

BRUNCH DU DELAVILLE

BRUNCH DU DELAVILLE

29€

1 BOISSON CHAUDE
DOUBLE EXPRESSO, THÉ, CHOCOLAT
+
1 JUS D'ORANGE BIO PRESSÉ MINUTE
1 CROISSANT
1 TRANCHE DE BRIOCHE

PLATS

ASSIETTE AU CHOIX

BASQUE
COPPA, LOMO, JAMBON À LA TRUFFE, ŒUFS BROUILLÉS, SALADE DE CHOUX ROUGE

SCANDINAVE
HADDOCK FUMÉ CHEZ NOUS, PICKLES, ŒUFS BROUILLÉS, SALADE DE CHOUX ROUGE

LEVANTIN
CHAKCHOUKA

VIETNAMIEN
SALADE BO BUN NEMS

DESSERTS

DESSERT AU CHOIX

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE CHEZ SANDERS +1€

YAOURT LIBANAIS FLEUR D'ORANGER

SUNDAY CARAMEL +1€

MI CUIT CHOCOLAT, PISTACHE +1€

CHEESECAKE +1€

FRUITS DE SAISON - BIO

SABLÉ BRETON AUX FRAISES +1€

NOS VIANDES CHOISIES AVEC SOIN POUR LEUR QUALITÉ,
SONT EN PROVENANCE DE FRANCE ET UK.

ORGANISATION DE VOS ÉVÈNEMENTS:
RESERVATION@DELAVILLEPARIS.COM

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS
NOUS N'ACCEPTONS PLUS LES RÈGLEMENTS
PAR CHÈQUE, NI L'AMERICAN EXPRESS
CB: 10 EUROS MINIMUM

DELAVILLE

34 BOULEVARD DE BONNE NOUVELLE, 75010 PARIS
T: 01.48.24.48.09 | WWW.DELAVILLEPARIS.COM

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS
NOUS N'ACCEPTONS PLUS LES RÈGLEMENTS
PAR CHÈQUE, NI L'AMERICAN EXPRESS
CB: 10 EUROS MINIMUM

DELAVILLE

DEPUIS 1860

IMAGINEZ LE PARIS MONDAIN DU DÉBUT 1900.
LE CHEF JEAN-NICOLAS MARGUERY CRÉE EN 1860,
LA MAISON PARISIENNE DES GRANDES RÉCEPTIONS:
LE MARGUERY.

S'Y RENCONTRENT ARTISTES, FEMMES MONDAINES
ET HOMMES D'INFLUENCE. LE LIEU DEVIENT
L'INCONTOURNABLE DES REPAS POLITIQUES ET
CÉLÉBRATIONS FAMILIALES, ORCHESTRÉ EN SALONS
DE RÉCEPTIONS, SALON ÉGYPTIEN, SALON CHINOIS...

À L'ÉTAGE, LA SALLE DE BAL PROMET LES RENCONTRES
LES PLUS PASSIONNELLES ET SENSUELLES. LE MARGUERY
EST CONNU POUR ÊTRE DEVENU L'UNE DES GRANDES
"MAISONS DE PLAISIRS" DE LA CAPITALE.

VODKA	4CL	70CL
«CARBONE» COLLAB DISTILLERIE DE PARIS	9	90
GREY GOOSE	12	150
«LIME» DISTILLERIE DE PARIS	14	180
<hr/>		
PISCO	4CL	70CL
WAQAR CHILI	10	110
<hr/>		
ACCOMPAGNEMENT	20CL	50CL
SOFT	2	5
RED BULL	3	6
FEVER TREE	3	—
<hr/>		
DIGESTIFS	4CL	70CL
MANZANA VERTE	8	80
EAU DE VIE POIRE OU MIRABELLE	9	90
GET 27, GET 31	9	90
BAILEYS	9	90
JAGERMEISTER	9	90
ARMAGNAC DUC DE LOUSSAC	10	110
AMARETTO DISARONNO	10	110
CHARTREUSE VERTE	10	110
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	10	110
VIEUX CALVADOS DELAUNAY 1996	12	130
CALVADOS HORS D'AGE DELAUNAY 1976	18	220

DEPUIS 1860

DELAVILLE

NOUS SOMMES EN COLLABORATION AVEC LA DISTILLERIE DE PARIS POUR DES
ALCOOLS CRAFT, QUALITATIFS, LOCAUX, AU PRIX JUSTE.

