



k

La carte The menu




Kind Moment

21€

Découvrez notre formule express comprenant un plat de notre sélection , une boisson fraîche* et une boisson chaude, du lundi au vendredi, le midi uniquement.

Discover our express menu including a dish from our selection , cold drink* and a hot drink, Monday to Friday, lunchtimes only.

ENTREES

- Le pâté en croûte au foie gras, shiitakés et noisettes, chutney de prunes. 15€
Pâté en croute with foie gras, shiitakés mushrooms and hazelnuts, plums chutney.
- L'Œuf Parfait et ses condiments dans un bouillon miso.  12€
Perfect cook eggs, with miso broth and condiments.
- Le Saumon en gravelax betterave, mayonnaise danoise, blinis au carvi, pickles de concombre à l'aquavit. 12€
Beetroot cured salmon, Danish mayonnaise, caraway blinis, cucumber pickles with aquavit.
- Le Velouté du jour, croûtons frais, crème fraîche entière d'Isigny.  9€
Soup of the day, fresh croutons, cream.
- Entrée du moment : n'hésitez pas à demander à notre personnel.  10€
Starter of the moment: feel free to ask our staff.

 Plat végétarien ou déclinable en végétarien / Vegetarian dish or vegetarian version available

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / Excessive alcohol consumption is harmful to your health, drink responsibly

TOUTES LES VIANDES DE NOTRE CARTE SONT D'ORIGINE FRANÇAISE / ALL THE MEATS ON OUR MENU ARE OF FRENCH ORIGIN
PRIX SERVICE COMPRIS / PRICES INCLUDE SERVICE



La carte

The menu

PLATS

- La belle pièce du boucher (~200g) et sa sauce du jour, frites fraîche et salade verte.
Butcher's cut (~200g), sauce of the day, fries and green salad.  20-27€
- Le tartare de bœuf charolais au couteau à notre façon, frites fraîches et mesclun.
Beef tartare our way, fresh fries and mixed greens.  19€
- Le Kind burger : poulet pané, cheddar fumé, mayonnaise chipotle, pickles d'oignons rouges, tomates, frites fraîches et salade verte.
The Kind burger: breaded chicken, smoked cheddar, chipotle mayonnaise, red onions pickles, tomatoes, fresh fries and green salad.  19€
- Les Linguines aux gambas, jus de têtes, pousses d'épinards.
Linguine with king prawns, prawns head cream and baby spinaches. 24€
- Les Arancinis à la truffe, crème d'ail, pousses d'épinards, réduction de porto et balsamique.
Truffle arancini, garlic cream, baby spinaches, red port and balsamic reduction.  22€
- Fraicheur de mesclun, antipastis, féta, olives Kalamata et jambon de pays.
Fresh mixed greens, antipastis, feta, Kalamata olives and country ham.  17€
- Plat du jour : n'hésitez pas à demander à notre personnel.
Dish of the day: feel free to ask our staff. 19€
- Le menu enfant** : steak haché ou aiguillette de cabillaud pané, frites ou pates.
The kid's menu: minced beef or fish'n chips, fries or pastas. 12€



Plat végétarien ou déclinable en végétarien / Vegetarian dish or vegetarian version available

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / Excessive alcohol consumption is harmful to your health, drink responsibly



La carte The menu

DESSERTS

La tartelette au chocolat au lait, praliné noisette et chocolat Tanzanie.
Chocolate pie, Hazelnut praline, Tanzania Chocolate.

 9€

Le tout Pistache.
The all pistachio.

 9€

Le véritable tiramisu servi au plat.
Traditional Tiramisu, in french service.

 9€

Le Millefeuilles praliné noisettes.
Millefeuilles pastry, hazelnut praline.

 9€

Dessert du moment : n'hésitez pas à demander à notre personnel.
Dessert of the moment: feel free to ask our staff.

