

APERITIFS

CLASSIQUES

Martini blanc, rosé, rouge	4.50 €
Suze, Pastis, Ricard, Campari	4.50 €
Porto Rouge Tawny 10 ans	6.50 €

KIRS

Cassis, Mûre, Framboise, Pêche ou Liqueur de Chambord

Kir vin blanc au Muscadet	5.00 €
Kir Crémant de Loire	7.00 €
Kir Champagne N. Feuillate	15.00 €

CREMANT & CHAMPAGNES COUPE 15cl

Méthode Traditionnelle

Crémant Loire D.Hauts Sanzier 7.00 €

Champagne

N. Feuillate Brut Réserve 12.00 €

BIERE PRESSION VERRE 25cl

Coq hardy Spéciale <i>Blonde 5,5°</i>	3.70 €
Abbaye TongerloLux <i>Dble Blde 6,5°</i>	3.90 €

BIERE BOUTEILLE

Heineken	33 cl	6.00 €
Corona	33 cl	6.70 €
Budweiser	33 cl	5.50 €
Desperados	33 cl	6.70 €
Cuvée des Trolls	25 cl	6.00 €
Kwak	33 cl	6.50 €
Maredsous	33 cl	6.70 €
Super 8 Blabche	33 cl	4.90 €

BIERE REGIONALE

Duchesse Anne 33 cl 7.50 €

WHISKIES COLLECTION

Jack Daniels N°7 9.00 €

10 ans d'âge

Aberlour, *Single malt –Speyside* 12.00 €

Glenfiddich, *Single malt –Speyside* 10.00 €

Nikka Black, *Pure malt –Japon* 14.00 €

17 ans d'âge

Ballantines, *Blend Premium* 16.00 €

18 ans d'âge

Chivas, *Gold Signature* 16.00 €

SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola, Coca-cola zéro 33 cl 3.90 €

Orangina jaune 33 cl 3.50 €

Schweppes tonic 33 cl 3.50 €

Schweppes agrumes 33 cl 3.50 €

Thé glacé pêche 25 cl 3.50 €

Jus de fruits *Multifruits, Orange, Pomme, Poire, Abricot, Ananas, Tomate* 25 cl 3.50 €



Des apéritifs sans alcool peuvent vous être proposés (anisé, pétillant, ...)

LA CARTE

ENTREES

Salade Caesar (<i>Salade saison, Poulet, Parmesan, Croutons, Tomate, Œufs</i>)	12.00 €
Maxi	18.00 €
Trilogie de Tartares Marins (St Jacques, Daurade, Saumon) <i>Supp menu 3.00€</i>	12.00 €
Nem de Jambon Sec au Nougat de Chèvre (<i>fruits à coques, fruits secs</i>)	10.00 €
Truite de Bretagne Façon Gravlax, Mousse Citron Aneth	12.00 €
Cassolette de Noix de st Jacques à la Bretonne <i>Supp menu 3.00€</i>	14.00 €
Salade Fermière (<i>Salade de saison, Haricots Verts, Tomates, Champignons, Lard Grillé et Œuf Mollet, Tome de Savoie</i>)	12.00 €
Maxi	18.00 €

VIANDES

Andouillette de Campagne 5 A, sauce Moutarde à l'Ancienne, Frites Maison	19.50 €
Tendre de Bœuf VBF, sauce au Poivre, Frites Maison <i>Supp menu 4.50€</i>	23.50 €
Filet de poulet Cajun, Ratatouille Maison	16.50 €
Brochette de Canard aux Abricots, sauce acidulée, et Pommes de terre Grenaille	18.50 €
Burger Normand (<i>Sauce burger, Bœuf VBF, Camembert AOP Normand, Lard Grillé, Chutney d'Oignon, Salade de Saison</i>)	16.50 €

POISSONS

Noix de St Jacques à la Plancha, Chutney de Pommes et Crème parfum de Truffe <i>Supp menu 4.50€</i>	20.00 €
Pavé de saumon, Label Rouge Ecosse, Sauce vierge, Ratatouille Maison	17.50 €
Filets de Daurade à l'Espagnole, Ratatouille Maison (<i>Marinés à l'huile d'Olive, ail et Piment frais, cuisson plancha</i>)	17.50 €

VEGETARIEN

Vurger (<i>Camembert (AOP Normand), chutney d'Oignons, Pavé Végétal, Salade de saison</i>)	16.50 €
--	---------

