

Menu

ENTRÉES

	petite	grande
Planche de charcuterie / Planche mixte de charcuterie et fromage (fuet, terrine de campagne, rillettes d'oie, jambon serrano)	12.00€	24.00€
Planche de la mer (crevettes, rillettes de poisson, truite fumée, avocat)	12.50€	25.00€
Oeufs mimosa au wasabi		7.00€
Duo de carotte et celeri remoulade		7.00€
Carpaccio de légumes de saison au pesto et Grana Padano		7.00€
Avocat crevettes, sauce cocktail		8.00€
Friture de petits poissons, sauce tartare		9.50€
Melon et jambon serrano		10.50€
Petit Camembert rôti et ses croûtons		12.50€

PLATS

Salade de croustillants de chèvre au miel		14.50€
Salade caesar au poulet		14.50€
Brochette de poulet provençale marinée au citron, crème de romarin, riz basmati		16.00€
Carpaccio de boeuf au pesto et Grana Padano, salade et frites maison		16.00€
Tartare de boeuf préparé, cru ou A/R, salade et frites maison		16.50€
Burger végétarien, salade et frites maison (salade, tomate, aubergine et courgette grillées, chèvre, mayonnaise à la savora)		16.50€
Burger pile ça ! salade et frites maison (salade, tomate, steak haché, Comté, mayonnaise à la savora)		17.00€
Andouillette AAAA grillée, sauce Moutarde à l'Ancienne, purée maison		18.50€
Pavé de coeur de rumsteak (environ 200g), sauce au poivre vert, frites maison		19.50€
Tartare de truite, betterave et avocat, salade verte		19.50€
Dos de cabillaud, sauce provençale, ratatouille maison		20.50€
Faux-filet de boeuf (environ 250g), sauce au Bleu d'Auvergne, frites maison		27.00€
Supplément garniture : Frites maison, purée maison, riz basmati, ratatouille maison, salade		5.00€
Assiette de fromage : Bleu d'Auvergne, chèvre, Comté		8.50€

DESSERTS

Fromage blanc au coulis maison	7.00€	Crème brûlée au citron	8.00€
Salade de fruits frais et son sirop maison	7.00€	Mousse au chocolat noir et ses copeaux de chocolat	8.00€
Île flottante et sa crème anglaise	7.00€	Café gourmand	9.50€
Pain perdu brioché au caramel salé	7.50€	Colonel ou Gousse	9.50€

Glaces / Sorbets :

	1 bl	2 bl	3 bl
Vanille, caramel salé, barbabapa, natelloso (chocolat/noisettes) / citron, framboise (supplément chantilly : 2.00€)	4.00€	7.50€	10.50€

* Tous nos desserts sont faits maison à part nos glaces et notre chantilly !

Formule midi 18.50€

Du lundi au vendredi (sauf jours fériés)
Entrée-plat ou plat-dessert
(voir l'ardoise)

Menu pour les tout petits 13.50€

Steack haché ou oeufs au plat, frites maison
Boule de glace ou mini mousse au chocolat
Sirop à l'eau

Afin de vous proposer des plats de qualité, cette carte sera régulièrement renouvelée en fonction des saisons ou de nos envies !



La maison n'accepte plus les chèques.

Boissons

APÉRITIFS

Kir, Cardinal (Cassis, Mûre, Pêche ou Curaçao bleu) - 12cl	5.00€
Ricard - 3cl	5.00€
Mauresque, Perroquet ou Tomate - 3cl	5.50€
Martini Rosso, Martini Bianco ou Noilly Prat - 7cl	6.00€
Suze - 7cl	6.00€
Campari, Porto - 6cl	6.50€
Champagne Vollereaux brut, premier cru - 12cl	13.80€
Kir Royal (Cassis, Mûre, Pêche ou Curaçao bleu) - 12cl	14.30€

COCKTAIL SANS ALCOOL 8.50€

Virgin Mojito : Citron vert, menthe fraîche, sucre, Perrier - 18cl
Afterglow : Jus d'orange, jus d'ananas, grenadine - 18cl

COCKTAILS 9.50€

Americano : Martini Bianco, Martini Rosso, Noilly Prat, Campari - 8cl
Ti Punch : Rhum agricole, citron vert, sucre - 4cl
Mojito : Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre, Perrier - 18cl
Cuba Libre : Rhum, citron vert, Coca Cola - 18cl
Caïpirinha : Cachaça, citron vert, sucre - 12cl
Caïpiroska : Vodka, citron vert, sucre - 12cl
Bloody Mary : Vodka, jus de tomate, citron jaune - 18cl
Tequila Sunrise : Tequila, jus d'orange, grenadine - 18cl
Gin Tonic : Gin, citron jaune, Schweppes - 18cl
Grand-Marnier Tonic : Grand-Marnier, citron jaune, Schweppes - 18cl

