

À PARTAGER

Mozzarella sticks <i>6 pièces</i>	5,00 €
Oignons Rings <i>10 pièces</i>	4,00 €
Aiguillettes de poulet panées <i>5 pièces</i>	6,00 €
Planche Mixte Charcuterie, fromages	15,00 €
Planche de Tapas <i>Camemberts panés, beignets de crevettes, mini-brochettes de poulet, samosas, nems</i>	15,50 €
Planche Apéro <i>Olives, saucisse sèche</i>	6,00 €
Petite/Grande Frite	4,00/6,00 €
Wings de Poulet <i>5 pièces</i>	6,00 €
Crottin de chèvre panés <i>5 pièces</i>	6,00 €



LES VIANDES et POISSONS

Bavette de Boeuf Irlandais <i>300gr environ</i>	16,50 €
Entrecôte de Boeuf de Champagne-Ardenne <i>300gr environ</i>	17,00 €
Rib's de Porc caramélisés	15,00 €
Andouillette 5A à la moutarde à l'ancienne	15,50 €
Filet de truite meunière	14,00 €

LES BURGERS

BIG Burger <i>Double Steak de boeuf 180g, cheddar, cornichon, sauce ketchup</i>	16,00 €
Burger Rémois <i>Steak de boeuf 180g, galette de pomme de terre, moutarde de Reims, jambon de Reims maison, Chaource</i>	15,00 €
Burger Ch'ti <i>Steak de boeuf 180g, maroilles, cornichon, sauce maroilles, salade, tomate, galette de pomme de terre</i>	15,00 €

ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches, riz, pommes de terre sautées, salade, poêlée de carottes

SAUCES

Béarnaise, poivre, Maroilles, échalotes, mayonnaise maison

LES GRATINÉS

Camembert normand rôti <i>Pommes de terre sautées, charcuterie</i>	14,50 €
Tartiflette <i>Pommes de terre, lardons, oignons, reblochon</i>	15,00 €
Lasagnes bolognaises, ricotta et parmesan	14,50 €
Pomme de terre charcutière <i>Crème, raclette, sauce fromagère, charcuterie</i>	15,00 €
Pomme de terre Sud-Ouest <i>Crème, gésier, magret de canard fumé</i>	15,50 €
Pomme de terre Bourguignonne <i>Viande de boeuf, lardons, oignons, sauce bourguignonne</i>	16,00 €

LES SALADES

La César <i>Salade, tomates, émincé de poulet rôti, olives, croûtons, copeaux de parmesan, oeuf dur, sauce César</i>	13,50 €
L'Automne <i>Salade, tomates, coeur d'artichaut, haricots verts, gésiers, pommes de terre rissolées, magret de canard fumé</i>	14,50 €
La Chèvre chaud <i>Salade, tomates, pommes de terre sauté, lardons, crottins de chèvre panés</i>	14,00 €

LES PIZZAS

Margarita	9,00 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, olives noirs</i>	
4 fromages	13,50 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, maroilles, chèvre, gorgonzola</i>	
Chicken	12,00 €
<i>Crème fraiche, mozzarella, poulet, cheddar, sauce curry</i>	
Maya	12,50 €
<i>Crème fraiche, mozzarella, chèvre, miel, mâche, coppa</i>	
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>	
Tartuffe	14,00 €
<i>Crème truffé, mozzarella, burrata, mortadelle, basilic, éclats de pistache</i>	
Tartiflette	12,50 €
<i>Crème fraiche, mozzarella, pommes de terre, lardons, oignons, reblochon</i>	
Capricciosa	13,00 €
<i>Crème fraiche, jambon, champignons, câpres à queue, tomates cerise, mâche, crème balsamique, spianata piquante</i>	
Buffalla	14,00 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, oignons, fromage savarin, Burrata, Spianata piccante, mâche</i>	
Océane	15,00 €
<i>Crème fraiche, mozzarella, fondue de poireaux, saumon, ricotta, citron frais</i>	
Western	13,00 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons, oeuf, cheddar, sauce barbecue</i>	

LES CHAMPAGNES

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

LES VINS ROUGES

Saint Nicolas de Bourgueil 75cl <i>Domaine du fondis</i>	25,00€
Saint Nicolas de Bourgueil 50cl <i>Audebert</i>	18,00€
Cote du Rhône 75cl <i>Cave Laudun Chusclan</i>	25,00€
Pays d'oc 75cl <i>Maison Castel grande réserve pinot noir</i>	22,00€
Haute Côte de Beaune 75cl <i>Nuiton Beaunoy</i>	32,00€

LES VINS BLANCS

Pays d'oc 75cl <i>Maison Castel grande réserve viognier</i>	22,00€
Cote de Gascogne 75cl <i>UBY n'4</i>	20,00€
Petit Chablis 75cl <i>La Chablisienne</i>	30,00€

LES VINS ROSÉS

Pays d'oc 75cl <i>Maison Castel grande réserve pinot rosé</i>	22,00€
Cabernet d'Anjou 75cl <i>Les logis de Bray</i>	20,00€
Château du rouet 50cl <i>Domaine Esterelle</i>	16,00€
Verre de vin du moment	5,00€

DESSERTS

Crème brûlée au Carambar	6,00€
Crumble pomme/poire acidulée	7,50€
Café gourmand	8,00€
Brioche façon pain perdu	7,00€

COUPES GLACÉES

La Big Three	7,50€
<i>1 boule chocolaté fudge brownie, 1 boule chocolat guimauve, 1 boule pâte à tartiner, sauce chocolat, éclats de chocolat, crème fouetté</i>	
La Peanut Butter	7,50€
<i>2 boule peanut butter, 1 boule vanille pécan, sauce caramel, éclats de caramel, crème fouettée</i>	
La Dough'licieuse	7,50€
<i>1 boule cookie dough, 1 boule chocolat blanc, 1 boule pistache, éclats de noisette, crème fouettée</i>	
La Chocolate Love	7,50€
<i>1 boule cookie dough, 1 boule chocolate fudge brownie, 1 boule strawberry cheesecake, banane, sauce chocolat, crème fouettée</i>	

GLACES & MILK SHAKE (Parfum au choix)

1 boule : 3,00€

2 boules : 5,00€

3 boules : 6.50€

Milk Shake : 6,00€

GLACE BEN E JERRY'S

Chocolate fudge brownies

Chocolat & brownie

Cookie Dough

Crème glacée vanille, morceaux de pâte à cookie, pépites cacaotées

Vanilla Pecan Blondie

Crème glacée vanille, noix de pécan, sauce caramel salé, morceaux de gâteau fondant

Chocolat Guimauve

Peanut Butter Cup

Crème glacée au beurre de cacahuète et morceaux de pâte au beurre de cacahuète enrobés de cacao

The Pâte À Tartiner

Crème glacée chocolat-noisette façon pâte à tartiner, coulis cacao & morceaux de brownie

Double Caramel Brownie

Crème glacée caramel, sauce caramel salé, morceaux de Brownie

Strawberry cheesecake

Crème glacée façon cheesecake fraise, morceaux de fraises, pâte à biscuit

GLACE TRADITIONNELLE

Barbe a papa

Pistache

Caramel fleur de sel

Noix de Coco

Menthe Chocolat

Chocolat blanc

Café

Citron vert