WHISKY	4CL	70CL
WILLIAM LAWSON'S	9	90
OLD PADDY BLEND IRLANDE	10	110
JACK DANIEL'S WHISKEY USA	10	110
FOUR ROSES BOURBON USA	10	110
CRAIGELLACHIE SINGLE MALT - SPEYSIDE	13	160
ABERFELDY SINGLE MALT - HIGHLANDS	13	160
NIKKA FROM THE BARREL BLEND - JAPON	14	160
RHUM	4CL	70CL
BACARDI CARTA ORO	9	90
BACARDI 8 ANS	10	110
MOUNT GAY ECLIPSE BARBADE	10	110
DIPLOMATICO VENEZUELA	12	150
CENTENARIO 20 ANS - COSTA RICA	17	160
GIN	4CL	70CL
BOMBAY ORIGINAL	9	90
«BATCH ONE» COLLAB DISTILLERIE DE PARIS	10	110
HENDRICK'S	11	140
BULLDOG	11	140
«TONIK» DISTILLERIE DE PARIS - DISTILLÉ AVEC DU QUINQUINA	14	180
TEQUILA	4CL	70CL
CAMINO REAL	9	90
ALTOS	10	110
AGAVE - DISTILLERIE DE PARIS	15	180

2023

LE DELAVILLE ACCUEILLE SES ÉPICURIENS DU JOUR ET SES OISEAUX DE
NUIT

LES SALONS D'ÉPOQUE ONT LAISSÉ PLACE À UN LIEU HYBRIDE ET
MULTIPLE, FAÇONNÉ POUR COMBLER TOUTES VOS ENVIES

LE BAR ÉGYPTIEN AUX MOSAÏQUES ORIGINELLES DE 1860 EST PRÊT À
ENVOYER NOS COCKTAILS DU MONDE, CRÉÉS À BASE DE SPIRITUEUX
BIEN FRANÇAIS

LA MICROBRASSERIE PRODUIT UNE PALETTE DE BIÈRES ARTISANALES
BIO ET VOUS PROPOSE L'EXPÉRIENCE DE TIRER VOUS-MÊME VOTRE
PRESSION SUR NOTRE MUR À BIÈRE

LE LOBBY, NOTRE POUMON CENTRAL, EST PENSÉ POUR VOS
REPAS, OPTIMISER LES RENCONTRES ET RÉCHAUFFER LES
CŒURS

LE SALON MARGUERY ENVELOPPE VOS ÉVÈNEMENTS PRIVÉS D'UNE
ATMOSPHÈRE DOUCE ET INTIMISTE

BONS-VIVANTS ET CONSCIENTS, NOUS CHOISSONS NOS
PRODUCTEURS ET ÉLEVEURS, LE PLUS SOUVENT EN DIRECT
POUR APPORTER LE MEILLEUR DE LA TERRE À LA VILLE.

À PARTIR DE PRODUITS NOBLES SOURCÉS, NOUS PRÔNONS LA
PRODUCTION ARTISANALE DANS NOTRE VILLE COMME LA DISTILLERIE
DE PARIS, LA BRULERIE DES GOBELINS, LES PAINS POUJAURAN ET NOS
BIÈRES BRASSÉES ICI
POUR DES PRODUITS CRAFT, QUALITATIFS, LOCAUX AU JUSTE
PRIX

DEPUIS 1860

DELAVILLE

CAFÉ ARTISANAL DE LA BRÛLERIE DES GOBELINS

ESPRESSO, DÉCAFÉINÉ	2,8
MACCHIATO	3
DOUBLE ESPRESSO F, CAFÉ CRÈME	5
CAPPUCCINO	5,5
CAFFE LATTE F	5,5
CARAMEL CAFFE LATTE F	5,5
CHAI LATTE F	6
GOLDEN LATTE F	6
MACHA LATTE F	6
MOKACCINO F	6
MOKACCINO CARAMEL-FLEUR DE SEL F	6
LAIT CHAUD MIEL OU CANNELLE	5
NOTRE CHOCOLAT CHAUD F	5,5
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS F	6
IRISH COFFEE - WHISKY, ESPRESSO & CRÈME CHANTILLY	9
LAIT D'AVOINE - DEMANDEZ VOTRE BOISSON AVEC DU LAIT D'AVOINE	1
POT DE LAIT	0,2

