



A&A / tél. 01.80.81.50.90 / Droits Réservés / 2024-05



20 rue de l'Hôtel de Ville
92400 Courbevoie

Apéritifs

Ricard, Pastis 51 2cl	4.0
Campari, Suze, Martini rosso, bianco, rosato 5cl	5.5
Porto rouge ou blanc 5cl	5.0
Americano maison 10cl	8.0
Vodka orange 4cl d'alcool	8.0
Gin Tonic 4cl d'alcool	10.0
Vodka Red Bull 4cl d'alcool	11.0
Kir au Sauvignon IGP Pays d'Oc 10cl	4.0
Kir Royal au Champagne AOC 10cl	9.0
Coupe de Champagne AOC Nicolas Feuillatte, Brut Réserve Exclusive 12cl	9.0
Coupe de Première Bulle, Sieur d'Arques 12cl Blanquette de Limoux AOC	5.0

Whiskies 4cl

Whisky Coca 4cl d'alcool	7.5
Ballantine's Blended	7.0
J&B Blended	7.0
William Lawson's Blended	7.0
Clan Campbell Blended	7.0
Johnnie Walker Red Label Blended	7.0
Chivas Regal Blended	8.5
Aberlour Single Malt	8.5
Jameson Irish	7.5
Four Roses Bourbon	8.5
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	8.0
Glenfiddich Single Malt	11.0
Talisker Single Malt	11.0
Nikka From The Barrel, Japon	13.0

Bières

PRESSION	25cl	50cl
Vega	3.8	7.0
Triple Karmeliet	6.0	11.0
Leffe, Hoegaarden	5.0	9.0
Goose Midway IPA	6.0	11.0
Monaco, Tango, Twist	4.0	7.5
BOUTEILLE		
1664, Heineken 25cl		5.0
Corona 35,5cl		6.0
Desperados 33cl		6.0
Desperados Red 33cl		6.0
Pelforth brune 33cl		6.0
Carlsberg 33cl		6.0
Bière sans alcool 25cl		4.5

Prix nets en euros, taxes et service compris. *Net prices in euros, taxes and service included.*



Cocktails 4cl d'alcool

Tequila Sunrise tequila, jus d'orange, grenadine	9.0
Ti Punch rhum, citron vert, sucre de canne	9.0
Caïpirinha cachaça, citron vert, sucre de canne	9.0
Cuba Libre rhum, citron vert, coca-cola, glaçons	9.0
Sex on the Beach vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry	9.0
Apérol Spritz apérol, prosecco, eau gazeuse, glaçons	9.0
Saint-Germain Spritz liqueur saint-germain, prosecco, concombre, eau gazeuse	9.0
Mojito rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse	9.0
Miami malibu, passoa, jus d'ananas, jus de passion, sirop de grenadine	9.0
Moscow Mule vodka, ginger beer, citron vert	9.0
Piña Colada rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco	9.0
Cosmopolitain vodka, liqueur d'orange, jus de cranberry, jus de citron vert	9.0
Madeleine amaretto, cointreau, jus d'ananas	9.0

COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocktail de jus de fruits, Virgin Miami, Virgin Mojito, Virgin Piña Colada 25cl	6.0
Facile jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de grenadine	6.0
Détox sirop de gingembre, jus de citron, eau gazeuse	6.0
Citronnade sirop de gingembre, limonade, jus de citron	6.0

Boissons Fraîches

Coca-Cola, Coca Zero 33cl	4.8	Red Bull 25cl	5.0
Orangina, Schweppes 25cl	4.8	Fruit pressé 25cl	6.0
Oasis, Fanta orange ou citron 33cl	4.8	orange ou citron ou pamplemousse	
Perrier 33cl	5.0	Jus de fruits Pago 20cl	4.5
Lipton Ice Tea pêche 25cl	4.8	orange, pomme, tomate, raisin rouge	
Limonade, Vichy 25cl	4.8	Nectars de fruits Pago 20cl	4.5
		abricot, banane, mangue, orange, pêche, poire	