WHISKIES 5cl

J&B	7.50€
Jack Daniel's	9.50€
Chivas Regal, 12 ans d'âge	12.50€

DIGESTIFS 4cl

Rhum arrangé du pile ça !	5.50€
Malibu, Manzana	6.50€
Vodka, Gin, Tequila	7.50€
Framboise, Poire William	7.50€
Get 27, Get 31	8.50€
Vieil Armagnac Clés des Ducs VSOP	8.50€
Calvados Père Magloire VSOP	8.50€
Grand-Marnier, Baileys	8.50€
Vieille Prune de Souillac	9.50€
Cognac Baron Otard VSOP	12.50€
Rhum Diplomatico	12.50€



Boissons

BIÈRES

25 CL

50CL

Pressions	Stella Artois	3.90€	7.20€
	Leffe Blonde	4.70€	9.10€
	Panaché, Monaco	3.50€	6.50€
	Picon Bière	5.00€	9.50€

Hoegaarden Blanche (btle 33cl) 6.00€

EAUX MINÉRALES

50 CL

75 CL

Abatilles Plate	4.50€	5.50€
Abatilles Pétillante	4.50€	5.50€

SODAS – JUS DE FRUITS

Sirop à l'eau	2.00€
Limonade Pschitt - 25 cl	4.50€
Jus de fruits - 25 cl (orange, ananas, pomme ou tomate)	4.50€
Perrier - 33 cl	4.50€
Coca Cola, Coca Cola Zero - 33 cl	4.50€
Schweppes Indian Tonic- 25 cl	4.50€
Orangina - 25 cl	4.50€
Ice Tea Pêche - 25 cl	4.50€

BOISSONS CHAUDES

Café ou Déca	2.40€
Café noisette	2.60€
Café crème	4.00€
Double café	4.60€
Café viennois	4.50€
Chocolat chaud	4.20€
Chocolat viennois	4.80€
Infusion Tilleul ou Verveine	4.50€
Thé vert à la menthe, Thé des Lords ou Saint-James O.P. (Palais des Thés)	4.50€



Vins

ROUGES	verre 14cl	pichet 25cl	pichet 50cl	btle 75cl
Bordeaux				
Côtes de Bourg, château Bacchus de Viaud	5.20€	8.70€	17.40€	24.50€
Lussac Saint-Emilion, Château La Tuilerie Des Combes	7.40€	12.50€	25.00€	35.00€
Vallée du Rhône				
Côtes du Rhône, Victor Berard	4.50€	7.70€	15.40€	21.50€
Crozes-Hermitage, Maison Denuzière - Les Terrasses				42.50€
Bourgogne				
Bourgogne Pinot Noir, Moillard-Grivot				54.50€
Beaujolais				
Brouilly, Domaine Ruet	6.60€	11.20€	22.40€	31.50€
Vallée de la Loire				
Chinon, l'Arpenty				26.50€
Languedoc-Rousillon				
Corbières, Domaine Espérou - Romarin				26.00€
Sud-Ouest				
Cahors, Château La Coustarelle				20.00€
Autre Région				
Côtes Catalanes, To bi or not to bi	4.10€	7.00€	14.00€	19.50€
BLANCS				
Sauvignon	4.20€	7.10€	14.20€	
Chardonnay, Domaine Du Cléray	5.20€	8.70€	17.40€	24.50€
Coteaux Du Layon, Château de Montguéret	7.30€	12.30€	24.60€	34.50€
Saint-Véran, Domaine De Pouilly	9.10€	15.30€	30.60€	43.00€
Sancerre, Domaine Michel Girard Et Fils	9.30€	15.70€	31.40€	44.00€
ROSÉS				
Le Rosé de S, Méditerranée	4.40€	7.50€	15.00€	21.00€
Les Jolies Filles, Méditerranée	6.30€	10.70€	21.40€	30.00€
La Croix du Prieur, Côtes de Provence	7.10€	11.90€	23.80€	33.50€
CHAMPAGNE		coupe 12cl		btle 75cl
Vollereaux brut, premier cru	13.80€			76.50€



La maison n'accepte plus les chèques.