

Les Apéritifs

	€
APERITIF MAISON	7,95
APÉROL SPRITZ	8,95
MOJITO - MOJITO ROYAL	8,95 - 10,95
CUBA LIBRE	8,95
P'TI PUNCH	9,50
BLOODY MARY	8,95
SHERRY DRY	3,90
PORTO ROUGE - BLANC	3,90
VIEUX PORTO (10 ANS)	8,75
PINEAU DES CHARENTES	3,90
KIRR	3,90
CAMPARI	6,95
CAMPARI ORANGE PRESSÉE	8,25
MARTINI ROUGE-BLANC	3,90
GANCIA	3,90
SUZE	3,90
PICON	4,25
PICON VIN BLANC	5,95
CYNAR	4,25
COUPE DE CAVA BRUT	5,95
COUPE DE CHAMPAGNE AUTRÉAU 1° CRU	9,50
KIRR ROYAL	9,50

Les Alcools

	€
J & B - JOHNNIE WALKER	6,50
BOURBON FOUR ROSES	6,95
BOURBON JACK DANIELS	7,75
CHIVAS REGAL - GLENFIDDICH	8,25
GLENMORANGIE (10 ANS)	8,95
LAGAVULIN (16 ANS)	12,50
GLENLIVET (18 ANS)	12,50
GIN GORDON'S - BOMBAY	6,75 - 7,95
GIN BULLDOG	9,75
GIN HENDRICK'S	9,75
GIN TWINKLE	9,75
GIN MONKEY 47	12,95
RHUM BACARDI	6,50
RHUM BLACK ST JAMES	7,95
VODKA	6,50
PASTIS RICARD	6,50
PISANG ORANGE	6,95
GENIEVRE	6,25
MOJITO SANS ALCOOL	5,80
BOTANIETS PREMIUM DISTILLED GIN	
0,0% ALCOOL AVEC ACCOMPAGNEMENT	
DE LONDON ESSENCE	
WHITE PEACH & JASMINE SODA OU	
GRAPEFRUIT & ROSEMARY TONIC	8,50
Suppl. Acc. Alcool	1,75

Les Eaux

	€
1/4 D'EAU MINÉRALE	3,25
PERRIER, TONIC	3,95
COCA-COLA, LIGHT, ZÉRO	3,25
ICE TEA, FANTA	3,25
TONIC FEVER TREE	3,95
1/2 EAU MINÉRALE	4,60
JUS DE POMMES / TOMATES	3,95
JUS D'ORANGE PRESSÉE	4,75

Les Bières

	€
JUPILER	3,20
JUPILER N-A	3,50
CARLSBERG	3,75
BLANCHE D'HOEGAARDEN	3,95
DUVEL	4,60
LEFFE BLONDE, BRUNE	4,60
CHIMAY BLEUE	4,75

VIN MAISON «Clos de Belloc» du Pays d'Oc

Blanc - Rouge - Rosé

	VERRE	1/4	1/2	3/4
€	3,70	7,40	14,80	22,20

Du Mardi au Vendredi :

PLAT DU JOUR : 14,75 € • LUNCH : 23,75 € (3 services)

Dimanche Midi :

MENU 3 services : 34,95 €

Cuisine ouverte de 12h à 14h30 et de 18h30 à 22h. Fermé le samedi midi et le lundi.

Les Entrées Froides

	€
CARPACCIO DE BOEUF AU BASILIC ET COPEAUX DE PARMESAN	13,50
AVOCAT AUX CREVETTES GRISES ET ÉCREVISSES, COULIS AUX HERBES FRAÎCHES	15,75
SAUMON D'ÉCOSSE, FUMÉ PAR NOS SOINS ET CRÈME À L'ANETH	17,25
TERRINE DE FOIE GRAS AU TORCHON, CONFIT D'OIGNONS ET GELÉE AU PORTO	18,50