EAUX MINÉRALES

Vittel, San Pellegrino, Perrier fines bulles	50cl 5.0	100 cl 6.5
--	----------	------------

Boissons Chaudes





Espresso FLORIO	2.8	Noisette	2.8
Décaféiné	2.8	Cappuccino	4.8
Double espresso FLORIO	5.2	Chocolat Viennois, Café Viennois	4.8
Double décaféiné	5.2	Thé ou Tisanes	4.8
Café crème, Chocolat chaud	4.8	Lait chaud nature 25cl	3.0
Café allongé	2.8	Grog au rhum 4cl d'alcool	6.0

Digestifs 4cl

Bas-Armagnac Laubade	7.0	Vodka, Gin, Rhum, Tequila	7.0
Calvados Coquerel	7.0	Baileys, Malibu, Get 27, Get 31, Amaretto	7.0
Cognac Rémy Martin "Cœur de Cognac"	10.0	Limoncello, Cointreau, Grand-Marnier	7.0
Cognac Bisquit	7.0	Irish Coffee 4cl d'alcool	10.0
Eaux-de-Vie "Miclo" Poire, Mirabelle	7.0	Vodka Red Bull 4cl d'alcool	11.0

Prix nets en euros, taxes et service compris. Net prices in euros, taxes and service included.



Vins Rosés Rosé Wines

				
	15cl	25cl	50cl	75cl
IGP Alpilles Aimée des Alpilles <i>Rosé pâle, joliment fruité, aux notes de groseille et de bonbon anglais.</i>	4.5	8.0	14.0	20.0
IGP Méditerranée La Demoiselle sans Gêne Bio <i>Espiègle et gourmand, bien sec et fruité.</i>	5.5	10.0	17.0	25.0
IGP Pays d'Oc Gris Blanc, Gérard Bertrand <i>Rosé très pâle, aux arômes très friands de petits fruits rouges.</i>	5.5	10.0	17.0	25.0
Côtes de Provence AOP Minuty Prestige <i>Très pâle, nez intense d'agrumes, de fleurs et de melon.</i>	8.0	16.0	24.0	38.0

Vins Blancs White Wines

				
	15cl	25cl	50cl	75cl
IGP Pays d'Oc Sauvignon, Saint-Clair <i>Sec et nerveux au nez d'agrumes. Il est vif et citronné en bouche.</i>	4.5	8.0	14.0	20.0
IGP Pays d'Oc Chardonnay, L'Oracle, Sieur d'Arques <i>Nez subtil aux arômes d'acacia et d'ananas.</i>	5.0	9.0	15.0	21.5
IGP Côtes de Gascogne Elixir de Joÿ (moelleux) <i>Intense, tonique, au nez d'agrumes et de fruits exotiques.</i>	5.5	10.0	18.0	25.0
Alsace AOP Riesling, Hans Schaeffer <i>Nerveux, sec et frais, au nez minéral, avec des notes citronnées.</i>	5.0	9.0	16.0	23.0
Chablis AOP Laroche - Saint Martin <i>Finesse et élégance, une palette aromatique riche et expressive.</i>	8.0	16.0	24.0	38.0
Sancerre AOP Les Broux <i>Droit, frais et désaltérant, au nez de buis et de zestes d'agrumes.</i>	7.5	15.0	22.0	34.0
Pouilly Fumé AOP Les Clairières <i>Belle fraîcheur minérale et racée.</i>	7.8	16.0	23.0	36.0
Quincy AOP Florian Mollet <i>Rond, expressif, finale acidulée et des notes de mandarines fraîches.</i>	6.8	15.0	21.0	32.0

Les Bulles Bubbles

		
	12cl	75cl
Champagne AOP Nicolas Feuillatte, Brut Réserve Exclusive <i>Élégant et aérien, joliment floral.</i>	9.0	60.0
Champagne AOP R de Ruinart, Brut <i>Fraîcheur et d'élégance, avec un nez d'agrumes et de fruits confits.</i>	-	120.0
Première Bulle, Sieur d'Arques Blanquette de Limoux AOC <i>Vif et délicat, sur des arômes d'agrumes et de fleurs blanches.</i>	5.0	30.0

Prix nets en euros, taxes et service compris. Net prices in euros, taxes and service included.

