

APÉRITIFS

Kir vin blanc 15cl (cassis, pêche, mûre, framboise)	4.50€
Pastis 51, Ricard 4cl	4.20€
Campari 5cl (supp soda + 0.50€)	5.60€
Martini blanc, Martini rouge, Dry 7cl	5.20€
Porto Sandeman blanc ou rouge 5cl	4.50€
Kir pétillant 15cl (cassis, pêche, mûre, framboise)	5.50€
Suze 4cl	5.30€

WHISKIES

4cl

Scotch

J&B	7.40€
Chivas 12 ans	8.00€
William Lawson's	6.50€
Glenlivet	12.00€

Bourbon

Four roses	8.00€
Jack Daniel's (tennesse)	8.00€

Irish

Jameson	7.30€
---------	-------

LES SPIRITUEUX

4cl

Gin (avec soda)	7.40€
Vodka (avec soda)	7.40€
Rhum blanc ou Ambré	7.40€

BIÈRES

Bières pression

	15 cl	25 cl	50cl
Heineken	3.00€	3.80€	7.50€
Affligem	3.10€	4.50€	8.50€
Panaché	2.50€	3.50€	6.50€
Picon		4.50€	

Supplément sirop	0.30€
------------------	-------

CIDRES

Cidre doux ou brut 25cl	4.00€
Cidre brut Kerissac 75cl	8.50€

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Bloody mary (vodka et jus de tomate)	9.00€
Americano	7.50€
Spritz (lillet, pétillant, schweppes)	7.50€
Mojito	7.50€

COCKTAILS SANS ALCOOL

	Petit	Grand
Chose (schweppes et jus de pamplemousse)	3.80€	4.80€
Machin (schweppes et jus d'orange)	3.80€	4.80€

JUS DE FRUITS

Jus de fruits frais pressées	5.00€
Orange, citron, pamplemousse	
Jus de fruits Granini	3.50€
Orange, ananas, pamplemousse, tomate, pomme, abricot	
Jus d'orange et limonade 50cl	5.60€

SOFT DRINKS

Orangina, Schweppes tonic 25cl	3.80€
Coca-Cola, Coca-Cola Light 25cl, coca zero 50cl	3.80€
Limonade	3.00€
Ice tea	3.80€
Orangina, Schweppes agrumes 50cl	4.10€

	Petit	Grand
Diabolo	3.50€	4.30€
Sirop à l'eau	2.10€	4.00€

VINS AU VERRE

		15cl
BLANC		
	A.O.C. Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	4.50€
	V.D.P. Chardonnay du Pays d'Oc	4.50€
	V.D.P. Sauvignon du Pays d'Oc	4.50€
ROSE		
	V.D.P. Gris Blanc du Pays d'Oc	4.50€
	V.D.P. Côte de Provence Château la Gordonne	5.50€
	Domaine Royal de Jarras, gris de gris	5.50€
ROUGE		
	A.O.C. Bordeaux Dourthe N°1	4.50€
	Saumur Champigny Daheuille BIO	5.00€

VINS EN BOUTEILLE

BLANC		37.5cl	75cl
	A.O.C. Muscadet Sèvre et Maine sur Lie		17.80€
	V.D.P. Chardonnay Pays d'Oc		16.80€
	V.D.P. Sauvignon du Pays d'Oc		16.80€
ROSE			
	V.D.P. Gris Blanc du Pays d'Oc		19.00€
	V.D.P. Côte de Provence Château la Gordonne		23.00€
	Domaine Royal de Jarras, gris de gris		24.00€
ROUGE			
	A.O.C. Bordeaux Dourthe N°1		22.00€
	Saumur Champigny Daheuille BIO	13.50€	24.00€
	Côtes du Rhône Crozes Hermitage		38.00€

VINS EN CARAFE

BLANC		25cl	50cl
	A.O.C. Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	6.00€	11.50€
	V.D.P. Chardonnay du Pays d'Oc	6.00€	11.50€
ROSE			
	V.D.P. Cinsault du Pays d'Oc	6.00€	11.50€
ROUGE			
	V.D.P. Merlot du Pays d'Oc	6.00€	11.50€

EAUX MINERALES

	1/4L	1/2L	1L
Evian, San Pellegrino		3.80€	4.60€
Badoit, Vittel	3.20€	3.80€	4.60€
Vichy Saint-Yorre	3.20€		
Perrier	3.60€		

CHAMPAGNES

	Coupe	75cl
Fouquet's Blanc Brut	9.60€	59.00€
Castelnaud		65.00€
Moët et Chandon		72.00€

DIGESTIFS

Get 27, Get 31		6.50€
Malibu coco		6.50€
Cognac Hennessy VSOP		7.50€
Calvados Lecompte (5 ans)		7.00€
Armagnac VSOP Château Laubade		7.50€
Eau de vie Poire Williams		7.10€
Cointreau		6.50€

BOISSONS CHAUDES

	Petit	Grand
Café expresso, Décaféiné	2.10€	3.60€
Café crème	3.30€	4.20€
Chocolat chaud	2.90€	3.90€
Cappuccino		4.50€
Thé, infusion		4.30€
Irish coffee		7.90€
Vin chaud		4.80€

SNACKING DE 12h00 A 15h00

LES ENTREES

LA TERRINE DE CANARD Chutney de saison, salade verte, pain grillé	10,00€
LE POTAGE DE COURGE BUTTERNUT Croûtons, graines de courge, salade verte Supplément : Toast de chiffonnade de Jambon Serrano	10,00€ 2,00€
L'ASSIETTE RETOUR DE PARCOURS Assortiment de charcuteries, fromages affinés	12,00€
LA SALADE CESAR VERSION TERRE OU MER Volaille émincée ou Saumon fumé, laitue romaine, croûtons, Copeaux de parmesan, sauce César	15,00€

LES INCONTOURNABLES

L'OMELETTE Nature trois œufs, frites, mesclun Supplément garniture :	12,00€ 2,00€
LE CROQUE D'HIVER Pain grillé, jambon, Comté râpé, œuf au plat, frites, mesclun	13,00€
LA TAGLIATELLE Au choix : nature, carbonara, pesto, saumon	13,00€
L'ŒUF AU PLAT 2 œufs, poitrine grillée ou jambon blanc, frites, mesclun	13,00€
LE B-CLUB SANDWICH Œuf au plat, poitrine grillée, laitue romaine, volaille, mayonnaise estragon Frites, mesclun	17,00€

LES PLATS

LE FISH & CHIPS Sauce tartare, frites, mesclun	17,00€
LE TARTARE DE BOEUF Classique, frites, mesclun	18,00€
LA PIECE DU BOUCHER Sauce au poivre, frites, mesclun	20,00€

LES DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES 3 fromages affinés, mesclun, confiture de saison	8,00€
LA CREME BRÛLEE	6,50€
LE MOELLEUX AU CHOCOLAT Accompagné d'une boule de glace vanille	7,50€
LE CAFE GOURMAND Expresso ou Thé, accompagné de 4 douceurs	8,00€

GLACES ET SORBETS

LE CHOCOLAT OU CAFE LIEGEOIS	7,00€
LA COUPE MÛ-BLANC 2 boules de glace vanille, crème de marron, chantilly, meringue	8,00€
UNE BOULE	3,00€
DEUX BOULES	5,00€
TROIS BOULES	7,00€

Parfums :

Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Pistache, Menthe-Chocolat, Rhum-Raisin,
Citron, Cassis, Fraise, Framboise, Mangue, Pêche de vigne, Fruit de la Passion,
Noix de Coco

Prix nets TTC, service compris.

Viande bovine née, élevée et abattue en France.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.