

À PARTAGER

Mozzarella sticks	5,00€
<i>(6 pièces)</i>	
Oignons Rings	4,00€
<i>(10 pièces)</i>	
Aiguillettes de poulet panées	6,00€
<i>(5 pièces)</i>	
Planche de charcuterie/fromage	14,00€
<i>(Spianata, jambon blanc, jambon Serrano, coppa, assortiment de fromages)</i>	
Planche de Tapas	12,00€
<i>(Beignets de crevette, peppers cheddar cheese, wings de poulet tex mex, nachos cheese, sauce samouraï, sauce tartare)</i>	
Planche Apéro	6,00€
<i>(Olives, saucisse sèche)</i>	
Petite/Grande Frite	4,00€/6,00€
<i>(sauce cheddar ou sauce Poutine)</i>	
Assiette de Nachos	6,00€
<i>(guacamole, crème persillée, sauce cheddar)</i>	
Camembert normand rôti	10,00€
<i>(pommes de terres sautées, charcuterie)</i>	

LES ENTRÉES

Rillettes aux deux saumons maison	8.90€
Demi salade au lard	7.00€
Carpaccio de Tomates/mozzarella	6.90€

LES SALADES

La César	12,50 €
<i>(Salade, tomates, émincé de poulet rôti, olives, croûtons, copeaux de parmesan, oeuf dur, sauce César)</i>	
La chèvre chaud	13,50 €
<i>(Salade, tomate, pommes de terre rissolées, crottins de chèvre sur pain chaud, tranches de lard fumé)</i>	
Salade au lard	12.50€
<i>(Frisée, lard, oeuf mollet, croûtons, pommes de terre sautées)</i>	
Salade de Pâtes au thon	12.50€
<i>(Haricots verts, radis, oeuf dur, tomates cerises, oignons rouges, pâtes)</i>	

LES POISSONS

Dos de Cabillaud	14,50 €
<i>(haricots verts, sauce Champagne)</i>	
Filet de lieu noir	11,00 €
<i>(poêlée de champignons, pommes de terre persillées, sauce chorizo)</i>	
Pavé de saumon frais	13,50 €
<i>(sauce au champagne)</i>	

LES VIANDES

Faux-filet de boeuf charolais (300g env.)	17.00€
<i>(Frites, sauce aux girolles)</i>	
Andouillette 5A	15.50€
<i>(Frites, sauce moutarde à l'ancienne)</i>	
Suprême de pintade	13.50€
<i>(fondue de chou vert, sauce aux girolles)</i>	
Tartare de boeuf traditionnel, frites, salade	14.00€
Burger Western	13,50 €
<i>(Steak de boeuf 180g, bacon, oeuf, oignon rouge, sauce barbecue)</i>	
Burger Basque	14.50€
<i>(Steak de boeuf 180g, chorizo, piperade, jambon de pays, cheddar)</i>	
BIG Burger	15,00 €
<i>(Double Steak de boeuf, cheddar, cornichons, sauce ketchup)</i>	
Bavette Black Angus (450g env.)	16,50 €

Sauces : Béarnaise, poivre, Maroilles, chorizo, girolles, moutarde à l'ancienne

Accompagnements : Frites, riz, haricots verts, pommes de terre sautées, salade, chou vert

LES PIZZAS

Alexandre	13,00 €
<i>(Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, chèvre, oeuf, crème fraiche)</i>	
Chausson	12,00 €
<i>(Sauce tomate, mozzarella, jambon, Spianata, champignons, oignons, oeuf)</i>	
Margarita	8,90 €
<i>(Sauce tomate, mozzarella, olives noires)</i>	
Calabraise	12,00€
<i>(Sauce tomate, champignons, lardons, Spianata)</i>	
Tartiflette	12,50 €
<i>(Crème fraiche, mozzarella, pommes de terre, lardons, oignons, reblochon)</i>	
Emilia	15,00 €
<i>(Crème fraîche, saumon fumé, saumon frais, queues de crevettes, tomates cerise, mâche, crème balsamique)</i>	
4 fromages	13,00 €
<i>(Sauce tomate, mozzarella, maroilles, chèvre, gorgonzola)</i>	
Maya	12,50 €
<i>(Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, mâche, coppa)</i>	
Buffalla	13,50 €
<i>(Sauce tomate, mozzarella, oignons, fromage savarin, Burrata, Spianata, mâche, crème balsamique)</i>	
Océane	13,00€
<i>(Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, poivrons, olives)</i>	
Western	13,00€
<i>(Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons, oeuf, cheddar, sauce barbecue)</i>	
Chicken	11,50€
<i>(Crème fraîche, mozzarella, poulet, cheddar, sauce curry)</i>	
Orientale	13,00€
<i>(Sauce tomate, mozzarella, merguez, olives, oignons, piment frais, oeuf)</i>	



DESSERTS

Gâteau léger abricot	6,00 €
Crème brûlée	6,00 €
Verrine de fruits frais, mascarpone et biscuit maison	7,00 €
Café gourmand	8,00 €
Brioche façon pain perdu	7,00€

GLACES ET COUPES GLACÉES

Demandez notre carte de Glaces



Menu Bistrot

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

17,50€

Entrée + Plat + Dessert

23,00€

Rillettes aux deux saumons

Ou

Demi salade frisée au lard et son oeuf mollet

.....

Suprême de pintade, sauce aux girolles, fondue de chou vert

Ou

Filet de lieu noir

poêlée de champignons, pommes de terre persillées, sauce chorizo

.....

Verrine de fruits frais, mascarpone et biscuit maison

Ou

Gâteau léger abricot

Menu enfant

9,90 €

1 boisson soft au choix

+

steak haché de boeuf

Ou

Aiguillettes de poulet panées

+

Pom'Potes

Ou

1 boule de glace au choix

CHAMPAGNES ET VINS

LES CHAMPAGNES

Coupe de champagne 12cl	8,00€
Kir royal 12cl (<i>mûre, cassis, pêche</i>)	8,00€
Charles Heston Brut 75cl	40,00€
Charles Heston Brut magnum 1,5l	85,00€
Charles Heston selection Rosé 75cl	42,00€
Charles Heston selection chardonnay 75cl	45,00€
Deutz Brut 75cl	65,00€

LES VINS ROUGES 75 cl

Saint Nicolas de Bourgueil « domaine du fondis »	25,00€
Saint Nicolas de Bourgueil AOC « Audebert » 50 cl	18,00€
Cote du Rhône « cave Laudun Chusclan »	25,00€
Pays d'oc « maison Castel grande réserve pinot noir »	22,00€
Haute Côte de Beaune « Nuiton Beaunoy »	32,00€

LES VINS BLANCS

Pays d'oc « maison castel grande réserve Viognier »	22,00€
Côte de Gascogne « UBY n'4 »	20,00€
Petit Chablis « la Chablisienne »	30,00€

LES VINS ROSÉS

Pays d'oc « maison castel pinot rosé »	22,00€
Cabernet d'Anjou « les logis de bray »	20,00€
Château du rouet « domaine esterelle » 50cl	16,00€

Vin au verre du moment (<i>Rouge, Rosé, Blanc sec ou moelleux</i>)	5,00
---	-------------



LA CARTE