Côté Cave

Vins Rouges Red Wines



VALLÉE DU RHÔNE

	15cl	25cl	50cl	75cl
Côtes du Rhône AOP Les 3 Garçons Bio <i>Gourmand, fruité et souple.</i>	5.0	9.0	15.0	23.0
Côtes du Rhône AOP André Goichot <i>Souple, rond et fruité.</i>	4.5	8.0	14.0	21.0
Crozes-Hermitage AOP E. Guigal <i>Plein et enveloppé, nez de poivre et de fruits noirs.</i>	-	-	-	38.0

VAL DE LOIRE

Bourgueil AOP Prestige & Tradition <i>Frais et croquant, nez de bois de ronce et de framboise</i>	5.0	9.0	18.0	25.0
Chinon AOP Amaranthe <i>Frais et croquant, nez de bois de ronce et de framboise</i>	6.8	11.0	18.0	27.0

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP Pays d'Oc Primo Nature, Pinot Noir Bio Sans sulfites ajoutés <i>Arômes délicats de fruits rouges frais et notes florales subtiles.</i>	6.8	11.0	18.0	27.0
Corbières AOP Croix du Sud <i>Jolie robe pourpre, aux reflets violacés limpides.</i>	5.0	9.0	17.0	23.0
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOP Domaine Pierre Laurent <i>Nez intense de fruits rouges frais, griotte, groseille, framboise.</i>	-	-	-	42.0

GRANDE BOURGOGNE

Côte de Brouilly AOP Domaine de l'Ecluse ? <i>Comm.....</i>	6.5	11.0	18.0	27.0
Brouilly AOP Château des Tours <i>Souple, frais et juteux, chair de cerise noire et de myrtille.</i>	7.0	12.0	20.0	28.0
Chassagne-Montrachet AOP Maison Louis Latour <i>Au nez, les arômes de café et de mûre se marient avec élégance.</i>	-	-	-	78.0

BORDELAIS

Bordeaux AOP Château La Gabarre <i>Joli fruit, avec une trame de petits tanins frais.</i>	4.5	8.0	14.0	21.0
Côtes de Bourg AOP Château le Piat <i>Nez gourmand, fruité, vanillé et brioché, soutenu par des tanins élégants.</i>	5.0	9.0	17.0	23.0
Graves AOP Château Maderot <i>Nez charmeur aux arômes de fruits noirs, baies écrasées et notes poivrées.</i>	-	-	-	38.0
Haut-Médoc AOP Madame de Beaucaillou <i>Robuste et charpenté, des épices et une finale grillée.</i>	-	-	-	38.0
Saint-Estèphe AOP Château Rocher Coutelin <i>Vin charpenté et chaleureux, une belle fraîcheur, persistance et élégance.</i>	-	-	-	40.0

Prix nets en euros, taxes et service compris. Net prices in euros, taxes and service included.

Entrées Starters

Tranche de foie gras de canard maison au miel et Armagnac [Entrée Signature de la Maison] <i>marmelade de pomme golden aux épices</i> <i>Slice of homemade duck foie gras marinated in honey and Armagnac [House Specialty]</i> <i>served with golden apple and spices marmalade</i>	18.0
Carpaccio de bœuf copeaux de parmesan, fine salade au basilic <i>Beef carpaccio with parmesan shavings and salad with basil</i>	9.0
Salade d'avocat aux crevettes vinaigrette de mangue <i>Avocado and shrimps salad, UK....</i>	9.0
Salade de tomates cerises et mozzarella et croûtons <i>UK....</i>	7.5
Œuf dur mayonnaise maison moutardée <i>UK....</i>	6.0
Pissaladière aux anchois compote d'oignons aux raisins secs <i>UK....</i>	7.5
Salade d'asperges et melon et jambon de pays vinaigrette de balsamique <i>UK....</i>	7.5