 8€





Plat végétarien ou déclinable en végétarien / Vegetarian dish or vegetarian version available

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / Excessive alcohol consumption is harmful to your health, drink responsibly



Les vins Wines



VINS ROUGES / RED WINES

Vin Rouge du Moment  <i>Demandez à nos équipes</i>	<i>Bt. 75cl V. 12cl</i>	24€ 5€
Château Carbon d'Arigue  <i>2019, Graves AOP</i>	<i>Bt. 75cl V. 12cl</i>	27€ 6€
Aurado Mathilde  Chapoutier <i>2022, AOP, Côte du Rhône</i>	<i>Bt. 75cl V. 12cl</i>	28€ 6.50€
Artuke <i>2023, DOCa Rioja</i>	<i>Bt. 75cl V. 12cl</i>	30€ 7€
Bourgogne Pinot Noir <i>2021, AOP,</i>	<i>Bt. 75cl V. 12cl</i>	35€ 8€


MOUSSEUX, PETILLANTS SPARKLING WINES

Prosecco	<i>Bt. 75cl V. 12cl</i>	41€ 9€
Champagne Henriot Brut	<i>Bt. 75cl V. 12cl</i>	59€ 12€
Champagne Henriot Rosé	<i>Bt. 75cl V. 12cl</i>	78€ 15€
Champagne Henriot Blanc de Blanc	<i>Bt. 75cl</i>	81€

VINS BLANCS / WHITE WINES

Vin Blanc du Moment  <i>Demandez à nos équipes</i>	<i>Bt. 75cl V. 12cl</i>	24€ 5€
Domaine des Hardières  BIO <i>2021, Anjou AOP, Sauvignon Blanc</i>	<i>Bt. 75cl V. 12cl</i>	28€ 6.50€
Chardonay <i>Les Jamelles, Pays d'Oc</i>	<i>Bt. 75cl V. 12cl</i>	28€ 6.5 €
Gentil Hugel <i>2022, Alsace AOP, Hugel et Fils</i>	<i>Bt. 75cl V. 12cl</i>	30€ 7€

ROSES / ROSES WINES

La Vie en Rose <i>Negrette Occitanie</i>	<i>Bt. 75cl V. 12cl</i>	25€ 6€
Aurose  <i>IGP Méditerranée</i>	<i>Bt. 75cl V. 12cl</i>	25€ 6€

k



Sur le pouce !

Pizza Margherita 12€
Base Tomate, Mozzarella, Basilic

Pizza Jambon Champignons 13€

Pizza Diavola 13€
Base tomate, Mozzarella, Olive,
Salami

Pizza 4 fromages 13€

Pizza Truffes & Champignons 15€

BIERES PRESSIONS / DRAFT BEERS

1664	25cl	6€
	50cl	9.50€
Panaché	25cl	6.50€
	50cl	10€
Pression du moment <i>Beer of the moment</i>	25cl	7€
	50cl	11€
Picon Bière 	25cl	7€
	50cl	11€

BIERES BOUTEILLES / BOTTLED BEERS

Corona	33cl	7€
Grimbergen Blanche	25cl	7€
Budweiser, IPA Senlis	25cl	7€

SOFTS ET JUS DE FRUITS

SOFT DRINKS AND FRUIT JUICES

Parismonade 	33cl	4.50€
Pepsi, Pepsi Max, Fuze tea, Orangina 	33cl	4.50€
Jus de fruits / Fruit juices Charles Papillon Tomate, orange, pomme, abricot / Tomato, orange, apple, apricot	25cl	4.50€
Hypose Ginger Beer, Tonic 	20cl.	4.50€
Red Bull	25cl.	5.50€

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Espresso	3€
Double espresso	4.50€
Café crème	4€
Latte	5€
Capuccino	4.50€
Chocolat chaud / <i>Hot chocolate</i>	4€
Thés Kusmi Tea	4€

EAUX

Perrier	33cl	4€
San Benedetto	50cl	4€
	100cl	7€
San Benedetto pétillante	50cl	4€
	100cl	7€