F: POSSIBILITÉ DE LES DEMANDER FRAPPÉS

PETITS DÉJEUNERS

TARTINE DE PAIN POUJAURAN, BEURRE, CONFITURE	3
PARISIEN TARTINE DE PAIN POUJAURAN, UNE BOISSON CHAUDE (DOUBLE CAFÉ, THÉ OU CHOCOLAT)	7
OMELETTE BIO: À DEMANDER AVANT 12H 1 OU 2 INGRÉDIENTS AU CHOIX: TOMATES CERISES, FINES HERBES, HADDOCK FUMÉ, FROMAGE, JAMBON SERRANO	10
PARISIEN VITAMINÉ TARTINE DE PAIN POUJAURAN, UNE BOISSON CHAUDE & JUS D'ORANGE - BIO PRÉSSÉ MINUTE	12

DEPUIS 1860

DELAVILLE

COCKTAILS	SINGLE	DOUBLE	PICHET
MOJITO BACARDI OU CAIPIRINHA CITRON VERT	9	16	30
MOJITO BACARDI OU CAIPIRINHA PASSION, MANGUE OU FRAISE	9,5	17	32
SOURIRE DE VERRA APEROL, CAMPARI, FRAISE, ORANGE, CITRON	10	—	—
ANAÏS VODKA «CARBONE», FRAISE, MÛRE, CITRON VERT	11	—	—
DÉLICATESSE GIN «BATCH ONE», CITRON, CARDAMOME, CORIANDRE	11	—	—
UKULÉLÉ GIN «BATCH ONE», CITRON VERT, ANANAS, BÉNÉDICTINE	12	—	—
SOUFRIÈRE RHUM BACARDI CARTA ORO, RHUM MOUNT GAY, CITRON VERT, COINTREAU, AMANDE	12	—	—
NUBE DE CHILI PISCO, JASMIN, CITRON VERT, BLANC D'OEUF	12	—	—
TORCY GIN BULLDOG, CITRON VERT, CHARTREUSE, BLANC D'OEUF	13	—	—
JINGLE BELL TEQUILA ALTOS, MANDARINE, GRAND MARNIER, CITRON	13	—	—

SPRITZER	SINGLE	DOUBLE	PICHET
APEROL SPRITZ - APEROL, PROSECCO, PERRIER	9	16	30
ST GERMAIN SPRITZ - ST GERMAIN, PROSECCO, PERRIER	9	16	30
SPRITZ NORMAND - POMMEAU, PROSECCO, PERRIER	9	16	30

SHOOTERS			
SHUBRA BALOULA - GIN BOMBAY, JASMIN, FLEUR D'ORANGER			6,5
L'OR D'ANATOLIE - VODKA «CARBONE», ABRICOT, PISTACHE			6,5
NOTRE RHUM ARRANGÉ DE SAISON			6,5

DEPUIS 1860

DELAVILLE

VINS ROUGES	12,5CL	25CL	50CL	75CL	
VINS SOYEUX DE BOURGOGNE ET DU BEAUJOLAIS					
BROUILLY BEAUJOLAIS AOC - DOMAINE DUBOST FRUITS NOIRS, MÛRE ET VIOLETTE	5,5	10	19	28	
MORGON BEAUJOLAIS AOC - "CORCELETTE" VELOUTÉ, CASSIS ET GRIOTTE	—	—	—	34	
MOULIN-A-VENT BEAUJOLAIS AOC - GEORGES DUBOEUF 2019	—	—	—	34	
HAUTES CÔTES DE NUIT - BIO BOURGOGNE - DOMAINE PATRICK HUDELLOT 2020	—	—	—	34	
HARD SELTZER- 5% - 33CL				CANETTE	
FEFE FRAISE, BOIS DE SANTAL				7,5	
FEFE CONCOMBRE, EUCALYPTUS				7,5	
FEFE PECHE, ABRICOT, GINGEMBRE				7,5	
FEFE TONIC GENIÈVRE, PAMPLEMOUSSE				7,5	
BULLES					
	12,5CL	25CL	50CL	75CL	150CL
PROSECCO DOC	6	11	—	42	—
CHAMPAGNE DRAPPIER BRUT «NATURE»	12	20	—	75	150
CHAMPAGNE DRAPPIER - BLANC DE BLANCS	—	—	—	85	—
RUINART BLANC DE BLANCS	—	—	—	150	300
HIGH BALL				SINGLE	
CHARTREUSE ORANGE CHARTREUSE VERTE ET ORANGE PRÉSSÉE BIO				9	
ALTOS AND TONIC TEQUILA ALTOS ET TONIC WATER FEVER TREE				13	