Les Entrées Chaudes

	€
SOUPE DE POISSONS À L'ANCIENNE, ROUILLE ET CROÛTONS À L'AIL	13,25
DUO DE CROQUETTES AUX CREVETTES GRISES	16,00
RAVIOLES DE RIS DE VEAU ET CREVETTES GRISES ET SON ÉMULSION BISQUÉE	17,50
CROUSTILLANTS DE GAMBAS, MIREPOIX DE TOMATES ET HARICOTS, VINAIGRETTE AUX HERBES FRAÎCHES	17,95
LANGOUSTINES RÔTIES SUR LIT DE PURÉE ET LENTILLES, FOIE GRAS POÊLÉ ET SON PETIT BOUILLON DE LÉGUMES	19,25

NOS SPÉCIALITÉS DE GRILLADES AU FEU DE BOIS

	€
PAVÉ DE BOEUF GRILLÉ, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL (220 GR.)	21,95
BROCHETTE «BRASERO» (BOEUF, LARD, MERGUEZ) GRILLÉE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	22,50
FILET PUR ÉCOSSAIS GRILLÉ, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	28,75
CUBEROLL D'ANGUS IRLANDAIS GRILLÉ, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL (300 GR.)	28,95
CÔTE À L'OS SIMMENTHAL GRILLÉE (2 CVTS)	49,75
CÔTE D'AGNEAU GRILLÉES, HARICOTS VERTS ET GRATIN DAUPHINOIS	26,75
GRILLADES DE RIS ET ROGNONS DE VEAU, SAUCE AUX GRAINES DE MOUTARDE ET ÉPINARDS	26,95

NOS SAUCES :

- Béarnaise, Choron, Trois Poivres	3,50
- Brasero (crème tomatée, champignons, poivre et estragon), Gorgonzola, Archiduc	3,75

ACCOMPAGNEMENTS :

- SALADE MIXTE	5,95
- BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES DE SAISON	6,25
- GRATIN DAUPHINOIS	3,50
- SUPPLÉMENT DE FRITES OU POMMES AU FOUR	1,95

Tous nos plats sont accompagnés de Pommes Frites ou de Pommes au Four.

Les Poissons

	€
DUO DE SOLETTES MEUNIÈRES, POMMES PERSILLÉES	21,95
SOLETTES FARCIES AU RAGOÛT DE HOMARD ET CIBOULETTE	23,95
FILET DE DORADE ROYALE POÊLÉ, SAUCE À L'ÉCHALOTTE, POMMES PERSILLÉES	24,25
BLANC DE CABILLAUD POCHÉ, SAUCE HOLLANDAISE AUX FINES HERBES, PURÉE NATURE	24,75
DOS DE CABILLAUD RÔTI, SAUCE VIN BLANC AUX FINES HERBES, CHICONS BRAISÉS, POMMES NATURES	25,95

Les Viandes

	€
ROGNONS DE VEAU RÔTIS, SAUCE MOUTARDE À L'ESTRAGON	21,95
MAGRET DE CANARD POÊLÉ AUX POMMES CARAMÉLISÉES	22,95
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI EN CROÛTE D'HERBES, HARICOTS VERTS ET GRATIN DAUPHINOIS	26,75
NOIX DE RIS DE VEAU LARDÉES ET RÔTIES, SAUCE AUX MORILLES, POMMES DAUPHINES	27,95
CUBEROLL D'ANGUS IRLANDAIS POÊLÉ, SAUCE À LA MOËLLE, ET ÉCHALOTES	29,75

FILET AMÉRICAIN PRÉPARÉ OU "SELF MADE" 17,25

*SELON L'ARRIVAGE ET POUR UNE GARANTIE DE FRAÎCHEUR,
CERTAINS PLATS PEUVENT MANQUER*

* * *

*SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES, N'HÉSITEZ PAS
À VOUS RENSEIGNER AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL.
LA COMPOSITION DE NOS PLATS ET PRÉPARATIONS EST SUSCEPTIBLE DE CHANGER*

