

À LA CARTE spécial AUTOMNE

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 Camembert rôti au miel, jambon cru et pommes		14.00 €
Potage du Jour		10.00 €

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 €
T-bone de porc	15.90 €
Magret de canard	16.90 €
Bavette	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 pates, 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</i> ou <i>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 Valengénets	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 €

FORMULES DU JOUR

CDI 16 au 18 OCTOBRE

FORMULE du JOUR / Daily

menu

2 PLATS / 2 dishes

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

Starter of the day + today's special
Or today's special+desert

19.50 €

FORMULE du JOUR/ Daily

menu

3 PLATS/3 dishes

Entrée du jour
+ plat du jour
+ dessert du jour

Starter of the day
+ Today's special
+ Desert of the day

26.00 €

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

MARDI SOIR

Entrée du Jour/Starter of the day : Terrine de lapin/ rabbit paté

Salade du Jour/Salad of the day : Salade Caesar / Caesar salad

Plats du Jour/ today's special : Blanquette de veau/veal blanquette **OU/OR** Aile de raie aux aromates/
wing of ray with seasoning

Légumes du Jour/ vegetables of the day : Légumes glacés/iced vegetables

MERCREDI MIDI

Entrée du Jour/Starter of the day : Terrine de volaille au citron/ poultry and lemon paté

Salade du Jour/Salad of the day : Allumette au fromage/ cheese straw

Plats du Jour/ today's special : Poulet Vallée d'Auge/ Chicken cooked in sauce **OU/OR** Lieu noir sauce
crustacé/Pollock with crustacean sauce

Légumes du Jour/ vegetables of the day : Poelée primeur/stir fry

MERCREDI SOIR

Entrée du Jour/Starter of the day : Terrine de volaille au citron/ poultry and lemon paté

Salade du Jour/Salad of the day : Allumette au fromage/ cheese straw

Plats du Jour/ today's special : Emincé de boeuf façon wok/ seared beef in a wok way **OU/OR** Hoki sauce
citronnée/ Hoki with lemon sauce

Légumes du Jour/ vegetables of the day : Poêlée 4 saisons/ 4 seasons stir fry

JEUDI MIDI

Entrée du Jour/Starter of the day : Terrine de canard/Duck paté

Salade du Jour/Salad of the day : Salade oeuf poché lardon parmesan/ Salad with poached egg lardon and
parmesan

Plats du Jour/ today's special : Côtes d'agneau jus au romarin/ lamb rib with rosemary sauce **OU/OR**
Merlu sauce dieppoise/ Hake with dieppoise sauce

Légumes du Jour/ vegetables of the day : Poelée Romanesco/Romanesco stir fry

JEUDI SOIR

Entrée du Jour/Starter of the day : Terrine de canard/Duck paté

Salade du Jour/Salad of the day : Salade oeuf poché lardon parmesan/ Salad with poached egg lardon and parmesan

Plats du Jour/ today's special : Rôti de veau aux champignons/ Roast veal with mushrooms **OU/OR** Dos de cabillaud/ Cod fish filet

Légumes du Jour/ vegetables of the day : Poêlée printannière/ spring stir fry

VENDREDI MIDI

Entrée du Jour/Starter of the day : Terrine de poisson/ fish paté

Salade du Jour/Salad of the day : Salade de rillons pommes de terre/ "Rillons" salad with potatoes

Plats du Jour/ today's special : Sauté de porc à la sauge/ Pork stir fry with sauge sauce **OU/OR** Filet de bar sauce safronné/ Bass fish filet with saffron sauce

Légumes du Jour/ vegetables of the day : Ratatouille/Ratatouille

VENDREDI SOIR

Entrée du Jour/Starter of the day : Terrine de poisson/ fish paté

Salade du Jour/Salad of the day : Salade de rillons pommes de terre/ "Rillons" salad with potatoes

Plats du Jour/ today's special : Sauté de canard à l'orange/ Chicken stir fry with orange sauce **OU/OR** Eglefin sauce dugléré/ Haddock with dugléré sauce

Légumes du Jour/ vegetables of the day : Haricots verts/green beans

SAMEDI MIDI

Entrée du Jour/Starter of the day : Tarte de legumes/ Vegetables pie

Salade du Jour/Salad of the day : Salade fraîcheur saumon avocat / Salmon and avocado salad

Plats du Jour/ today's special : Filet mignon de porc à la moutarde/pork "filet mignon" with mustard sauce **OU/OR** Pollock

Légumes du Jour/ vegetables of the day : Poêlée gerçoise/ Gerçoise stir fry

SAMEDI SOIR

Entrée du Jour/Starter of the day : Tarte de legumes/ vegetables pie

Salade du Jour/Salad of the day : Salade fraîcheur saumon avocat / Salmon and avocado salad

Plats du Jour/ today's special : Poulet curry coco/ Curry coconut chicken **OU/OR** Pavé de saumon sauce beurre blanc / Salmon with beurre blanc sauce

Légumes du Jour/ vegetables of the day : Duo de carottes maraichères/ carrots

DIMANCHE MIDI

Entrée du Jour/Starter of the day : Feuilleté de poisson/ fish pastry

Salade du Jour/Salad of the day : Salade Roquefort pomme et noix / Roquefort, apple and nuts salad

Plats du Jour/ today's special : Boeuf bourguignon/ beef stew **OU/OR** Filet de perche aux herbes/ Perch filet with herbs

Légumes du Jour/ vegetables of the day : Légumes anciens/ heritage Vegetables