

LES ENTRÉES



Entrée du jour	4.50
Buffet de hors-d'œuvres	7.00
Buffet de hors-d'œuvres et dessert	9.30

Les Salades

Campagnarde	9.80	Seguin	9.80
salade, lardons, tomates, croûtons, œuf		salade, toast chèvre, noix, raisins, jambon de pays, tomates marinées	
Océane	9.80	César	9.80
salade, crevettes, saumon fumé, rillettes de poissons, tomates		salade, poulet, croûtons, œuf, parmesan	

LES POISSONS

Brochette de Gambas grillées et St-Jacques, sauce du jour 15.50

Poisson du jour - 9.30 -

Les Viandes

Entrecôte 150g (f)	12.00
Entrecôte 250g (f)	15.00
Escalope Marsala	10.30
Côtes d'agneau (3)	12.50
Cuisse de canard confite	12.00
Assiette de frites	3.50
Assiette de salade	3.50

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



Formule - 15,00 -

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

Formule - 16,00 -

Buffet de hors-d'œuvres ou entrée du jour
+
Plat du jour
+
Buffet de desserts
+
Boisson au choix et café

Formule - 11,50 -

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

Formule - 13,00 -

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

PLATS DU JOUR PERMANENTS

Entrecôte (f) grillée 150g Supp. +1,00
Entrecôte (f) grillée 250g Supp. +4,00
Escalope gratinée à la Normande
Pâtes du jour
lasagnes de légumes
Andouillette grillée sauce moutarde

Prix nets en euros. Service compris.

Suggestions
du Chef
Voir l'ardoise

Les Apéritifs

Kir (10cl)	2.80	25cl	3.30	50cl	5.00
Kir Pétillant	3.50	Kronembourg	2.80	3.60	5.60
Porto rouge ou blanc	2.90	Grimbergen blonde	3.00	4.00	6.00
Ricard (2cl)	2.50	Grimbergen de saison	3.20	4.20	6.40
Martini blanc ou rouge (4cl)	3.50	Grimbergen (bouteille 33cl)			3.80
Whisky (4cl)	4.50	blanche ou ambrée			
		Skoll Tuborg (33cl)			3.50
		1664 sans alcool (33cl)			3.50

Les Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fuze Tea (33cl)	2.90
Perrier (33cl), Orangina (25cl)	2.90
Schweppes Tonic, Schweppes Agrum' (25cl)	2.90
Jus de fruits orange, ananas ou tomate (25cl)	3.10

LES BIÈRES

Vins Blancs

	verres 12cl	25cl	50cl	75cl
Muscadet Fief de la Brie AOP	2,70	3,50	6,50	14,00
Sauvignon Vigne Antique Pays d'Oc IGP	2,70	3,50	6,50	14,00
Colombard Instant 20 Gascogne				15,00
Gros Manseng Instant 20 Gascogne (Moelleux)				16,00

Vin Rosé

Cap Esperelles Var IGP	2,80	3,70	6,50	14,00
------------------------------	------	------	------	-------

Vins Rouges

LOIRE				
Pinot l'Instant Vin de France				16,50
Saumur-Champigny Les Loges AOP				18,00
St-Nicolas de Bourgueil La Gardière AOP				16,00
VALLÉE DU RHÔNE				
Côtes du Rhône Roc St-Jean AOP	2,80	3,70	6,50	14,00
BORDEAUX				
Château Millet Lartigue AOP	2,80	3,70	6,50	14,00
Blaye Côtes de Bordeaux Châteaux Les Faix AOP				15,00
Lalande de Pomerol Château La Fleur Chaigneau AOP				21,00
Haut-Médoc Château Lamothe Ciscac AOP				32,00

Vin Bio

Le Canon du Maréchal Côtes Catalanes IGP Blanc, Rosé ou Rouge				16,00
---	--	--	--	-------

Les Bulles

Vouvray Méthode Traditionnelle AOP	19,50
Champagne Nicolas Feuillatte brut Réserve AOP	42,00
Champagne Taittinger brut Réserve AOP	58,00

Prix nets en euros. Service compris.

LES DESSERTS

Glace 2 boules	2.80
Mousse au chocolat	3.50
Crème caramel	3.50
Crème brûlée	4.50
Riz au lait	3.50
Tarte maison	4.50
Île flottante	4.50

Les Eaux

Plancoët	50cl 2.70	100cl 4.00
Plancoët gazeuse	50cl 3.00	100cl 4.50
San Pellegrino	50cl 3.20	100cl 4.70

Les Digestifs

Get 27, Get 31 (4cl)	3.80
Menthe Pastille (4cl)	3.80
Poire, mirabelle (2cl)	3.80
Cognac (2cl)	3.80
Cognac aux amandes (2cl)	3.80
Calvados (2cl)	3.80

LES BOISSONS CHAUDES

Café, Café allongé	1.30
Café noisette	1.50
Café double	2.40
Café crème	2.20
Thé	2.20

Menus

Menu Détente - 19,40 -

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 Gourmand - 26.00 -

Cassolette 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 7.50

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