



LE 15
RESTAURANT

LE 15 RESTAURANT

Zac Du Chapotin, 125 Rue des Frères Voisin

Prix net en euro, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à
consommer avec modération.

La liste des allergènes est à votre disposition
sur demande auprès de l'accueil du restaurant.



NOS MENUS

Des alliances savoureuses & gourmandes

MENU ESSENTIEL À 21,00 €
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

MENU GOURMAND À 26,00 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Entrées des menus au choix

Terrine maison *OU*

Saint Marcellin rôti , salade et toasts *OU*

Petite salade fraîcheur aux légumes marinés *OU*

Entrée du Chef

Plats des menus au choix

Suggestion du moment *OU*

Tartare de saumon , pommes grenailles et salade *OU*

Rigatoni sauce au pesto vert et ricotta *OU*

Salade César

Dessert des menus

Au choix sur ardoise



NOS ENTRÉES

Le prologue gourmand de votre repas

À PARTAGER

Parce que c'est toujours plus convivial...

Planche de charcuterie	15,00€	
Planche de fromages	15,00€	
Planche mixte	16,50€	



POUR SE FAIRE PLAISIR

A la vôtre, avec une touche de plaisir en plus...

Saint Marcellin rôti, salade et toasts.....	7,50€	
Terrine maison	7,50€	
Entrée du Chef	7,50€	
Petite salade Fraicheur aux légumes marinés.....	7.50€	
Petite salade César.....	8,00€	



NOS SALADES & WOKS

Un mariage croustillant et wokquement délicieux à découvrir

LES SALADES

Pour un repas croquant et plein de saveurs...

Assiette Italienne 16,00€

Carpaccio de tomates, burrata, pesto, salade verte, copeaux de grana padano

Salade César 15,00€

Salade verte, émincés de poulet rôti, tomates, copeaux de grana padano, croutons

Salade au saumon fumé..... 17,00€

Salade verte, tranches de saumon fumé, dés de feta, tomates, croutons

Salade fraîcheur..... 16,00€

Salade verte, poivrons, artichauts et tomates marinées, dés de feta, toasts



LES WOKS

Wok'n'roll, la magie au bout des baguettes.

Attention ça pique un peu...

Wok au poulet 16,00€

Nouilles sautées aux légumes, émincés de poulet mariné, sésame

Wok aux crevettes 17,00€

Nouilles sautées aux légumes, queues de crevettes marinées, sésame

Wok aux légumes 15,00€

Nouilles sautées aux légumes, sésame



NOS CLASSIQUES

La tradition a bon goût

L'incontournable Entrecôte 250 gr23,50€

Frites et salade , beurre maître hôtel

Bavette grillée17,50€

Accompagnée de frites et salade, sauce du moment

Suggestion du moment15,00€

Préparée avec Amour par notre Chef, Xavier

Tartare de Saumon.....15,00€

Pommes grenailles et salade

Filet de daurade.....18,00€

Et ses légumes

Rigatoni au pesto vert.....15,00€

Et ricotta



NOS DESSERTS

Parce que la gourmandise, ça fait toujours du bien

Dessert au choix sur l'ardoise8,50€

Préparé avec amour par notre Chef Xavier

Faisselle de fromage blanc6,00€

Nature, miel ou coulis de fruits rouges



NOS SOFTS

Boissons en 25cl4,20€

Sprite, Orangina, Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum',Fuze Tea Pêche, Fanta Orange

Nectars de fruits Granini : abricot ou ananas ou pamplemousse ou multi vitaminé

Jus de fruits Granini :orange ou pomme ou tomate

Boissons en 33cl4,20€

Perrier, Coca Cola, Coca Cola sans sucre

LA CAFÉTERIE

Ristretto2,10€

Infusion Palais des Thés3,50€

Allongé2,10€

Thé Palais des Thés.....3,50€

Expresso / Décaféiné2,10€

Double expresso3,50€

EAUX

Vittel 50cl4,20€

Vittel 1L5,50€

San Pellegrino 50cl4,20€

San Pellegrino 1L5,50€

BIÈRES PRESSION

1664 Blonde.....4,20€ (25cl)

7,30€ (50cl)

Ninkasi du Moment.....4,60€ (25cl)

7,60€ (50cl)

Supplément Picon : 0,90€

Santé et gourmandise, à votre table!



