

APERITIFS ET BOISSONS

CLASSIQUES

Martini Blanc, Rosé, Rouge	4.50 €
Suze, Pastis, Ricard, Campari	4.50 €
Porto Rouge Tawny 10 Ans	6.50 €
Pacific	4.50 €

KIRS

Kir Muscadet	5.00 €
Kir Crémant de Loire	7.00 €
Kir Royal	15.00 €

WHISKIES COLLECTION – 4 cl

Haig Club	5.00 €
Knokando Season 12 ans	7.50 €
Cardhu Amber Rock	7.80 €
Glenmorangie 10 ans	8.50 €
Talisker Port Ruighe	9.50 €

PLANCHES APERITIVES

Planche de Charcuteries Italiennes	9.00 €
------------------------------------	--------



BIERES

Pression Blonde

Coq Hardy, 5.5°	3.70€
Abbaye Tongerlo, 6.5°	3.90 €

Bouteille

Corona 33 cl	6.00 €
Despérados 33 cl	6.70 €
Super 8 Blanche 33 cl	4.90 €
Paulaner, sans Alcool, 33cl	4.00 €
Duchesse Anne 33 cl	7.50 €

SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca Cola, Coca Zéro 33 cl	3.90 €
Orangina 33 cl	3.50 €
Schweppes Tonic 33 cl	3.50 €
Schweppes Agrumes 33cl	3.50 €
Fuzz Tea Pêche 25 cl	3.50 €
Jus de Fruits 25cl	3.50 €

(Multi fruits, Orange, Poire, Abricot, Ananas, Tomate)

EAUX

Vittel	50 cl	3.50 €
	100 cl	5.50 €
San Pellegrino	50 cl	3.50 €
	100 cl	5.50 €
Perrier	33 cl	3.50 €
Supplément Sirop		0.20 €

DIGESTIFS - 4 cl

Armagnac FONTAN VSOP	6.00 €
Cognac HENNESSY VS	8.00 €
Calvados Grd Solage BOULARD	6.00 €

Eaux de Vie

Poire William's, Mirabelle Framboise	7.00 €
Bayley's	7.00 €
Menthe Pastille	7.00 €
Get 27	7.00 €
Get 31	7.00 €
Vodka Zubrovka	7.00 €
Gin Bombay Saphir	7.00 €

CAFES, THES, INFUSIONS

Espresso, Décaféiné	2.00 €
Double Espresso	3.50 €
Café Crème	4.00 €
Thé au choix	3.50 €
Infusions BIO au choix	3.50 €

RHUMS COLLECTION 4 cl

Vieux Clément VSOP	5.50 €
Botran 15 ans	6.50 €
Barcelo Impérial	9.50 €
Zacapa 23 ans	11.50 €



MENU DEGUSTATION (Entrée, Plat ou Plat Dessert)

25.50 € TTC

MENU PLAISIR (Entrée, Plat Dessert)

29.50 € TTC

LA CARTE

Entrées

Tartare de Daurade au Gingembre 10.00 €

Salade de Noix de St Jacques et Tuiles de Parmesan 12.00 €

Suppl. Menu 2.00 €

Médailillon de Foie Gras, Fleur de Sel de Guérande,
Chutney de Figues, Pain d'Épices 15.00 €

Suppl. Menu 5.00 €

Palets de Chèvre Panés Rôtis, Salade aux Noix et
Figues Rôties au Beurre ½ sel de Guérande 10.00 €

Viandes

Andouillette de Troyes 5A, Sauce Moutarde à l'Ancienne 19.50 €

Frites Maison

La Pièce de Maître Boucher, ± 250 g, VBF, Grillée 23.50 €

à la Fleur de Sel de Guérande, Frites Maison *Suppl. Menu 3.50 €*

Brochettes de Canard aux Abricots secs, Sauce Acidulée, 20.00 €

Pommes Sautées

Côte de Cochon Grillée ± 300g, Beurre TSLG, 18.50 €

Purée de Carotte au Cumin

Poissons

Noix de St Jacques, Label MSC*, à la Bretonne 25.00 €

Suppl. Menu 5.00 €

Pavé de Saumon, Label Rouge, cuit à l'Unilatéral, 18.50 €

Graines de Sésame, Sauce Beurre Citron Ciboulette,

Petites Pommes de Saison

Filet de Daurade à l'Espagnole, 17.50 €

Purée de Carottes au Cumin (Mariné à l'huile d'Olive, Ail et Piment Frais, Cuisson)