DEPUIS 1860

DELAVILLE

THÉS KUSMI TEA - BIO	5,5
DARJEELING EARL GREY ANASTASIA THÉ NOIR À LA BERGAMOTE ET AU CITRON AROMATISÉ FLEUR D'ORANGER QUATRE FRUITS ROUGES - THÉ NOIR DETOX MÉLANGE DE THÉS AROMATISÉS CITRON	
SENCHA THÉ VERT DE CHINE AUX NOTES VÉGÉTALES THÉ VERT À LA MENTHE THE VERT JASMIN	
CAMOMILLE AQUAROSA MÉLANGE DE PLANTES AROMATISÉ HIBISCUS, BAIES NOIRES ROOIBOS VANILLE INFUSION AU GOÛT DE VANILLE	
BOISSONS FRAÎCHES	
VITTEL, LIMONADE 25 CL	5
COCA, COCA ZÉRO 33 CL	5,5
JUS D'ORANGE - BIO PRÉSSÉ MINUTE 25 CL	5,5
JUS DE CITRON JAUNE OU VERT 10 CL	5,5
JUS DE FRUITS GRANINI 25 CL ABRICOT, ANANAS, FRAISE, POMME, ORANGE OU TOMATE	5,5
ORANGINA 25 CL	5,5
FEVER TREE 20 CL TONIC, GINGER ALE, GINGER BEER	5,5
PERRIER VERT 50 CL	5,5
CITRONNADE AU GINGEMBRE OU FLEUR D'ORANGER À PARTAGER 1 L	10
SUPPLÉMENT SIROP	0,5
JUS DE FRUITS & LÉGUMES - BIO EXTRAITS MINUTE	
CAROTTE	6
POMME	6
ORANGE, CAROTTE, CITRON JAUNE	7,5
POMME, ANANAS, MÛRE, FRAISE	7,5

DEPUIS 1860

DELAVILLE

COCKTAILS SANS ALCOOL

STAN AND VINCE MANGUE, FRAISE, ORANGE, BANANE	7,5
THAÏ BREAK ANANAS, MANGUE, COCO, PASSION, BANANE	7,5
VIRGIN MOJITO MOJITO MENTHE, CITRON VERT, LIMONADE	7,5
PINEAPPLE SUNSHINE ORANGE, ANANAS, CITRON, PASSION	7,5

APÉRITIFS

RICARD, PASTIS 51 - 3 CL	5
CAMPARI, SUZE, PORTO - 5 CL	5,5
MARTINI ROSSO, BIANCO, ROSATO - 5 CL	5,5
KIR CASSIS OU PÊCHE - 14 CL	5,5
KIR ROYAL CASSIS OU PÊCHE - 12 CL	12

HAPPY HOURS

16H — 19H DU MARDI AU SAMEDI
16H — 00H DIMANCHE ET LUNDI

PINTE DES BIÈRES ARTISANALES DU DELAVILLE	6
DOUBLE SPRITZER	10
DOUBLE MOJITO OU CAIPIRINHA	10
VIRGIN MOJITO	6

BIÈRES PRESSIONS ARTISANALES LOCALES

25CL 50CL LITRE

«WEST IPA» DE GALLIA - 6,5 % 60 IBU UNE BIÈRE QUI PARLE D'AGRUMES, D'HERBES FRAÎCHES ET D'AIGUILLES DE PINS. LE SECRET C'EST BEAUCOUP DE HOUBLON POUR UNE BELLE LONGUEUR EN BOUCHE	5	9	17
---	---	---	----

