

BIERES

- Pression
- Heineken 15 cl - 3,5
  - 25 cl - 4,5
  - 50 cl - 7,5
- Bouteille
- Affligem blonde 30 cl - 5
  - Kronenbourg 1664 blonde 33 cl - 5
  - Grimbergen blanche ou ambrée 33 cl - 5
  - Fischer Tradition 33 cl - 5,5
  - Heineken 33 cl - 5,5

CIDRE

Cidre Bio "SASSY" de Normandie 33 cl - 5

ALCOOLS 4 cl

- Classiques
- Rhum Vieux Carte Noire Dillon - 7
  - Rhum Bacardi - 7
  - Vodka Grey Goose - 9,5
  - Vodka Wyborowa - 7,5
  - Vodka Absolut - 7
  - Tequila Sauza - 7
  - Gin Gibson - 7

- Whiskies
- BLEND
- William Lawson - 5,7
  - Chivas Regal 12 ans - 8,2
  - Whiskie J&B rare - 6,2

- CLASSIC MALT
- Aberlour 10 ans - 7,2
  - Oban 14 ans - 9,3
  - Talisker 10 ans - 9,3
  - Lagavulin 16 ans - 10,1

- AMERICAN WHISKY
- Jack Daniel's - 7,2

- IRISH WHISKEY
- Jameson - 6,7

- Cognac
- Hennessy XO - 13,3
  - Hennessy Fine de Cognac VSOP - 9,5

- Armagnac
- Château de Laubade VSOP - 7,4
  - Château de Laubade Hors d'âge - 8,1

- Calvados
- Calvados Drouin - 7,4

- Eaux de vie
- Poire Williams Cartron - 7,4
  - Mirabelle Cartron - 7,4

- Liqueurs
- Malibu coco, Bailey's, Cointreau, Get 27, Get 31 - 6,6

APÉRITIFS

- Ricard 2 cl - 4,5
- Pastis 51 2 cl - 4,5
- Martini Bianco ou Rosso 6 cl - 5
- Campari 6 cl - 5
- Porto rouge Sandeman Ruby 6 cl - 5
- Kir (Crème de cassis, mûre ou framboise) 12,5 cl
  - Au Bourgogne blanc - 5
  - Au Champagne Tsarine Premium Brut - 9

BOISSONS FRAÎCHES

- Eaux minérales
- Evian - Badoit Verte 50 cl - 3,5
  - 100 cl - 4,5
  - Perrier 33 cl - 4



- Nectars & Jus de fruits Granini 25 cl - 4,5
- Jus de tomate, orange, pomme
  - Nectar de pamplemousse rose, ananas, abricot, fraise

- Jus d'orange frais pressé 20 cl - 5,1

- Sodas - 4,5
- Coca-Cola, -Light, -Zéro, Fanta Orange, Oasis Tropical, Sprite 33 cl
  - Orangina, Schweppes Agrum, Schweppes Indian tonic, Finley pamplemousse & orange sanguine 25 cl
  - Nestea 20 cl



BOISSONS CHAUDES

- NESPRESSO
- Expresso - 2,4
  - Double expresso - 3,2
  - Cappuccino, Latte Macchiatto, Lattino, Gourmandise de speculoos, choco-cookie Macchiatto - 4,9
  - Infusions Lov Organic  - 3,5
    - Lov is Zen
    - Verveine
  - Chocolat  - 3,5
    - Commerce équitable Monbana





BEST SELLERS

- Velouté de potiron - 8

Crème fumée - crumble parmesan
- Saumon gravlax - 10,5

Endives & mâche - granola salé de noisettes
- Panés de camembert de Normandie chauds - 7

Salade - pomme verte
- Pressé de canard et foie gras - 9,5

Légumes pot au feu à l'ancienne
- Œufs pochés - crème de morilles - 8

Poêlée de girolles

- Caesar salade - 15,5

Poulet grillé ou crunchy - bacon - sauce caesar ou spicy
- Omelette sur mesure - 12

Frites - salade
- Club Sandwich poulet - 15,5

Frites - salade
- Fusilli “Grandé” - pistou coriandre pistaches  - 15
- Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau 180g\*  - 15

Frites - salade
- Entrecôte XL 300g\*  - 20,5

Frites - salade
- Poulet chasseur (fermier Label Rouge)  - 17

Purée de pommes de terre au beurre de Baratte - éclats de châtaignes
- Fish N’ Chips maison ! (Pêche durable MSC) - 16

