

## À PARTAGER

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



## LES ENTRÉES

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

## LES SALADES

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

## LES POISSONS

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

## LES VIANDES

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

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

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

## LES PIZZAS

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



## DESSERTS

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

## 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

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

### LES VINS ROUGES 75 cl

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

### LES VINS BLANCS

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

### LES VINS ROSÉS

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

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



# LA CARTE