DEPUIS 1860

DELAVILLE

VINS ROUGES

12,5CL 25CL 50CL 75CL

VINS CHARNUS ET VELOUTÉS DE LA MÉDITERRANÉE

PETITE SYRAH SEPTENTRIONALE - BIO RHÔNE - IGP COLLINES RHODANIENNES CONFITURÉ, RÉGLISSÉ, SOUPLE ET ROND	5	9	17	25
---	---	---	----	----

LA VIEILLE MULE JEFF CARREL IGP CÔTES CATALANES CHAIR PLEINE ET CROQUANTE, CASSIS, TOMATE, ÉPICES	5	9	17	25
---	---	---	----	----

ALTUGNAC LES TURITELLES PINOT NOIR IGP PAYS D'OC LÉGER, CISELÉ, CERISE ET NOTES POIVRÉES	5,5	10	19	28
--	-----	----	----	----

LITTLE GARANCE - BIO RHÔNE - IGP COTEAUX DU PONT DU GARD SOUPLE, GOURMAND, BAIES, ÉPICES	5,5	10	19	28
--	-----	----	----	----

STÉPHANE OGIER - CÔTES DU RHÔNE «LE TEMPS EST VENU» 2021	—	—	—	29
---	---	---	---	----

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - BIO ITALIE - DOC DI BERNARDINO FONTE VECCHIA BAIES, CASSIS, MENTHE SAUVAGE, SOUPLE ET ENROBÉ	—	—	—	29
--	---	---	---	----

DOMAINE DES MAËLS MINERVOIS AOC BIO CHARNU ET PLEIN, RÉGLISSE ET FRUITS ROUGES CONFITS	—	—	—	29
--	---	---	---	----

GUIGAL RÉSERVE DE LUTÉE CÔTES DU RHÔNE AOC SOUPLE, FONDU, NEZ DE FRUITS MÛRS, D'ÉPICES ET DE LAURIER	—	—	—	34
---	---	---	---	----

PIC SAINT-LOUP - BIO AOC - DOMAINE PECH-TORT - UNE BONNE ÉTOILE SYRAH DENSÉ ET PLEIN, ÉPICES, FRUITS À NOYAUX	—	—	—	34
---	---	---	---	----

