

LES APERITIFS

Coupe de Champagne 12 cl	9,50 €
Bière Pression HEINEKEN blonde 25 cl	3,50 €
Bière d'Abbaye Pression CINEY blonde 25 cl	4,60 €
PICON bière pression 25 cl	4,20 €
Blanc crème de Cassis, Pêche, Framboise ou Mirabelle 12 cl	4,60 €
Ricard 3 cl	3,90 €
Martini BLANC ou ROUGE 6 cl	3,90 €
Apéritif maison (<i>vin blanc, crème de mirabelle et alcool de mirabelle</i>) 12 cl	4,90 €
Porto blanc ou rouge 6 cl	3,90 €
Suze 6 cl Campari 6 cl	3,90 €
Rosé Pamplemousse MAISON (<i>crème de pamplemousse et vin rosé</i>) 18 cl	5,00 €
APEROL SPRITZ (<i>Aperol, champagne et Perrier</i>) 24 cl	8,50 €
Gin Tonic 25 cl	8,50 €
Whisky 2 cl	5,00 €

Les boissons sans alcool :

Jus de Tomate PAGO 20 cl	3,90 €
Jus de fruit PAGO orange, ananas, pomme 20 cl	3,90 €
Cocktail RIO maison (<i>jus d'orange, limonade, grenadine et citron</i>) 25 cl	4,50 €
Bitter San Pellegrino 10 cl	3,20 €
Perrier 33 cl	3,50 €
Coca-cola ou Coca-cola Zéro 33 cl	3,50 €
Orangina 25 cl	3,50 €
Schweppes tonic 25 cl	3,50 €
Ice-Tea 25 cl	3,50 €
Limonade 33 cl	3,20 €
CAROLA Bleue ou Verte 50 cl	3,00 €
CAROLA Bleue ou Verte 100 cl	4,50 €

Les Boissons Chaudes :

Café Nespresso ou décaféiné	2,10 €
Grand Café Nespresso	3,00 €
Grand Café Crème	3,20 €
Thé ou Infusion DAMAN	3,00 €

Notre sélection de vins au verre 12 cl

Laissez nous vous surprendre avec nos suggestions du moment

Les Blancs

- IGP vin de Pays d'OC Le Chatelet Gros Pujol 2018 4,30 €
- Coteaux du Layon 5,00 €

- Le Rosé

- Côtes de Provence Cuvée Magali Saint André de Figuière 2018 4,50 €

- Les Rouges

- IGP vin de Pays d'OC 4,30 €
- Bordeaux 4,60 €
- Côtes du Rhône Village Plan de Dieu Paul Jaboulet 2016 4,50 €

Tous nos vins sont en A.O.P. (appellation d'origine protégée) sauf indication contraire.

***N'hésitez pas à demander notre carte des vins
ou laissez-vous guider***

Menu enfant (-12 ans) 12 €

Pavé de Rumsteck pommes frites et salade

ou

Tagliatelles fraîches sauce tomate maison

Dessert :

Coupe de glace 2 boules et chantilly

Planchette apéritive, charcuteries et fromages 12,90 €

Les Entrées

- Œufs PARFAITS de Lorry Mardigny, émulsion de Parmesan, brunoise de légumes et chips de jambon 8,80 €
- Tarte aux légumes du soleil et oignons confits (courgettes, aubergines et tomates) 8,80 €
- Salade César (œufs durs, tomates, poulet, parmesan, croutons) 8,80 €
- Salade de gambas « BLACK TIGER » décortiquées et sauce cocktail 13,00 €
- Salade et ses Toasts de crottin de Chavignol au miel artisanal 9,00 €
- Carpaccio de Saint Jacques et citron Yuzu 9,50 €
- Carpaccio de bœuf Lorrain pesto maison et copeaux de parmesan AOP 12 mois 8,80 €
- Foie gras de canard mi-cuit au porto, confiture d'oignons au vin rouge et toasts de pain grillé 13,00 €

Les Plats

- Noix d'entrecôte grillée ANGUS environ 350 grammes 25,00 €
- Pavé de cœur de Rumsteck accompagné de son mesclun de salade et pommes frites 18,50 €
- Onglet de bœuf à l'échalote accompagné de son mesclun de salade et pommes frites 17,00 €
- Carpaccio de bœuf Lorrain, pesto maison, copeaux de parmesan, pommes frites et salade 17,00 €
- Tartare de Bœuf accompagné de son mesclun de salade et pommes frites 18,50 €
- Rognons de veau, champignons sauce moutarde à l'ancienne et purée 17,50 €
- Filets de Rouget grillé légumes à la provençale pesto et parmesan 17,50 €
- Pulled Pork Burger (burger au porc) pommes frites salade
(Steak de porc et son jus, Coleslaw, pain maison) 18,50 €
- Magret de Canard sauce poivre vert, pommes frites et salade 18,50 €
- Brochette de Saint Jacques au lard (viande de porc), riz safrané 24,00 €

- Salade de Gambas (Black Tiger décortiqués, œufs durs, tomates, sauce cocktail et salade) 19,50 €
- Salade César (salade, œufs durs, tomates, poulet, parmesan, croutons) 17,50 €
- Salade et ses toasts de Crottin de Chavignol, miel artisanal, et sa charcuterie 19,50 €

Nos belles pièces de viande à déguster seul ou à partager :

- Côte de bœuf grillée ANGUS environ 1,2 Kg 60,00 €
- Jarret de veau fondant « façon Alain Ducasse » en basse température env 1,2 kg 52,00 €

Nos belles pièces de viande nécessitent environ 20 minutes de cuisson,

Merci de votre patience et bon appétit

Sauces maison : Béarnaise, poivre, moutarde à l'ancienne, Roquefort, beurre maître d'hôtel, mayonnaise, sauce au vin blanc et sauce cocktail.

Garnitures : salade, frites, ratatouille, riz, haricots verts, tagliatelles fraîches et purée maison

- Assiette de fromages affinés 7,90 €

Les Desserts

- Clafoutis à la cerise et sa boule de glace vanille (sans noyau) 7,50 €
- Profiteroles maison à la glace vanille Bourbon et sauce chocolat chaud et chantilly 8,50 €
- Parfait glacé aux fraises et sa tuile dentelle aux amandes 7,80 €
- Baba au rhum maison et sa chantilly 7,80 €
- Crème brûlée maison à la vanille de Madagascar 7,50 €
- Coupe « Café Glacé » (glace vanille, glace café, café chaud et chantilly) 7,50 €
- Café, thé ou infusion gourmand (assortiment de desserts) 9,50 €
- Coupe « Mojito Glacé » (sorbet citron vert, rhum blanc, Perrier et menthe fraîche) 8,00 €

Nos glaces : Vanille, chocolat noir, pistache

Nos sorbets : Citron vert, citron jaune, framboise, fraise