Salades et Burgers

Salade Ceasar	18.00 €
<i>(Salade de Saison, Poulet, Parmesan, Croutons, Tomate, Œuf)</i>	
Salade Océane	18.00 €
<i>(Salade de Saison, Avocat, Tomate, Champignon, St Jacques, Saumon Fumé, Rillettes de Thon poivre vert, Toast Grillés)</i>	
Burger Normand	16.50 €
<i>(Sauce Burger, Bœuf VBF, Camembert AOP, Chutney d'Oignons, Salade de Saison)</i>	
Vurger	16.50 €
<i>(Sauce Burger, Pavé Végétal, Fromage de Chèvre, Chutney d'Oignons, Salade de Saison)</i>	

Spécialités

Côte de Bœuf, « Française », 1 personne, ± 400 g, Sauces Bleu, Poivre et Moutarde, Frites Maison	29.50 €
	Suppl. Menu 9.50 €



Fromages et Desserts

Trilogie de Fromage de nos régions et sa salade au Noix	9.50 €
<i>(Brie de Meaux, Tomme de Savoie, Sainte Maure Cendrée de Touraine)</i>	
Tuiles Cacao et Mousse au Chocolat à la Fève de Tonka	8.50 €
Tarte Citron déstructurée et Emulsion Meringuée au Basilic	8.50 €
Cheese Cake à la Mangue	8.50 €
Fondant au Chocolat, Glace Vanille	8.50 €
Crème Brulée Maison	8.50 €
Café Gourmand <i>(Crème Brulée, Mousse Chocolat, Glace Vanille)</i>	6.00 €
Café très Gourmand <i>(Crème Brulée, Mousse Chocolat, Financier, Cannelé, Tartelette Citron Basilic)</i>	9.50 €

LES VINS

Les Blancs

	Au Verre	La Bouteille
<u>LOIRE ET BOURGOGNE</u>	12 cl	75 cl
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, La Gabarre	4.90 €	24.00 €
Quincy, Jean-Michel SORBE, 2019	6.90 €	39.00 €
Sancerre, Les Blancheaux, 2017	6.90 €	39.00 €
AOC Ctx de l'Aubance, Les Terriades	6.50 €	35.00 €
Petit Chablis, J. MOREAU	6.90 €	39.00 €

Les Rosés

Corse San Pieru, 2017	4.90 €	22.00 €
Côtes de Provence, Cht Aumerade, 2017	6.50 €	36.00 €

Les Rouges

LOIRE

AOP Chinon, Les Crayères	5.50 €	29.00 €
--------------------------	--------	---------

BORDEAUX

Côtes de Bourg, Cht Bousquet, 2014	5.90 €	32.00 €
Canon Fronsac, La Chapelle, 2016	6.90 €	39.00 €
Lussac Saint-Emilion, les Hauts de Malydure	6.50 €	35.00 €
Pessac Léognan, Cht Haut Lagrange	8.50 €	45.00 €

BOURGOGNE – BEAUJOLAIS – VALLEE DU RHÔNE

Hautes Côtes de Nuits, Sires de Vergy, 2015	7.00 €	43.00 €
Morgon Chevalier, Galant, 2015	5.00 €	25.00 €
Côtes du Rhône, Cht d'Orsan, 2016	5.00 €	25.00 €
Crozes-Hermitages, Cave de Tain, 2016	6.50 €	35.00 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

Côtes de Gascogne, Moonseng, IGP	4.90 €	24.00 €
Côte de Bœuf, Syrah-Marselan	4.90 €	24.00 €

LES "BIOS"

IGP Pays d'Oc « Maison Castel Gde Réserve »	5.50 €	25.00 €	-Blanc
AOP Faugères « Château Laurens Réserve »	5.50 €	25.00 €	
AOP Blaye Côtes de Bdx « L'Esprit des Clos »	5.00 €	24.00 €	
AOP Saumur « Coq'licot »	5.00 €	24.50 €	