Salades façon Plats Large Salads

Niagara salade, tomates cerises, crevettes, saumon fumé, avocat, endives, asperges, gambas <i>Salad, cherry tomatoes, shrimps, smoked salmon, avocado, chicory, UK....</i>	19.0
César salade romaine, tomates cerises, poulet pané, copeaux de parmesan, croûtons, vinaigrette César <i>Cos lettuce, cherry tomatoes, UK...., parmesan shavings, croutons, cesar dressing</i>	15.0
Gourmande mélange de salades, tomates cerises, filet de poulet, pomme de terre Charlotte, oignons confits aux raisins secs, champignons, toast de foie gras de canard <i>Mixed salad, cherry tomatoes, chicken fillet, Charlotte potato, candied onion UK...., mushrooms, duck foie gras toast</i>	18.0
Poke Bowl Niagara avocat, saumon fumé, riz basmati, carottes râpées, grenades, endives ? <i>UK....</i>	17.0

Snacks

CROQUES TOASTIES servis avec salade et frites maison <i>served with salad and homemade fries</i>	
Croque-Monsieur <i>Toasted ham and cheese sandwich</i>	11.0
Croque-Madame <i>Toasted ham and cheese, fried egg sandwich</i>	12.0
Croque Poulet <i>Toasted chicken sandwich</i>	12.5
Croque Saumon fumé <i>Toasted smoked salmon sandwich</i>	13.0
OMELETTES EGGS servies avec salade et frites maison <i>served with salad and homemade fries</i>	
Nature <i>Plain omelette</i>	10.0
Fromage <i>Cheese omelette</i>	11.5
Jambon <i>Ham omelette</i>	12.0
Champignons <i>Mushrooms omelette</i>	12.0
Mixte fromage et jambon <i>Mixed omelette with ham and cheese</i>	13.0
PLANCHES À PARTAGER BOARDS	
Fermière jambon de Paris, jambon de pays, rosette, chorizo, rillettes, pâté, Brie de Meaux, Camembert, chèvre, Cantal, cornichons, beurre <i>Boiled ham, country ham, rosette dry sausage, chorizo, rillettes, pâté, Brie from Meaux, Camembert, goat's cheese, Cantal, gherkins, butter</i>	18.5
Campagnarde jambon de Paris, jambon de pays, rosette, chorizo, rillettes, pâté, cornichons, beurre <i>Boiled ham, country ham, rosette dry sausage, chorizo, rillettes, pâté, gherkins, butter</i>	16.0

Prix nets en euros, taxes et service compris. Net prices in euros, taxes and service included.

Plats Main Courses

Burger façon Niagara aux oignons confits et bacon frites maison et salade <i>UK.....</i>	16.5
Tartare de bœuf préparé [Plat Signature de la Maison] frites maison et salade <i>Seasoned beef tartare with homemade fries and salad [House Specialty]</i>	16.5
Entrecôte (300g env.) sauce Béarnaise pommes grenailles poêlées aux oignons confits <i>UK.....</i>	25.0
Raviole à la ricotta et asperges crème de parmesan <i>UK.....</i>	15.0
Fricassée de filet de poulet aux champignons tagliatelles <i>UK.....</i>	16.0
Gambas à la Thai légumes croquants sautés au soja <i>UK.....</i>	22.0
Méchoui d'épaule d'agneau pomme écrasée à la ciboulette, poêlée de champignons de Paris et pleurotes <i>Niagara-style lamb mechoui with</i> <i>UK.....</i>	21.0
Filet de bar sauce piment doux, riz pilaf aux petits légumes <i>UK.....</i>	18.0
Ribs de bœuf "Black Angus" jus de cuisson aux épices tomates confites à la provençale et légumes verts <i>UK.....</i>	24.0

Formules

Plat *+ Café Gourmand 23€
UK.....