MATTHIEU BARRET - CÔTES DU RHÔNE «NO WINE'S LAND» - 2021	—	—	—	36
---	---	---	---	----

VINS ROUGES

12,5CL 25CL 50CL 75CL

VINS STRUCTURÉS ET BOISÉS DU BORDELAIS

TOURNELLE DU PIN FIGEAC ST ÉMILION GRAND CRU 2012 FRUITÉ, TANINS VELOUTÉS, DÉLICAT	8	15	29	42
--	---	----	----	----

LA SALLE DE CHÂTEAU POUJEAUX AOC - MOULIS ÉLEGANT, TANINS SOYEUX NOTES VANILLÉES	—	—	—	44
--	---	---	---	----

DEPUIS 1860

DELAVILLE

VINS BLANCS & ROSÉS	12,5CL	25CL	50CL	75CL
<u>VINS BLANCS</u>				
L'ESPRIT DE JOÿ IGP CÔTES DE GASCOGNE SEC, FRAIS, AGRUMES ET CITRON VERT	4,5	8	15	22
DOMAINE DE PETIT ROUBIÉ SAUVIGNON - BIO IGP PAYS D'HERAULT - SEC, MINÉRAL ET FLEURS BLANCHES	5,5	10	19	28
VILLA CHAMBRE D'AMOUR - LIONEL OSMIN IGP CÔTES DE GASCOGNE MOELLEUX, TONIQUE, AGRUMES ET FRUITS EXOTIQUES	5,5	10	19	28
CHARDONNAY MILLEBUIIS BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOC PLEIN, ROND, AU NEZ FLORAL - DÉLICATEMENT TOASTÉ	6	11	21	31
DOMAINE ALBERT MANN - BIO ALSACE - PINOT GRIS ÉLÉGANTE, SEC, ÉQUILIBRÉ, FLEUR DE SUREAU ET TILLEUL	8	15	29	42
DOMAINE PELLE MENETOU SALON AOC	—	—	—	36
<u>VINS ROSÉS</u>				
SAINT-BARTHÉLÉMY IGP DU VAR TRÈS PÂLE, TENDRE ET PLEIN	4,5	8	15	22
SAINT-JULIEN LES VIGNES - BIO COTEAUX D'AIX AOC - TRÈS PÂLE BIEN SEC ET FRAIS, NEZ DE ZESTE D'AGRUME	5,5	10	19	28
LA SOURCE GABRIEL CÔTES DE PROVENCE AOC - TRÈS PÂLE, SOUPLE, NEZ DE PÊCHE, NOTE DE FENOUIL	6	11	21	31
M DU CH STE MARGUERITE CÔTES DE PROVENCE AOC CRU CLASSÉ BIO VEGAN	—	—	—	40
<u>VINS ROUGES</u>				
<u>VINS LÉGERS, CROQUANTS ET FRUITÉS DU VAL DE LOIRE</u>				
THIERRY GERMAIN - SAUMUR CHAMPIGNY «FRUIT» 2021 AOC BIO PROFOND ET SAVOUREUX, FRAMBOISE	—	—	—	36
BOURGUEIL «TRINCH» - BIO	—	—	—	36
DOMAINE VACHERON SANCERRE AOC - 2020	—	—	—	55

DEPUIS 1860

DELAVILLE

BIÈRES PRESSIONS ARTISANALES DU DELAVILLE	25CL	50CL	LITRE
BIÈRES BRASSÉES CHEZ NOUS PAR NOTRE BRASSEUR À PARTIR DE CÉRÉALES BIO DE LA RÉGION PARISIENNE.			
PILS BIO DU DELAVILLE- 4,8 % 30 IBU LA PLUS LÉGÈRE ! D'INSPIRATION MUNICHOISE, CÉRÉALIÈRE, NOTES DE HOUBLON NOBLE EN FIN DE BOUCHE	4,5	7,5	14
SESSION IPA BIO DU DELAVILLE - 4,5 % 35 IBU PLUS LÉGÈRE QU'UNE IPA CLASSIQUE MAIS AVEC L'INTENSITÉ D'ARÔMES TROPICAUX	4,5	7,5	14
BLANCHE BIO AU GINGEMBRE DU DELAVILLE - 4,5 % 20 IBU LA PLUS TWISTÉE ! D'INSPIRATION BELGE AVEC SA CORIANDRE, ÉCORCES ORANGES AMÈRES ET GINGEMBRE	4,5	8	15
RYE IPA DU DELAVILLE - 6% 51 IBU HAZY IPA, BRASSÉE AU SEIGLE LOCAL, LE HOUBLON NELSON SAUVIN APORTE DES ARÔMES DE FRUITS TROPICAUX ET DE MELON	4,5	8	15
<u>BIÈRES BOUTEILLES ET CANETTES ARTISANALES</u>			
BIÈRE DU TRAVAIL DE GALLIA - 0,3 % - 40 IBU - CANETTE	7,5		
«PETITE PIGALLE» DE LA GOUTTE D'OR - 4,3% - 32 IBU - BTLE BIÈRE DE TYPE SAISON, SÈCHE ET AÉRIENNE	7,5		
BIÈRE TRAPPISTE D'ORVAL - 6,2% - BTLE UNE BIÈRE DE LÉGENDE, BRASSÉE À L'ABBAYE D'ORVAL EN BELGIQUE, NOTES D'HOUBLONS FRAIS, DE LEVURES SAUVAGES AVEC UN FINAL EN BOUCHE AMER	9		
«LONDON 1890» EXPORT STOUT DE KERNEL BREWERY LONDON - 7,1% - BTLE BIÈRE BRUNE, MOUSSE CRÈMEUSE, ARÔMES DE FRUITS CONFITS ET CHOCOLAT	9		
«CANTILLON», LA BRASSERIE EST MONDIALEMENT RECHERCHÉE. CANTILLON EST LE GARDIEN DE LA TRADITION DES FERMENTATIONS SPONTANÉES ET DU VIEILLISSEMENT EN FÛT DEPUIS 1900. «LE CHAMPAGNE BRUXELOIS» BIÈRE RÉSERVÉE AUX CONNAISSEURS			
CANTILLON - GUEUZE LAMBIC BIO - 5,5% 30 IBU BTLE BIÈRE ACIDE, FRUITÉE ET BOISÉE		10	
CANTILLON - KRIEK LAMBIC BIO - 6% 30 IBU BTLE BIÈRE ACIDE, FRUITS ROUGES, AMANDES, BOISÉE			20