FORMULE ENTREE + PLAT ou PLAT+ DESSERT 23.50 €

FORMULE ENTREE + PLAT + DESSERT 29.50 €

DESSERTS

Trilogies de fromages de vache de notre Région

9.00 €

Camembert AOP Normand

Tome de Savoie

Buche de Chèvre Sainte Maure de Touraine

Tarte Citron P'tit Lu

8.50 €

Crème brûlée à la vanille

8.50 €

Fondant au Chocolat Maison

8.50 €

Coupe de sorbets et Fruits Frais

8.50 €

Café très Gourmand maison

9.50 €



SUGGESTION SPECIALE GRILL

Côte de bœuf, VBF, Limousine

à partager à deux,

Trilogie de sauces, Frites Maison, Salade de Saison,

Accompagnée de son IGP éponyme « CÔTE DE BOEUF » cépage Syrah et Marselan

65.00 €

Au déjeuner sur réservation,

Au Dîner avec ou sans réservation, cuisson 20 mn



Supplément Menu 12.00 € /personne , servie sans le vin.

Photos non contractuelles

LES VINS

BLANCS

	<u>75cl</u>	<u>Verre 12cl</u>
<u>VALLEE DE LA LOIRE</u>		
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2017 	22.00 €	4.90 €
<i>L'Espinose, Domaine de l'Epinay</i>		
Quincy 2018	39.00 €	6.50 €
<i>Vignes d'Antan, Domaine J. Rouzé</i>		
Sancerre 2017, Les Blanchaux	43.00 €	6.90 €
AOC - Coteaux de l'Aubance 2017 	35.00 €	5.90 €
<i>Domaine des Rochelles, Lebreton</i>		
<u>BOURGOGNE</u>		
Petit Chablis 2017, Domaine Schaller	39.00 €	6.90 €

ROSES

Corse San Pieru 2017	22.00 €	4.90 €
Côtes de Prov.2017, Cht. Aumerade Cru Classé	36.00 €	6.90 €

ROUGES

VALLEE DE LA LOIRE

Saumur Champigny 2017 , Domaine Filliatreau	32.00 €	5.90 €
AOP - Chinon 2017  , Les Graves, F.Gasnier	29.00 €	5.50 €

BORDEAUX

Blaye Cotes de Bordeaux 2014, Cht. les Herits	22.00 €	5.00 €
Côtes de Bourg 2014, Cht. Bousquet	32.00 €	5.90 €
Canon Fronsac 2016, Canon la Chapelle	39.00 €	6.90 €
Listrac-Médoc 2014, Cru Bourgeois Cht. Donissan	39.00 €	6.90 €
Pomerol 2015, L'écuyer	89.00 €	

BOURGOGNE

AOP - Bourgogne 2016  , Pinot Noir, A. Paquet	39.00 €	6.90 €
AOP - Hautes-Côtes de Nuits 2015, Sires de Vergy	43.00 €	6.90 €

BEAUJOLAIS

AOP - Morgon chevalier 2015 , Galant	25.00 €	5.00 €
---	---------	--------

VALLEE DU RHONE

Côtes du Rhône 2016, Cht.d'Orsan	25.00 e	5.00 €
AOP - Crozes-Hermitage 2016 , Cave de Tain	35.00 €	6.50 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

AOP - Saint Chinian 2016, Cht. Boissezon Guirand	22.00 €	5.00 €
---	---------	--------

EAUX, CAFETERIE & DIGESTIFS

EAUX MINERALES

Vittel	25 cl	2.50 €
	50 cl	3.50 €
	1 l	5.50 €
San Pellegrino	50 cl	3.50 €
	1 l	5.50 €
Perrier	33 cl	3.50 €
Supplément sirop		0.20 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné	2.00 €
Double expresso	3.50 €
Café au lait, Café crème	4.00 €
Thés à choisir parmi notre sélection des Comptoirs Richard	3.50 €
Infusions Bio à choisir parmi notre sélection des Comptoirs Richard	3.50 €

DIGESTIFS

Bas armagnac

Domaine de Lassabatju 1998 18.50 €

Cognac

Gautier XO 25.00 €
Double médaille d'or San Francisco Word Spirit Competition 2009

Calvados

15 ans - Pays d'Auge - Dupont 17.50 €

Eaux de vie

Poire William, Mirabelle, Framboise
 7.00 €

Alcools

Baileys 7.00 €

Menthe Pastille 7.00 €

Get 27 7.00 €

Get 31 7.00 €

Gin Bombay Saphir 7.00 €

Vodka Zubrovka 7.00 €

RHUMS COLLECTION

Mathusalem

Gran Reserva 15 ans 10.00 €

Havana Club

Seleccion de Maestros 18.00 €

Havana Club

Grande Reserve 15 ans 18.00 €

Zacapa

Gran reserva Special XO 29.00 €

Anisés : 3 cl—Apéritifs : 7 cl—Kirs et Champagnes : 15 cl

Whiskies : 6 cl—Digestifs et Rhums : 6 cl

Taxes et Service compris