BIÈRES BOUTEILLE 33CL

Grimbergen <i>Blonde, Blanche, Rouge, Double ambrée</i>	6,00€
Pietra	6,00€
Desperados 5.9%	6,00€
1664 sans alcool 0.0 0%.....	6,00€
La Bête blonde, bière de caractère 8%.....	7,00€
Brooklyn Brewery Defender IPA 5.5%	7,00€

APÉRITIF

Vin blanc 12cl	4,20€	Ricard 2cl.....	4,20€
avec crème de mûre Cartron ou crème de cassis		Pastis 51 2cl.....	4,20€
Cartron ou liqueur de pêche de vigne Cartron		Gin Gibson's 4cl	7,00€
Whisky J&B Rare 4cl.....	6,00€	Vodka Absolut 4cl.....	7,00€
Whisky Aberlour 10 ans Forest Reserve		Porto rouge Graham's Fine	
single malt 40° 4cl.....	7,00€	Tawny 6cl.....	5,00€
Whisky Chivas 12ans 4cl	9,00€	Martini Rosso 5cl.....	5,00€
Whisky Jack Daniel 4cl	8,00€	Martini Bianco 5cl.....	5,00€

RHUMS 4CL

Don Papa Baroko	8,90€	Secha Silva	8,90€
Diplomatico Mantuano	8,90€	Clément vieux agricole	8,90€
Zacapa	10,90€	Kraken black spiced	8,90€
HSE Black Sheriff	8,90€	Arrangé Rivière de Mât	6.00€
Pacto Navio	8,90€	<i>parfum au choix</i>	
Havana Club 3 ans	6,50€	Bumbu XO	8,90€
		Captain Morgan spiced.....	7,00€

DIGESTIFS 4CL

Calvados Drouin, 5 ans d'âge	7,00€	Eau de vie Joseph Cartron	7,00€
Cognac Courvoisier VSOP.....	7,00€	Poire Williams ou mirabelle	
Get 27	7,00€	Génépi	7,00€
Get 31	7,00€	Chartreuse verte	8,00€
Baileys Irish Cream	7,00€		

NOS COCKTAILS

CUBA LIBRE.....	10,00€
<i>Rhum blanc Havana, coca cola, citron vert</i>	
GIN TONIC.....	10,00€
<i>Gin Bombay Sapphire, tonic, citron</i>	
Moscow Mule.....	10,00€
<i>Vodka Absolut, soda gingembre, citron</i>	
Martinican Mule.....	10,00€
<i>Rhum vieux Clement, soda gingembre, citron</i>	
Apérol Spritz.....	10,00€
<i>Prosecco, Apérol, Eau gazeuse, rondelle orange</i>	
Sex on the Beach.....	10,00€
<i>Vodka absolut, jus d'ananas, pêche, cranberry, citron</i>	

NOS MOCKTAILS

Tonic Pamplermousse.....	6,00€
<i>Jus de pamplermousse, tonic</i>	
Virgin Sex on the Beach.....	6,00€
<i>Jus d'ananas, pêche, cranberry, citron</i>	

NOS PICHET

IGP Pays d'Oc fleur de lys de Bernissac, Maison Castel

Rouge, blanc ou rosé25 CL : 4.90 €46 CL : 8.90€

NOS VINS PETILLANTS

Champagne du moment 37.5 CL.....	27,00€
Champagne du moment 75 CL.....	49,00 €
Coupe de Prosecco 12 CL.....	7,00€
Prosecco 75 CL.....	28,00€

NOS VINS AU VERRE 15 CL

Blancs au verre :

AOP Macon Milly Lamartine, domaine chéne.....	6,50€
Viognier Marius Chapoutier , IGP Pays d'Oc.....	5,00€

Rosés au verre /

IGP méditerranée Wine O'Clock.....	5,00€
------------------------------------	-------

Rouges au verre :

Vin de moment.....	5,50€
AOP côte du Rhone village Bio.....	5,50€
AOP Bordeaux Chateau Malbec Terra Vitis.....	6,00€

NOS VINS EN BOUTEILLE

Blancs :

AOP Macon Milly Lamartine, domaine chéne 75 CL.....	30,00€
Viognier Marius Chapoutier , IGP Pays d'Oc 75 CL.....	23,00€

Rosés :

IGP Méditerranée Wine O'Clock 75 CL.....	23,00€
AOP Côte de Provence 360 de Cavalier 75 CL.....	26,00€

Rouges:

AOP Saint Nicolas de Bourgeuil 37.5 CL.....	16,00€
AOP Saint Nicolas de Bourgeuil 75 CL.....	28,00€
Vin de moment 75 CL.....	24,00€
AOP Côte du Rhone village Bio 75 CL.....	24,00€
AOP Bordeaux Chateau Malbec Terra Vitis 75 CL.....	28,00€
AOP Crozes-Hermitage Le Millepertuis Maison Guyot 75CL.....	42,00€
AOP Puisseguin Saint-Emilion Chateau Beausejour 75CL.....	35,00€

MENU ENFANT

Pour les moins de 12 ans

MENU À 14,50€

PLAT & DESSERT



Mini burger frites

Dessert au choix sur l'ardoise

Soda *OU*

Jus de fruits *OU*

Eau minérale

Bon appétit !

Le rare est aussi une épice au menu...



Récompensez notre équipe !

Notez-nous ★★★★★ pour remercier
notre équipe et son accueil !

*Reward our team!
Rate us 5 stars to really commend
our team and their hospitality!*

Google