DEPUIS 1860

DELAVILLE

ENTRÉES

ŒUF MAYONNAISE	7
OS À MOELLE, FLEUR DE SEL	8
ARTICHAUTS À LA BARIGOULE	9
HADDOCK FUMÉ CHEZ NOUS, PICKLES	10
6 ESCARGOTS EXTRA GROS	16

À PARTAGER

LABNÉ POIVRON BARBECUE, TAHINI	8
HOUMOUS	8
DEMI CAMEMBERT RÔTI AU POMMEAU	10
LÉGUMES À LA LIBANAISE	12
TEMPURA DE GAMBAS AUX ÉPICES DU LEVANT	15

COMPOSEZ VOTRE PLANCHE PARMIS LES PRODUITS DE NOS PETITS PRODUCTEURS ET DE NOTRE PRODUCTION

NOTRE TERRINE DE CAMPAGNE CONFITURE D'OIGNONS	7
JAMBON SERRANO - 120 GR	8
SAUCISSON AU POIVRE - 120 GR	8
JAMBON BLANC TRUFFÉ - 120 GR	9
LOMO DES PYRÉNÉES - 120 GR	10
COPPA BASQUE - 120 GR	11
PASTRAMI DE DINDE PRODUIT CHEZ NOUS - 120GR	10
PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE CHEZ SANDERS - 240 GR	16
HADDOCK FUMÉ CHEZ NOUS, PICKLES	10

SALADES PLAT

CAESAR POULET CROUSTILLANT	15
BOBUN BŒUF	16
LEVANT BOWL - TABOULÉ, BOULGOUR AUX HERBES, AVOCAT, RADIS, CAROTTE, CONCOMBRE, CEBETTE, MANGUE ET TOMATES CERISES. FALLAFELS OU HADDOCK FUMÉ	16

SERVICE CONTINU :
DIMANCHE LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI : 11H00 — 00H00
VENDREDI SAMEDI : 11H00 — 1H00

DELAVILLE

PLATS

FENOUIL CONFIT AU CITRON ZAATAR, GRENADE, PIGNON, PARMESAN ET FALLAFELS	16
BURGER VEGGIE GALETTE FALLAFEL, FRITES MAISON	17
CHAKCHOUKA DU LEVANT	16
OMELETTE AU JAMBON TRUFFÉ, EMMENTAL ET COEUR DE LAITUE	16
COQUILLETTE JAMBON TRUFFÉ, CHAMPIGNONS	17
TATAKI DE THON, CHIMICHURRI	20
TENDERS DE POULET CAJUN	17
CHICKEN BURGER, FRITES MAISON	17
CHEESEBURGER, FRITES MAISON	17
TARTARE PRÉPARÉ, FRITES MAISON	17
ONGLET DE BŒUF «TIGRE QUI PLEURE» (CACAHUËTES, CORIANDRE)	19
ENTRECÔTE MATURÉE 300 GR, SAUCE BEARNAISE	24
CÔTE DE BOEUF À PARTAGER (1KG), OS À MOELLE	59
AGNEAU DE 7H, THYM	24

GARNITURES AU CHOIX OU GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE

WOK DE LÉGUMES DE SAISON	5
HARICOTS VERTS	
CŒUR DE LAITUE, HUILE D'OLIVE, SEL	
FRITES MAISON	
GRATIN DAUPHINOIS	

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE CHEZ SANDERS - 120GR	8
YAOURT LIBANAIS FLEUR D'ORANGER	7
SUNDAY CARAMEL	7
MI CUIT AU CHOCOLAT, PISTACHE	8
CHEESECAKE	8
FRUITS DE SAISON - BIO	8
SABLÉ BRETON AUX FRAISES	9

SERVICE CONTINU :
DIMANCHE LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI : 11H00 — 00H00
VENDREDI SAMEDI : 11H00 — 1H00