Alsace (Crémant, ALSACE)	60

LES ROUGES

DOMAINE STE MARIE DES CROZES, En Rébellion, VDF, 2023 (LANGUEDOC)	27
DOMAINE RAY JEANE, 1288, IGP du Var, 2021 (PROVENCE)	30
JEFF CARREL, La Tire, AOP Fitou, 2022 (LANGUEDOC)	33
DOMAINE LOMBARD, Syrah, IGP de la Drôme, 2023 (VALLE DU RHONE)	35
D. STE MARIE DES CROZES, Les Mains sur les Hanches, AOP Corbières, 2022 (LANGUEDOC)	37
CHRISTIAN BARTHEL, Rouge Gorge, AOC Alsace, 2022 (ALSAE)	39
LES BERIOLES, Le Rouge d'ici et d'ailleurs, AOP St Pourçain, 2021 (LOIRE)	39
LE CLOS DU NOTAIRE, Le Clos du Notaire, AOC Côtes de Bourg, 2020 (BORDEAUX)	39
DOMAINE LOMBARD, Monicault, AOP Brézème, 2022 (VALLEE DU RHONE)	42
ARRAYO GRANDE, Piedra Negra, IG Los Chacayes, Valle de VCO, 2023 (ARGENTINE)	44
DOMAINE DE LA COMBES AU MAS, Syrah, IGP Vaucluse, 2022 (VALLEE DU THONE)	45
JEAN ESPRIT, Esprit, AOC Crozes-Hermitage, 2023 (VALLEE DU RHONE)	45
JEAN-MARC BURGAUD, Beaujolais Lantignié, AOP Beaujolais Lantignié, 2022 (BEAUJOLAIS)	49
PHILIPPE GILBERT, Menetou Rouge, AOP Menetou-Salon, 2022 (LOIRE)	51
SYLVAIN PATAILLE, Bourgogne, AOP Bourgogne (BOURGOGNE)	55
CHAPELLE DES CAPUCINS, Castellu d'Alba, AOP Corse, 2022 (CORSE)	55
LE CLOS DU NOTAIRE, Notaris, AOC Côtes de Bourg, 2018 (BORDEAUX)	59
DOMAINE AMI, Neige de Printemps, AOP Bourgogne, 2022 (BOURGOGNE)	60
JEAN ESPRIT, Perles Noires, AOC Crozes-Hermitage, 2021 (VALLEE DU RHONE)	61
CLOS DE L'OURS, L'Agachon, AOP Côtes de Provence, 2021 (PROVENCE)	65
CH. DE MELIN, Hautes Côtes de Beaune, AOP Hautes Côtes de Beaune, 2023 (BOURGOGNE)	65

LES BLANCS

DOMAINE STE MARIE DES CROZES, Clandestin, VDF, 2023 (LANGUEDOC)	25
JEFF CARREL, Les Mamettes, IGP Côtes Catalanes, 2022 (LANGUEDOC)	27
XAVIER VIGNON, Inspiration Blanc, AOP Côtes du Rhône, 2023 (VALLEE DU RHONE)	28
JEFF CARREL, Pas vu par pris, VDF, 2023 (LANGUEDOC)	29
DOMAINE DE LA COMBE AU MAS, Bouquier, IGP Vaucluse, 2022 (VALLEE DU RHONE)	30
LA GARNAUDE, 777, AOP Côtes de Provence, 2023 (PROVENCE)	32
D. STE MARIE DES CROZES, Premiers pas sur la lune, AOP Corbières, 2023 (LANGUEDOC)	33
DOMAINE LOMBARD, Viognier, IGP de la Drôme, 2023 (VALLEE DU RHONE)	35
DOMAINE DU SONGE DE DON BOSCO, L'Orphelin, IGP Var, 2022 (PROVENCE)	37
LES FRERES ENGEL, Gewürztraminer, AOP Alsace, 2022 (ALSACE)	38
LES FRERES ENGEL, Riesling, AOP Alsace, 2022 (ALSACE)	38
JOSEPH DROUHIN, Bourgogne Aligoté, AOP Bourgogne Aligoté, 2022 (BOURGOGNE)	39
AARAYO GRANDE, Pinot Gris, Valle de VCO, 2022 (ARGENTINE)	40
LES BERIOLES, Aurence, AOP Saint Pourçain, 2022 (LOIRE)	41
SEBASTIEN BESSON, La Criée, AOC Beaujolais Blanc, 2022 (BEAUJOLAIS)	42
DOMAINE LOMBARD, Monicault, AOP Brézème, 2023 (VALLEE DU RHONE)	42
DOMAINE DE LA CROISEE, Magma, AOP Pouilly Fumé, 2023 (LOIRE)	44
JOSEPH DROUHIN, Macon-Lugny, Les Crays, AOP Macon-Lugny, 2020 (BOURGOGNE)	45
PHILIPPE GILBERT, Menetou Blanc, AOP Menetou-Salon, 2022 (LOIRE)	47
D. CHANSON, Réserve du Bastion, B. Chardonnay, AOC Bourgogne, 2022 (BOURGOGNE)	49
JOSEPH DROUHIN, Chablis, AOP Chablis, 2022 (BOURGOGNE)	50
JOSEPH DROUHIN, Saint-Veran, AOP Saint-Veran, 2022 (BOURGOGNE)	50
CLOS DE L'OURS, Milia, AOC Côtes de Provence, 2023 (PROVENCE)	55
CHAPELLE DES CAPUCINS, Castellu d'Alba, AOP Corse, 2020 (CORSE)	55
DOMAINE AMI, Le Homard Bleu, AOP Bourgogne, 2022 (BOURGOGNE)	65

