

A l'apéritif

€

Apéritif Maison (grenadine, liqueur de banane, Gin, Rhum, jus d'orange)	6,80
Kir au vin blanc (cassis ou violette)	4,50
Kir Royal	7,80
Coupe de champagne	8,00
Porto rouge	4,80
Pineau de Charente	4,80
Ricard	5,00
Picon au vin blanc	5,80
Martini Rouge ou Blanc	4,50
Campari	6,00
Campari orange	6,50
Pisang Orange	5,80
Passoa	5,00
Gancia	5,00
Batida de coco	5,50
Gin	5,80
Rhum Bacardi	5,80
Whisky J&B	6,00
Whisky special single Malte	10,00
Vodka Absolut	6,00
Get 27	5,80
Sans alcool Pêche ou Pisang	4,00
Supplément boisson fraîche	1,50

Jus de fruits

Orange	2,50
Ananas	2,50
Tomate	2,50

Eaux & Sodas

Eau + sirop	2,00
Coca cola, ou coca Zéro	2,50
Fanta orange	2,50
Sprite	2,50
Schweppes Agrumes ou Tonic	2,50
Ice Tea	2,50
Perrier ¼	2,50
San Pellegrino ¼	1,80
½	3,60
1L	6,00
Vittel ¼	1,80
½	3,60
1L	6,00

Bières

Blanche de Hoegaarden	3,20
Carlsberg	3,20
Leffe Blonde pression 33cl	4,00
Leffe Blonde pression 25cl	3,60
Chimay rouge 7°	4,50
Duvel	4,50

Les Entrées :

Côté Fraîcheur

€

<i>Salade de chèvre chaud au saumon fumé</i>	11,50
<i>Salade de saumon fumé norvégien aux saveurs de saison</i>	12,90
<i>Petite salade du chef (saumon fumé, crevettes grises, scampis, Saint-Jacques)</i>	14,90
<i>Foie gras de canard maison et sa confiture d'oignons sur pain brioche grillé</i>	15,90

Côté Chaleur

<i>Feuilleté de chèvre chaud au sirop de Liège sur lit de salade et lardons</i>	12,90
<i>Croquettes de crevettes grises (maison)</i>	12,90
<i>Duo de scampis et St. Jacques au Boursin, Jambon Prosciutto</i>	15,90
<i>Fondues au Parmesan (maison)</i>	10,90
<i>Scampis diable (6 pièces)</i>	13,90
<i>Scampis à l'ail (6 pièces)</i>	12,90

(Toute entrée servie en plat sera majorée de 5 euro)

Les Plats :

Côté Sud

<i>Fettuccinis (fines tagliatelles) - Carbonara</i>	14,90
<i>- aux scampis sauce tomate et basilic</i>	17,90
<i>- aux scampis <u>et</u> poulet, sauce curry</i>	17,90
<i>- au poulet à l'estragon</i>	15,90

Côté Jardin

<i>Salade du Berger (chèvre chaud, lardons, pommes)</i>	14,90
<i>Salade folle du chef (Saumon fumé, foie gras, magret fumé, scampis, St Jacques)</i>	19,90
<i>Salade de Poulet</i>	13,90
<i>Salade Périgourdine (Gésier de volaille, foie gras, magret de canard fumé)</i>	18,90

Côté Nature

€

Pièce de bœuf d'ailou	+/_ 300gr	15,90
Tournedos de bœuf (filet mignon)	+/_ 300gr	17,90
Le véritable filet pur de Bœuf	+/_ 300gr	23,90
Brochette de Bœuf d'ailou)	+/_ 300gr	14,90
Entrecôte de bœuf	+/_ 350gr	19,90

Sauce au choix : Aux poivres, Archiduc (champignons), Roquefort, Béarnaise, Echalote-Chimay, Beurre à l'ail 2,90

Hamburger au foie gras poêlé et sa confiture de myrtilles, frites	18,90
Côtes d'Agneau grillées, beurre à l'ail et légumes chauds	16,90
Magret de Canard au miel et orange	16,90
Araignée de bœuf sauce échalote-Chimay	19,90
Tournedos de bœuf façon Rossini (foie gras terrine)	23,90
Filet pur de bœuf façon Rossini (foie gras terrine)	28,90

Filet américain - façon tartare	13,90
- préparé du chef	13,90

Côté Atlantique

Filets de Sole à l'Ostendaise	15,90
Filets de Rouget au coulis de courgette sur courgette grillé	17,90
Solettes façon «Meunière»	21,90
Dos de cabillaud aux poireaux et crevettes grises	19,90
Trilogie de poisson façon du chef (saumon, sole, cabillaud)	21,90
Filet de Bar façon du sud (Huile d'olive, tomates séchées et baies roses)	23,90
Pavé de saumon au pesto gratiné parmesan	16,80

Accompagnements: (frites, pâtes fraîches, gratin dauphinois maison, croquettes maison, Pomme de terre Macaire maison)

Suppléments : légumes chauds 3,50 € – salade composée 2,50 €
: Frites, pâtes, 1,80€ – Gratin dauphinois, croquettes, pomme de terre Macaire 2,50 €

Côté «Bouts de choux» (Uniquement moins de 12 ans !)