LOIRE - BLANC

	1/2	3/4
	€	€
Muscadet sur Lie - Château Placelière	14,75	27,50
Pouilly fumé - Tradition des Loges		38,50
Sancerre blanc - Joseph Mellot	19,25	38,95

BOURGOGNE - BLANC

Petit Chablis - La Chablisienne		37,75
Saint Veran - Domaine des Maillettes		42,50
Rully - Vincent Dureuil - Janthial		48,95
Saint Aubin «La Fontenotte»		52,50
Chablis "1er Cru" Fourchaume	26,75	54,50
Pouilly Fuissé - Domaine Thiebert		57,50
Puligny Montrachet "Le Trezin"		79,50

ALSACE

Riesling «Jean Geiler»		29,25
Pinot gris «Jean Geiler»	15,50	29,75
Pinot noir «Jean Geiler»	15,75	32,50
Gewurztraminer «Jean Geiler»		34,75

VINS - ROSÉ

Côtes de Provence 'M' de Minuty		35,25
Bandol		36,50
Sancerre rosé - Joseph Mellot	19,25	38,95

BEAUJOLAIS

Beaujolais Village - Château de Thulon		29,50
Brouilly - Domaine de Mondenet	15,95	29,95
Saint-Amour - Domaine Pascal Berthier		33,50

LOIRE - ROUGE

Bourgueil - Les Tuffes		30,75
Saumur Champigny - Domaine de Nerleux		32,50
Chinon - Cuvée Terroir		33,75
Sancerre rouge - Joseph Mellot	19,95	38,95

CÔTE DU RHÔNE ROUGE

Domaine Guigal	15,75	31,50
Vacqueyras - Domaine Clos des Cazaux		32,50
Rasteau - Château de la Gardine	18,75	39,50
Crozes Hermitage - Domaine du Colombier		40,75
Châteauneuf-du-Pape - Château de la Gardine		68,75

CHAMPAGNE

Champagne Autréau 1°cru		64,75
Drappier Brut		71,50
Drappier Rosé		76,50

BOURGOGNE ROUGE

Bourgogne - Domaine Marc Colin		37,95
Santenay - Vieilles Vignes - Domaine Muzard		46,50
Chassagne Montrachet - Domaine Marc Colin		67,50

BORDEAUX ROUGE

	1/2	3/4
	€	€
Château Charron Première Côtes de Blaye	15,25	29,50
Château Lyonnat Lussac St Emilion		38,50
Château Mayne Lalande Listrac Médoc		41,50
Château de Quantin Vignoble André Lurton - Graves-Pessac Léognan	19,75	41,95
Les Hauts de la Gaffelière St Emilion	23,50	42,50
Château Patache d'Aux Médoc	19,95	43,50
Château Grand Pey Lescours St Emilion Grand Cru		53,50
Les Brulière de Beychevelle Haut Médoc - Vinifié par Château Beychevelle		54,50
Château Les Hauts Conseillants Lalande de Pomerol	27,95	54,50
Héritage de Chasse Pleen Haut Médoc - 2è Château Chasse Pleen		56,50
La Grave - Martillac Graves - Pessac Léognan 2è Vin Château Latour Martillac		59,50
Zédé de Labégorce Margaux - 2è Château Labégorce Zédé		60,75
Les Fiefs de la Grange St Julien - 2è vin Château de la Grange		64,50
Château Tours de Mons Margaux - Cru Bourgeois		68,50
Château La Louvière Pessac Leognan		76,50
Clos René Pomerol		79,50
Château La Pointe Pomerol		83,75
Château Chasse Pleen Moulis en Médoc		85,50
Château Fieuzal Graves - Pessac Léognan - Cru Classé		87,50
Les Tourelles de Longueville Pauillac - 2° Vin du Baron Pichon - Longueville		88,75

VINS DE DESSERT

	Verre	75 cl
	€	€
Maury Rouge - Domaine Mas Amiel	7,95	39,75

* = quantité limitée