Plat *+ Café 17€
UK.....

*Consultez l'ardoise
Check blackboard

Menu Enfant 12€

Steak haché ou Burger ou Jambon
ou Blanc de poulet ou Poisson ou Saucisse de Toulouse
accompagné de pâtes ou de frites maison

+ Coupe glace vanille ou chocolat (1 boule) + Une boisson 25cl

*Minced steak or Burger or Ham ou Chicken breast or Fish or Toulouse sausage
served with pasta or homemade fries*

+ A scoop of vanilla or chocolate ice cream + A drink 25cl

Fromages

Assortiment de fromages Brie, Camembert, Cantal, chèvre, beurre et salade au basilic <i>Assortment of cheeses: Brie, Camembert, Cantal, Goat's cheese, butter and salad with basil</i>	7.0
Brie de Meaux et sa fine salade <i>Brie de Meaux plate with salad</i>	5.0

Desserts

Pain perdu brioché glace caramel <i>UK..... caramel ice cream</i>	7.0
Trilogie de crème brûlée <i>Trilogy of "crème brûlée"</i>	8.0
Tiramisu façon Niagara <i>Niagara-style Tiramisu</i>	7.5
Fondant au chocolat maison glace vanille, sauce cacao <i>Homemade chocolate lava cake, vanilla ice cream and cocoa sauce</i>	7.8
Riz au lait aux framboises Chantilly <i>UK.....</i>	7.0
Salade de fruits et son sorbet citron vert <i>Fruit salad and lime sorbet</i>	7.5
Café gourmand café et 4 variétés de mignardises <i>Gourmet coffee: coffee with 4 mini pastries</i>	? 9.0
Thé gourmand thé et 4 variétés de mignardises <i>Gourmet tea: tea with 4 mini pastries</i>	10.5
Chocolat gourmand chocolat et 4 variétés de mignardises <i>Gourmet chocolate: chocolate with 4 mini pastries</i>	10.5
Café crème gourmand café crème et 4 variétés de mignardises <i>Gourmet white coffee: white coffee with 4 mini pastries</i>	10.5
Champagne gourmand coupe de Champagne aoc 12cl et 4 variété de mignardises <i>Gourmet Champagne: glass of Champagne with 4 mini pastries</i>	15.0

Glaces Ice Creams

Dame Blanche 3 boules vanille, sauce chocolat, Chantilly <i>3 scoops of vanilla, chocolate sauce, whipped cream</i>	8.5
Café Liégeois 2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, Chantilly <i>2 scoops of coffee, 1 scoop of vanilla, coffee sauce, whipped cream</i>	8.5
Chocolat Liégeois 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, Chantilly <i>2 scoops of chocolate and vanilla, chocolate sauce, whipped cream</i>	8.5
Coupe Colonel 3 boules sorbet citron vert, vodka 2cl <i>3 scoops of lime sorbet, vodka 2cl</i>	9.0
Coupe Poire 3 boules sorbet poire, eau de vie de poire 2cl <i>3 scoops of pear sorbet, pear brandy 2cl</i>	9.0
Coupe Calvados 3 boules sorbet pomme, calvados 2cl <i>3 scoops of apple sorbet, calvados 2cl</i>	9.0
Coupe Niagara 1 boule de sorbet mangue, 1 boule de coco, 1 boule de fruits rouges, framboises fruits, Chantilly <i>1 scoop of mango, 1 scoop of coconut, 1 scoop of red fruits, raspberries fruits, whipped cream</i>	8.0
Coupe de glace au choix 3 boules au choix avec sauce au choix, Chantilly <i>Your choice of 3 scoops of ice cream with your choice of sauce and whipped cream</i>	8.0