Sauce tartare spicy - frites de pommes de terre ou de patates douces
- Saint-Jacques - 21,5

Purée de panais - sauce carotte


Demandez nous


les sauces & garnitures du moment

Pour éviter le gaspillage alimentaire, tout accompagnement supplémentaire vous sera facturé 1€

FROMAGES & DESSERTS

- Autour du Salers - 8

By Xavier Thuret - Meilleur Ouvrier de France 
- Faisselle de fromage blanc à votre façon - 6

Sucré ou salé
- Yaourt gourmand - 6
- Tarte aux poires renversée - glace fève de Tonka - 8
- Mousse au chocolat (fabrication artisanale)  - 7
- Big Baba au rhum - chantilly au chocolat blanc  - 8
- Coupe de glaces (3 boules) - 6
- Salade de fruits frais maison - 6,5
- Café ou thé gourmand - 7,5

NOS

BURGERS

Choisissez entre nos frites de pommes de terre ou de patates douces.

Tous nos burgers sont élaborés à base de bœuf du Limousin .

NOT SO CLASSIQUE - 16,5

Bœuf, parmesan, tomates, oignons rouges, sauce moutardée miel.

BBB, BARBECUE BACON BURGER - 17

Bœuf, poitrine fumée, cheddar, cornichons, sauce barbecue.

CHEEEEESE BURGER  - 16,5

Bœuf, Tomme du Sud Ouest.

TRUFFÉ - 17

Bœuf, pain bun truffé, brie de Meaux, confit d'oignons, sauce moutardée miel.

CHICKEN - 16

Poulet fermier Label Rouge, parmesan, tomates, sauce moutardée miel.



AB

Label Rouge

AB

Label Rouge

\* Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%.  
TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC. - Prix nets (ST).  
L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

AB

Label Rouge

AB

Label Rouge


Produits issus de l'agriculture biologique.


Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.

Photos non contractuelles.

VINS BLANCS AOP			
	Verre 15cl	Bouteille	
	€	37,5cl	75cl
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru	7,5	26	39
La Chantrerie - Laroche 2016			
Sancerre			36
"Montagu" Pascal JOLIVET 2016			
Costières de Nîmes			25
Château La Tuilerie 2015			
Mâcon Villages	6		26
Domaine d'Azenay 2015			

VINS ROSÉS AOP			
	15cl	50cl	75cl
Côtes de Provence	6,5	18	28
M de Minuty 2016			
Côtes de Provence 	6		25
Sainte Victoire Rosé - Château de la Galinière 2016			

VINS ROUGES AOP			
	15cl	37,5cl	75cl
Pessac-Léognan			39
Château Hannetot 2014			
Haut Médoc	7,2		36
Cru bourgeois Château Lestage Simon 2014			
Saint-Emilion	7,5	26	39
Réserve Mouton Cadet 2015			
Brouilly	6	15	26
Château de Nervers 2015			
Julienas		16	28
Château des Capitans 2014			
Côteaux du Languedoc			29
Abbotts & Delaunay 2014			
Anjou Villages	6		26
Château de Fesles - "La Chapelle" vieilles vignes 2015			
Savigny-lès-Beaune			39
Domaine Jean Michel Giboulot 2015 			
Côtes du Rhône	6		25
Oraison 2015			

CHAMPAGNES			
	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut	8,5		48
Taittinger Brut Réserve	12	35	58
Taittinger Brut Millésimé			69
Millésimes selon stock disponible			

COCKTAILS 8,5€

Mojito

Rhum Havana club 3 ans, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier

Urban Cosmo

Vodka, Cointreau, cranberry, framboise, citron

Purple Pink

Gin Gibson's, Finley pamplemousse & Orange sanguine, nectar Cranberry. Une signature Julien Defrance, Mixologue.

Spritz Classic ou Framboise

Prosecco, Apérol, framboise

Caïpirinha

Cachaça, citron vert, sucre de canne

Margarita

Tequila, Cointreau, jus de citron

Piña colada

Rhum blanc, Rhum ambré, jus d'ananas, coco

COCKTAILS SANS ALCOOL 6,5€

Virgin Mojito

Sirop de Mojito Mint Monin, citron vert, menthe fraîche, Perrier

Finley Folie

Orange fraîche, menthe, Finley Pamplemousse & Orange sanguine. Une signature Julien Defrance, Mixologue.

Thé Glacé pêche