

Les Apéritifs

kir	3,20€
kir pétillant	4,50€
Porto rouge et blanc	3,20€
Ricard	2,50€
Martini blanc ou rouge	3,50€
Whisky	4,50€

Les Softs

Coca Cola, Coca Cola Zéro	3,10€
Fuze Tea, Perrier (33cl)	
Orangina (25cl)	3,10€
Schweppes Tonic.....	3,10€
Schweppes Agrum' (25cl)	
Jus de fruits (25cl)	3,50€
Orange, ananas ou tomate	

Les Bières

	25cl	33cl	50cl
1664	3,00€	4,00€	6,00€
Grimbergen blonde.....	3,50€	4,50€	7,00€
Grimbergen de saison	3,80€	4,80€	7,60€
1664 sans alcool	4,10€		
Grimbergen (bouteille 33cl)	4,60€		
Blanche ou ambrée			

Les Vins

verre 12 cl 25 cl 50cl 75 cl

Blancs

Muscadet Fief de la Brie AOP.....	3,00€	6,00€	12,00€	16,00€
Sauvignon Vigne Antique Pays d'Oc IGP	3,00€	6,00€	12,00€	16,00€
Colombard Instant 20 Gascogne	3,50€	6,50€	12,50€	18,00€
Gros Manseng Instant 20 Gascogne (Mœlleux)	3,50€	6,50€	12,50€	18,00€

Rosés

Cap Esperelles Var IGP.....	3,00€	6,00€	12,00€	16,00€
-----------------------------	-------	-------	--------	--------

Rouges

LOIRE

Pinot L'instant Vin de France	18,00€
Saumur-Champigny Les Loges AOP.....	19,00€
St-Nicolas de Bourgueil La Gardière AOP.....	19,00€

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône St-Jean AOP.....	3,00€	6,00€	12,00€	16,00€
---------------------------------	-------	-------	--------	--------

BORDEAUX

Châteaux Le Grand Humeau AOP.....	3,00€	6,00€	12,00€	16,00€
Blaye Côte de Bordeaux Château Les Faix AOP	3,50€	6,50€	12,50€	18,00€
Lalande de Pomerol Château la Fleur Chaigneau AOP				25,00€
Haut-Médoc Château Lamothe Cisac AOP.....				35,00€

LANQUEDOC-ROUSSILLON

Le Canon du Maréchal Côtes Catalanes IGP blanc, rosé ou rouge	19,00€
---	--------

Les Bulles (75cl)

Vouvray Méthode Traditionnelle AOP	24,00€
Champagne Nicolas Feuillatte brut Réserve AOP	47,00€
Champagne Taittinger brut Réserve AOP	59,00€

Café gourmand

5,80€

Les Desserts

Glace 2 boules.....	3,50€
Mousse au chocolat	4,50€
Crème caramel	4,50€
Crème brûlée	4,50€
Riz au lait	4,50€
Tarte maison	4,50€
Île flottante	4,50€

Les Eaux

Plancoët	50 cl	3,20€	100 cl	4,70€
Plancoët gazeuse	50 cl	3,50€	100 cl	4,80€

Les Boissons chaudes

Café, café allongé	1,50€
Café noisette	1,70€
Café double	3,00€
Café crème	2,80€
Thé	2,80€

Les Digestifs

Get 27, Get 31 (4cl)	5,00€
Menthe pastille (4cl)	5,00€
Poire, mirabelle (4cl)	5,00€
Cognac (4cl)	5,00€
Cognac aux amandes (4cl)	5,00€
Calvados (4cl)	5,00€



Menu

Les Entrées

Entrée du jour	4,50€
Buffet de hors-d'œuvres	7,50€
Buffet de hors-d'œuvres et dessert	10,50€

Les Salades

Campagnarde	11,00€
<i>salade, lardons, tomates, croûtons, œuf</i>	
Océane	11,00€
<i>salade, crevettes, saumon fumé, tomates</i>	
Seguin	11,00€
<i>salade, toast chèvre, noix, raisins, jambon de pays, tomates marinées</i>	

Les Poissons

Brochette de gambas grillées
et Saint-Jacques, *sauce du jour*
16,50€

Poisson du jour
11,50€

Les Viandes

Entrecôte 150gr (f)	16,00€
Entrecôte 250gr (f)	18,00€
Côtes d'agneau (3)	15,00€
Cuisse de canard confite	16,00€
Assiette de frites	3,50€
Assiettes de salade	3,50€

Tous nos plats peuvent s'accompagner au choix de :
frites, salade, pâtes, riz basmati, purée de carottes, légumes du jour.

Les formules

17,50€

Buffet de hors-d'œuvres
ou entrée du jour
+
Plat du jour
+
Café gourmand

18,50€

Buffet de hors-d'œuvres
ou entrée du jour
+
Plat du jour
+
Buffet de desserts
+
Verre de vin et café

14,00€

Buffet de hors-d'œuvres
ou entrée du jour
+
Plat du jour
- OU -
Plat du jour
+
Buffet de desserts

15,50€

Buffet de hors-d'œuvres
ou entrée du jour
+
Plat du jour
+
Buffet de desserts

Plats du jour permanents

Entrecôte grillée (f) 150gr *Supp. +2,00€*
Entrecôte grillée (f) 250gr *Supp. +4,00€*
Escalope gratinée à la Normande
Andouillette grillée *sauce moutarde*
Steack de soja
Cassolette de Saint-Jacques *Supp. +4,00€*

Prix nets en euros. Service compris.

*Suggestion
du Chef*

Voir l'ardoise

Menu

Menu

Détente

21,00€

Salade de chèvre
ou
Salade campagnarde

🍷

Cuisse de canard confite
ou
Entrecôte grillée 150g (f)
ou
Poisson du jour

🍷

Crème brûlée
ou
Trio de desserts
ou
Buffet de desserts

Menu

Courmand

27,00€

Cassollette de Saint-Jacques,
sauce du jour

ou

Gambas grillées, *beurre d'ail*

🍷

Côtes d'agneau grillées
ou
Poisson du jour
ou
Entrecôte 250g (g)

🍷

Crème brûlée
ou
Café gourmand
ou
Buffet de desserts

Menu

Enfant

8,00€

Buffet de hors-d'œuvres
+ Steak haché frites ou jambon frites
+ Glace ou buffet de desserts
+ 1 verre de sirop à l'eau