	11,90
Steak de bœuf (mayonnaise ketchup), frites	9,90
Américain préparé, frites	8,90
Filet de poulet sauce champignons, frites	8,90
Fettuccini carbonara	11,90
Filet de Sole, frites	

Menu à 31,50 €

Entrées

*Feuilleté de chèvre chaud au sirop de Liège
sur lit de frisée et lardons*

Ou

Duo de croquettes (parmesan, crevettes)

Plats

Magret de canard fermier au miel et orange

Ou

Côtes d'Agneau grillées, beurre à l'ail et légumes chauds

Ou

Filets de Sole à l'Ostendaise

Desserts au choix

*Dame blanche, Dame noire, Coupe brésilienne, Coupe colonel,
Mousse au chocolat, Crème brûlée à la vanille,
Croquant au chocolat sur crème anglaise, ou Irish coffee*

Supplément café gourmand : 2,00€

*Pour faciliter l'organisation en cuisine, nous vous demandons de ne pas intervertir
les plats du menu avec ceux de la carte. Merci de votre compréhension.*

Menu à 36,00 €

Entrées

*Foie gras de canard maison et sa confiture d'oignons
sur pain brioche grillé*

Ou

Duo de scampis et St. Jacques au Boursin, Jambon Prosciutto

Plats

*Tournedos de bœuf (filet mignon) sauce au choix
(Poivre, roquefort, échalote Chimay, champignons, beurre à l'ail, béarnaise)*

Ou

*Araignée de Bœuf sauce échalote-Chimay
(conseillée bleue, saignante ou à point)*

Ou

Dos de cabillaud aux poireaux et crevettes grises

Desserts au choix

*Dame blanche, Dame noire, Coupe brésilienne, Coupe colonel,
Mousse au chocolat, Crème brûlée à la vanille,
Croquant au chocolat sur crème anglaise, ou Irish coffee*

Supplément café gourmand : 2,00€

*Pour faciliter l'organisation en cuisine, nous vous demandons de ne pas intervertir
les plats du menu avec ceux de la carte. Merci de votre compréhension.*

Côté gourmandises

€

Dame Blanche <u>ou</u> Noire	5,90
Coupe Brésilienne	5,90
La Tarte des demoiselles Tatin	
- avec glace au spéculoos	6,90
- Totale (glacée et flambée)	7,90
Crème brûlée à la vanille (maison)	5,90
<u>Sorbet Parfums au choix:</u>	
citron vert, melon, cassis, fruits de la passion - prix à la boule -	2,00
Colonel (sorbet au citron vert avec vodka)	6,90
Croquant au chocolat sur crème Anglaise	6,00
Mousse au chocolat (maison)	5,90
Profiteroles (maison), sauce au chocolat	6,90
Café, déca ou thé gourmand	7,90
Coupe enfant (2 boules, <u>Parfums au choix:</u> vanille, chocolat <u>ou</u> fraise)	4,00

Côté Saveurs

Café	2,20
Espresso	2,20
Cappuccino	2,90
Décaféiné	2,20
Thé	2,20
Irish-coffee	6,90

Côté Douceurs

Amaretto	6,00
Cointreau	6,00
Liqueur de banane	6,00
Baileys	6,00
Liqueur de violette (artisanale)	6,00
Grand Marnier	6,00
Cognac	6,00
Calvados	6,00
Armagnac	6,00
Poire William	6,50
Poire-cognac	6,00
Eau de Villée	6,50
Whisky (Chivas Régal 12 Ans d'âge)	8,50
Whisky single malte	10,00

Côté Cave Champagnes

€

Nicolas Feuillatte brut

58,00

Vins du patron

Rouge, Blanc, Rosé verre **3,50€** ----- 25cl **6,00€** ----- 50cl **11,00€**

Vins Blancs

Chardonnay, Domaine St Louis élevé en fût de chêne				19,90
Pinot Gris de la cave d'Indersheim	37,50cl	17,50	-	27,90
Sancerre Domaine de la Rossignole				33,00
Mâcon Fuissé blanc, Domaine Thibert	37,50cl	20,50	-	34,50
Moëlleux, Pacherenc Ch. Poujo	verre	6,00€	-	28,50

Vins Rosés

Côtes de Provence, Mas Fleurie	37,50cl	13,90	-	22,90
Tavel, Domaine Lafond Roc-Epine				26,90
Pinot noir d'Alsace Robert Klingenfus				30,90

Vins Rouges

Chili:

Alpatagua Enterro Gran Reserva				24,90
Bordeaux Supérieur Château les Charmettes				19,90
Blaye-Côtes de Bordeaux Château Saint-Clerc	37,50cl	15,90	-	25,90
Graves de Vayres, Château La croix de Bayle				26,90
Graves Château la Rocaille				27,90
Château Barouillet Bergerac				29,50
Lussac Saint-Emilion, Château Croix de Rambeau	37,50cl	21,90	-	39,90
Lalande de Pomerol, Château La croix des Moines				46,90
Côtes du Rhône, Domaine Lafond Roc-Epine	37,50cl	13,90	-	24,90
Vaqueyras Domaine Palon				36,70
Bourgueil Les Rochettes, Domaine Les Pins				23,90
Chinon Rouge Domaine Raffault				24,90
Le clos Alivu <u>IGP Île de Beauté</u> "Syrah" rouge				27,90
Domaine de Roquemale <u>IGP de L'Hérault</u> "Méli Mélo"				27,90
Côtes du Roussillon Village Domaine Depeyre				29,90
Le clos de l'Anhel corbières, "Les Terrassettes"				34,50
Château Bel Evêque corbières, fût de chêne, <u>propriété de Pierre Richard</u>				36,90