COCKTAILS

Negroni <i>Gin, Campari, Martini</i>	12€
Mojito <i>Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse</i> <i>Rum, cane sugar, lime, mint sparkling water</i>	12€
Spritz <i>Aperol, Prosecco, eau gazeuse</i> <i>Aperol, Prosecco, sparkling water</i>	12€
Moscow Mule <i>Vodka, citron vert, ginger beer</i> <i>Vodka, lime, ginger beer</i>	12€
Gin Normand'Fizz <i>Gin, citron vert, jus de pomme, Tonic</i> <i>Gin, lime, apple juice, Tonic</i>	12€

WHISKYS

Chivas	4cl	8€
Bellevoys, Maker's Mark	4cl	9€
Glenkichie 12 ans, Togouchi	4cl	10€
Oban 14 ans	4cl	12€

ALCOOLS BLANCS / ALCOHOLS

Gin Gordon	4cl	7€
Tequila Camino	4cl	7€
Vodka Absolut	4cl	7€
Gin Acrobat	4cl	9€

MOCKTAILS

It's Time ! <i>Litchi, airelle, pêche</i> <i>Litchi, cranberry, peach</i>	9€
Spring Juice <i>Mangue, orange, citron vert, grenadine</i> <i>Mango, orange, lime, grenadine</i>	9€
Paris-Marseille <i>Limonade, jus de citron, sirop d'orgeat, basilic</i> <i>Lemonade, lemon juice, orgeat syrup, basil</i>	10€
Roissy, mon amour <i>Abricot, pêche, Tonic</i> <i>Apricot, peach, Tonic</i>	10€

RHUMS / RUMS

Embargo Bianco	4cl	8€
Embargo Gold Spiced	4cl	8€
RON Diplomatico	4cl	9€
RON Eminente 7 ans CUBA	4cl	11€

DIGESTIFS / DIGESTIVE DRINKS

Get 27, Limoncello, Bailey's	6cl	7€
Calvados	4cl	10€
Irish Coffee	12cl	12€
Camus Cognac Ile de Ré	4cl	12€

APERITIFS / APERITIVE DRINKS

Martini Rosso, Bianco	6cl	8€
Aperol, Campari, Ricard	6cl	8€
Kir vin blanc	10cl	8€
Kir Royal	10cl	12€



Liste des allergènes

Allergens list

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Lupin	Mollusques	Sulfites
Le pâté en croûte du Chef, foie gras et shiitake.	x							x						x
Œuf parfait et ses condiments dans un bouillon miso.	x	(x)	x	x		x			(x)		x		(x)	
Velouté du jour, croûtons et crème fraîche entière (selon recette du jour).	(x)		(x)				x		x	(x)				
Saumon gravelax betterave, mayonnaise danoise, blinis au carvi et pickles de concombre à l'aquavit.	x		x	x			x			(x)				x
La belle pièce du boucher, sauce du moment, frites fraîches. (selon sauce du jour)	x		x				x		x					x
Notre tartare de bœuf.			x		x	x			(x)	x	x		x	x
Le Kind Burger, frites fraîches.	x		x				x			x				x
Linguine aux gambas, jus de tête et pousses d'épinards.	x	x		x			x							
Arancini à la truffe, crème d'ail, pousses d'épinards, réduction de porto et balsamique.	x		x				x		(x)	(x)				x
Fraîcheur de mesclun, antipasti, fêta, olives Kalamata et jambon de pays.	x						(x)	x	(x)		(x)			x



Liste des allergènes

Allergens list

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Lupin	Mollusques	Sulfites
Le mille-feuille praliné noisette.	x		x				x	x						
Le tout-pistache.	x		x			x	x	x						
Le véritable tiramisu.	x		x				x							
La tarte au chocolat Tanzanie, praliné noisette, ganache chocolat au lait.	x					x	x	x						
<u>Menu enfant</u> : Cabillaud pané ou steak haché & pâtes ou frites fraîches.	x		x	x		(x)	(x)		(x)				(x)	