

## Les Apéritifs

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

## Les Alcools

	€
J & B - JOHNNIE WALKER	6,75
BOURBON FOUR ROSES	7,50
BOURBON JACK DANIELS	7,95
CHIVAS REGAL - GLENFIDDICH	8,50
GLENMORANGIE (10 ANS)	9,25
LAGAVULIN (16 ANS)	12,50
GIN GORDON'S - BOMBAY	6,75 - 8,25
GIN BULLDOG	9,75
GIN HENDRICK'S	9,75
GIN TWINKLE	9,75
GIN MONKEY 47	12,95
RHUM BACARDI	6,95
RHUM BLACK ST JAMES	8,50
VODKA	6,95
PASTIS RICARD	6,95
PISANG ORANGE	7,25
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	1,80

## 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	4,75
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	4,75
LEFFE BLONDE, BRUNE	4,75
CHIMAY BLEUE	4,75

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

Blanc - Rouge - Rosé

VERRE	1/4	1/2	3/4
€	3,80	7,60	15,20
			22,80

### Du Mardi au Vendredi :

PLAT DU JOUR : 14,95 € • LUNCH : 24,50 € (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.

### LOIRE - BLANC

	1/2	3/4
	€	€
Muscadet sur Lie - Château Placelière	14,75	28,95
Pouilly fumé - Tradition des Loges		38,50
Sancerre blanc - Joseph Mellot	19,25	38,95

### BOURGOGNE - BLANC

Petit Chablis - La Chablisienne		38,75
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
Chassagne Montrachet - Domaine Bouzereau à Meursault		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 - Domaine Gros'Noré		36,50
Sancerre rosé - Joseph Mellot	19,25	38,95

### BEAUJOLAIS

Beaujolais Village - Château de Thulon		30,95
Brouilly - Domaine de Mondenet	15,95	31,50
Saint-Amour - Domaine Pascal Berthier		33,50

### LOIRE - ROUGE

Bourgeuil - Les Tuffes		31,50
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		33,50
Rasteau - Château de la Gardine		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		72,50
Drappier Rosé		76,50

### BOURGOGNE ROUGE

Bourgogne - Pinot Noir Réserve		37,95
Domaine Nuiton-Beaunoy		
Santenay - Vieilles Vignes - Domaine Muzard		46,50
Chassagne Montrachet		
Domaine Vieilles Vignes - Morey Thomas		68,50

### BORDEAUX ROUGE

	1/2	3/4
	€	€
Château Charron	15,25	29,50
Première Côtes de Blaye		
Château Lyonnat		38,50
Lussac St Emilion		
Château Mayne Lalande		41,50
Listrac Médoc		
Château de Quantin	19,75	41,95
Vignoble André Lurton - Graves-Pessac Léognan		
Les Hauts de la Gaffelière	23,50	42,50
St Emilion		
Château Patache d'Aux	19,95	43,50
Médoc		
Château Grand Pey Lescours		53,50
St Emilion Grand Cru		
Les Brulières de Beychevelle		54,50
Haut Médoc - Vinifié par Château Beychevelle		
Château Les Hauts Conseillants	27,95	54,50
Lalande de Pomerol		
Héritage de Chasse Pleen		56,50
Haut Médoc - 2è Château Chasse Pleen		
La Grave - Martillac		59,50
Graves - Pessac Léognan		
2è Vin Château Latour Martillac		
Zédé de Labégorce		60,75
Margaux - 2è Château Labégorce Zédé		
Les Fiefs de la Grange		64,50
St Julien - 2è vin Château de la Grange		
Château Tours de Mons		68,50
Margaux - Cru Bourgeois		
Château La Louvière		78,50
Pessac Leognan		
Clos René		82,50
Pomerol		
Château La Pointe		85,50
Pomerol		
Château Chasse Pleen		86,50
Moulis en Médoc		
Château Fieuzal		87,50
Graves - Pessac Léognan - Cru Classé		
Les Tourelles de Longueville		88,75
Paulliac - 2° Vin du Baron Pichon - Longueville		

### VINS DE DESSERT

	Verre	75 cl
	€	€
Bordeaux blanc doux Domaine de la Croix		6,25
Maury Rouge - Domaine Mas Amiel	7,95	39,75

\* = quantité limitée

## Les Entrées Froides

	€
CARPACCIO DE BOEUF AU BASILIC ET COPEAUX DE PARMESAN	14,50
AVOCAT AUX CREVETTES GRISES ET ÉCREVISSES, COULIS AUX HERBES FRAÎCHES	16,25
SAUMON D'ÉCOSSE, FUMÉ PAR NOS SOINS	17,50
TERRINE DE FOIE GRAS AU TORCHON, CONFIT D'OIGNONS	18,50

## Les Entrées Chaudes

	€
SOUPE DE POISSONS À L'ANCIENNE, ROUILLE ET CROÛTONS À L'AIL	13,50
DUO DE CROQUETTES AUX CREVETTES GRISES	16,00
RAVIOLES DE CRUSTACÉS ET SON ÉMULSION BISQUÉE	17,50
POÊLÉE DE SCAMPIS AU CURRY DOUX ET PETITS LÉGUMES	17,95
LANGOUSTINES RÔTIES SUR LIT DE PURÉE ET LENTILLES, FOIE GRAS POÊLÉ ET SON PETIT BOUILLON DE LÉGUMES	19,25

## Les Poissons

	€
DUO DE SOLETTES MEUNIÈRES, POMMES PERSILLÉES	22,50
SOLETTES FARCIES AU RAGOÛT DE HOMARD ET CIBOULETTE	24,50
FILET DE DORADE ROYALE POÊLÉ, BEURRE BLANC À LA CIBOULETTE, POMMES PERSILLÉES	24,25
BLANC DE CABILLAUD POCHÉ, SAUCE HOLLANDAISE AUX FINES HERBES, PURÉE NATURE	24,95
DOS DE CABILLAUD RÔTI, SAUCE AUX FINES HERBES, LÉGUMES DE SAISON, POMMES PERSILLÉES	25,95

## NOS SPÉCIALITÉS DE GRILLADES AU FEU DE BOIS

	€
PAVÉ DE BOEUF GRILLÉ, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL (220 GR.)	22,50
BROCHETTE «BRASERO» (BOEUF, LARD, MERGUEZ) GRILLÉE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	23,50
FILET PUR ÉCOSSAIS GRILLÉ, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	29,50
CUBEROLL D'ANGUS IRLANDAIS GRILLÉ, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL (300 GR.)	29,50
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, Poivre Vert	3,50
- 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

## Les Viandes

	€
ROGNONS DE VEAU RÔTIS, SAUCE MOUTARDE À L'ESTRAGON	22,95
MAGRET DE CANARD POÊLÉ AUX POMMES CARAMÉLISÉES	23,75
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"	18,75
----------------------------------------	-------

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

\* \* \*

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

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