

Les Aperitifs

Aperitifs génériques

Apéritif Maison (rhum, jus de fraise et champagne)	10cl.....9,20 €
Champagne à la flûte	10cl.....9,20 €
Kir Royal	10cl.....9,20 €
Américano	6cl.....9,50 €
Kir vin blanc (Cassis, Mûres, Framboise, Pêche)	6cl.....4,50 €
Martini blanc, Martini rouge, Suze, Campari	6cl.....3,60 €

Anisés

Pastis 51, Ricard, Pernod	2cl.....3,60 €
Vin au verre sélection du moment	12cl.....4,50 €
Pichet de vin sélection du moment	50cl.....13,90 €

Eaux de vie de grains, plantes et céréales

Gin	4cl.....5,60 €
Vodka Zubrowka	4cl.....5,60 €
Téquila Olmeca	4cl.....5,60 €
Rhum blanc Havana club	4cl.....5,60 €
Whisky Ballantines	4cl.....5,60 €

Vins Doux Naturels et Vins de Liqueurs

Porto blanc	8cl.....5,00 €
Porto rouge	8cl.....5,00 €

Bière Pression

PELFORTH Blonde	25cl.....3,50 €
-----------------	-----------------

Boissons sans alcool

Jus de fruits: ananas, abricot, orange, pomme, fraise, tomate.	3,70 €
Ice-Tea, Coca Cola, Coca Cola zéro, Orangina, Perrier Limonade	
Sirops: citron, pêche, grenadine, menthe, fraise, orgeat, Pac..	2,20 €

Eaux Minérales

Vittel, Eau de Perrier	50cl.....3,90 €
Vittel, Eau de Perrier	100cl.....4,90 €

Toutes nos prestations sont taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés
Présence d'allergène dans nos plats. Le tableau des allergènes est à votre disposition.



Menu et Carte

Entrée, Plat et Dessert	27,90€
Entrée et Plat ou Plat et Dessert	24,90€

Entrées

Toutes nos entrées sont déclinables	
en Salade Repas (sauf foie gras)	16,90€
Avec 1 verre de vin et 1 café	19,90€

Plat du jour

16,90€

(Servi uniquement le midi du lundi au vendredi)

Suggestion de la semaine

Voir ardoise

Dessert de la semaine

6,90€(voir ardoise)

Toutes nos prestations sont taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés
Présence d'allergène dans nos plats. Le tableau des allergènes est à votre disposition.

Les Entrées

Chair de crabe Rémoulade de céleri, huile de noix et mesclun	13,90€
Salade César Filet de poulets marinés au curry et paprika Parmesan, tomates et sauce césar aux anchois	13,90€
Saumon mi-cuit façon gravlax Guacamole d'avocat, crème aux herbes et salade	13,90€
Salade Périgourdine Magret de canard fumé, gésiers et foie gras	13,90€

Les Plats

Queues de Gambas à la plancha Wok de légumes, Sauce Teriyaki	19,90€
Pavé de Thon poêlé Légumes du moment, Huile de condiments	19,90€
Magret de Canard rôti Sauce façon barbecue maison, purée maison et salade.	19,90€

Les Desserts

Salade de Fruits Frais	6,90€
Baba au Rhum maison Sauce caramel beurre salé, chantilly.	7,80€
Gaufre Crème de marron <i>ou</i> Chocolat et Chantilly	7,80€
Profiteroles Sauce chocolat, Crème glacée à la vanille, Chantilly	7,80€
Irish Coffee <i>ou</i> Colonel	8,80€
Café gourmand	7,80€
Glaces et Sorbets 3 boules Vanille, Chocolat, Café, Caramel fleur de sel, noix de coco Citron vert, Fruit de la passion, Mangue, Rhum/raisin et framboise	6,60€
Pélarion des Cévennes , miel <i>ou</i> huile d'olives	7,20€
Fromage Blanc (coulis fruits rouge, miel, sucre)	6,90€

Les Plats uniquement à la carte

Noix de Saint-Jacques façon Rossini Purée et légumes du moment, jus corsé à la citronnelle	25,90€
Penne Rigate Sauce crémée au foie gras avec Saint-Jacques <i>ou</i> Gambas <i>ou</i> Foie gras poêlé	22,90€
Cheese Burger de bœuf Cheddar, pickles de cornichons, oignons steak haché, moutarde et ketchup, frites maison et salade	16,90€
Tartare de Bœuf préparé par nos soins Frites Maison <i>ou</i> purée et salade	18,90€

Menu Enfant

10,50€ (jusqu'à 10 ans)

Servi avec une Boisson (Jus de fruits – Coca – Ice Tea – Sirop)
Steak haché *ou* Filet de poisson
Garniture : Purée maison *ou* Frites *ou* Pâtes

2 Boules de Glaces au choix
ou
Petits moelleux au chocolat

Bon Appétit



Toutes nos prestations sont taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés
Présence d'allergène dans nos plats. Le tableau des allergènes est à votre disposition.