LES ROSES

DOMAINE RAY JEANE, 1288, IGP du Var, 2024 (PROVENCE)	30
CHAPELLE DES CAPUCINS, Castellu d'Alba, AOP Corse, 2024 (CORSE)	49
CLOS DE L'OURS, L'Accent, AOP Côtes de Provence, 2023 (PROVENCE)	49
DOMAINE RAY JEANE, Bandol, AOP Bandol, 2023 (PROVENCE)	52
CLOS SAINT VINCENT, Le Clos, AOP Bellet, 2023 (PROVENCE)	59



CAVE DE LA GARDE IMPERIALE

LES ROUGES

CLOS SAINT VINCENT, Le Clos, AOP Bellet, 2021 (PROVENCE)	75
DOMAINE MARECHAL, Chorey-les-Beaune, AOP Chorey les Beaune, 2019 (BOURGOGNE)	78
DOMAINE MARECHAL, Auxey Duresses, AOP Auxey Duresses, 2020 (BOURGOGNE)	85
CHATEAU LE PUY, Emilien, AOP Côtes de Francs, 2021 (BORDEAUX)	85
DOMAINE MARECHAL, Savigny-les-Beaune, Vieilles Vignes, AOP Savigny les Beaune, 2019 (BOURGOGNE)	90
D. CHANSON, Pernard-Vergelesses 1 ^{er} Cru, AOC Pernard-Vergelesses, 2022 (BOURGOGNE)	98
DOMAINE MARECHAL, Pommard « La Chanière », AOP Pommard, 2019 (BOURGOGNE)	110
CHATEAU DE MELIN, Gevrey Chambertin, AOP Gevrey Chambertin, 2022 (BOURGOGNE)	140
CHATEAU LE PUY, Barthélémy, AOP Côtes de Francs, 2017 (BORDEAUX)	195
CHATEAU LE PUY, MAGNUM Emilien, AOP Côtes de Francs, 2018 (BORDEAUX)	190
CHATEAU DE FONSALETTE, AOC Côtes du Rhône, 2014 (VALLEE DU RHONE)	210
CHATEAU RAYAS, AOC Chateauneuf-du-Pape, 2014 (VALLEE DU RHONE)	450

LES BLANCS

DOMAINE JEAN ESPRIT, Perles Ivoires, AOC Crozes-Hermitage, 2023 (VALLEE DU RHONE)	59
CHATEU DE MELIN, Hautes Côtes de Beaune Blanc, AOP Hautes Côtes de Beaune, 2023 (BOURGOGNE)	62
DOMAINE CHANSON, Rully Blanc, AOC Rully, 2023 (BOURGOGNE)	69
CLOS SAINT VINCENT, Le Clos, AOP Bellet, 2023 (PROVENCE)	70
D. HENRY, Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume, AOP Chablis, 2021 (BOURGOGNE)	75
CHATEAU DE MELIN, Saint Romain sous Château, AOP St Romain sous Château, 2022 (BOURGOGNE)	85
CHATEAU DE MELIN, Meursault « Les Grands Charrons », AOP Meursault, 2022 (BOURGOGNE)	155