
FORMULES DU SOIR

CSO - DRESSAGE 11 au 13 SEPTEMBRE

FORMULE du JOUR

2 PLATS

Entrée du jour + plat du jour
ou plat du jour + dessert

19.50 €

FORMULE du JOUR

3 PLATS

Entrée du jour
+ plat du jour
+ dessert du jour

26.00 €

Ces menus sont non contractuels, sous réserve de disponibilité des produits

JEUDI SOIR

Entrée du Jour : *Bouchée de fruits de mer*

Salade du Jour : *Salade du pêcheur aux harengs*

Plats du Jour : *Filet mignon de porc à la moutarde / Eglefin sauce beurre blanc*

Légumes du Jour : *Duo de carottes maraichères*

VENDREDI SOIR

Entrée du Jour : *Terrine de canard*

Salade du Jour : *Salade normande toast camembert*

Plats du Jour : *Blanquette de veau / Filet de perche au fenouil*

Légumes du Jour : *Poêlée 4 saisons*

SAMEDI SOIR

Entrée du Jour : *Oeuf mollet en gaspascho*

Salade du Jour : *Salade nordique au Haddock*

Plats du Jour : *Filet de poulet à la fourme d'Aubert / Cabillaud sauce dugléré*

Légumes du Jour : *Poêlée printanière*

À LA CARTE spécial ETE

LES ENTRÉES et SALADES

	Petites	Grandes
Entrée du jour	7.50 €	14.00 €
Salade de Berger <i>(toast de chèvre, poitrine fumé, mesclum, tomates confites, pignons de pin, pesto)</i>	7.50 €	14.00 €
Salade fraîcheur <i>(Saumon fumé, avocat, laitue, concombre)</i>	8.50 €	15.00 €
Rosace de Melon et jambon cru	7.50 €	14.00 €

LES PLANCHES GOURMANDES

4 charcuteries	6.70 €
4 fromages variés	6.70 €
4 charcuteries et 4 fromages	12.00 €
4 fromages + 6 charcuteries	15.00 €

LES PLATS DU JOUR

Le poisson du jour	15.70 €
La viande du jour	15.70 €

LES GRILLADES A LA PLANCHA

Pavé de bœuf	21.90 €
Entrecôte	20.90 €
Côtes d'agneau	15.90 €
Tartare de bœuf préparé italien	14.90 €

Les sauces du chef :

Marchand de vin - Poivre - Cèpes - Béarnaise - Roquefort

Accompagnement de vos plats :

Salade verte - Poelée du jour - Frites - Riz - Pâtes

LES PETITS PLATS

Bol de pâtes, sauce du chef au choix	7.00 €
Bol de frites	6.50 €
Assiettes de légumes	6.50 €
Jambon blanc & frites	7.00 €

LES DESSERTS

Salade de fruits frais	7.30 €
Nougat Glacé	7.30 €
Sablé framboise	7.30 €
Moelleux chocolat	7.30 €
Faisselle <i>nature ou coulis de fruits rouges</i>	7.30 €
Œuf à la neige	7.30 €
Dessert du jour	7.30 €

FORMULE du JOUR

2 PLATS du JOUR

Entrée du jour + plat du jour
ou plat du jour + dessert

19.50 €

FORMULE du JOUR

3 PLATS

Entrée du jour
+ plat du jour
+ dessert du jour

26.00 €

MENU ENFANT (- 12 ans)

Steack haché

Légumes, pâtes ou frites

+ Dessert

+ 1 jus de fruit 33cl

ou 1 bouteille d'eau 50 cl

13.00 €

LES PLATS DU JOUR

Voir fiche jointe

LES VINS

LE VERRE 12cl

Côteaux du Giennois AOP J.Mellot	3.60 €
Sancerre blanc AOC J.Mellot	4.60 €
Côteaux du layon	4.60 €
Rosé de Loire ou Rosé de Provence	3.60 €
Rouge Gamay ou Côtes du Rhône	3.60 €
Graves AOC Château du Coureau	4.60 €
Haut Médoc AOP	
Cht LieuJean Cru Bourgeois	5.60 €
Piscine de Rosé	4.60 €

LE PICHET

	25cl	50cl
Blanc IGP Tolosan Sauvignon	4.60 €	7.90 €
Rosé de Loire AOC		
Château du Fresne	4.60 €	7.90 €
Rouge IGP Tolosan Gamay	4.60 €	7.90 €

LA BOUTEILLE 75cl

BLANC	
Côteaux du Giennois AOP J.Mellot	23.00 €
Sancerre blanc AOC J.Mellot	27.00 €
Côteaux du layon	27.00 €
Chablis AOP Louis Moreau	27.00 €

ROSE

Côtes de Provence AO	
Les Bastides de Ste Marie	18.00 €
Côtes de Provence « M » de Minuty	27.00 €

ROUGE

Bourgueil AOP Domaine des Ouches	21.00 €
Saumur Champigny Valengenet	29.00 €
Côtes du Rhône AOC Domaine Martin	19.00 €
Grâves AOC Château du Coureau	29.00 €
Haut Médoc AOP	
Cht LieuJean Cru Bourgeois	39.00 €
Bourgogne AOP	
Hautes côtes de Beaunes AOP	39.00 €
Pessac Léognan AOP	
Château Latour-Martillac	51.00 €
Côtes Rôtie AOP Guigal Brune et Blonde	54.00 €

LES COCKTAILS

Mojito.....	8.00 €
Andréani.....	8.00 €
Ti Punch.....	8.00 €
Irish Coffee.....	8.00 €
Cocktail sans alcool.....	7.00 €
Shooter 2cl.....	4.50 €
Jagger-bomb 2cl.....	8.00 €

LES BOISSONS FRAICHES

Eau plate 50cl	2.40 €
Soda 33cl	2.50 €
Limonade 25cl	2.20 €
Sirop à l'eau 25cl	1.60 €
Diabolo 25cl	2.50 €
San Pellegrino 50cl	3.70 €
Perrier 50cl	3.70 €
Soda 50cl	3.70 €
RedBull 25cl	4.60 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	1.80 €
Double Espresso	3.50 €
Chocolat chaud	2.20 €
Thé	2.20 €
Cappuccino	2.60 €
Latte macchiato <i>caramel ou vanille</i>	3.50 €

BIÈRE PRESSION

	25cl	50cl
Heineken	3.40 €	6.80 €
<i>Bière blonde</i>		
Affligem	3.90 €	7.80 €
<i>Bière blonde d'abbaye</i>		
Panaché	3.40 €	
Monaco	3.80 €	

BIÈRE BOUTEILLE

Desperados 33cl	4.60 €
-----------------	--------

CHAMPAGNES & BULLES

Champagne Devaux brut grande réserve	57.00 €
Champagne AOP Taittinger brut réserve	79.00 €
Saumur AOP brut Cuvée Saphir	27.00 €

LES ALCOOLS

Kir vin blanc 12cl	
Cassis - Pêche - Mûre	3.60 €
Kir Pétillant 10cl	
Cassis - Pêche - Mûre	4.60 €
Martini 5cl	4.60 €
Ricard 2cl	4.60 €
Whisky JB 4cl	5.50 €
Whisky Cardhu 4cl	9.50 €
Whisky Lagavulin 4cl	12.50 €
Vodka 4cl	5.50 €
Get 27 5cl	5.50 €
Gin 4cl	5.50 €
Baileys 5cl	5.20 €
Coupe de Champagne 10cl	6.90 €
Kir Royal 10cl	7.50 €
Supplément sirop	0.40 €
Supplément soda	1.00 €
Supplément RedBull	2.00 €