

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.....	3,20€	4,20€	6,40€
Grimbergen de saison	3,50€	4,60€	7,00€
1664 sans alcool		3,50€	
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€	4,00€	7,50€	16,00€
Sauvignon Vigne Antique Pays d'Oc IGP	3,00€	4,00€	7,50€	16,00€
Colombard Instant 20 Gascogne	3,50€	4,50€	8,50€	18,00€
Gros Manseng Instant 20 Gascogne (Mœlleux) ...	3,50€	4,50€	8,50€	18,00€
Rosés				
Cap Esperelles Var IGP	3,00€	4,00€	7,50€	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€	4,00€	7,50€	16,00€
BORDEAUX				
Châteaux Millet Lartigue AOP.....	3,00€	4,00€	7,50€	16,00€
Blaye Côte de Bordeaux Château Les Faix AOP			18,00€	
Lalande de Pomerol Château la Fleur Chaigneau AOP			25,00€	
Haut-Médoc Château Lamothe Cisac AOP.....			35,00€	
Lic				
Le Canon du Maréchal Côtes Catalanes IGP blanc, rosé ou rouge			19,00€	

Les
Bulles

	(75cl)
Vouvray Méthode Traditionnelle AOP	23,00€
Champagne Nicolas Feuillatte brut Réserve AOP	45,00€
Champagne Taittinger brut Réserve AOP	59,00€

Les
Desserts

Glace 2 boules.....	3,00€
Mousse au chocolat	3,00€
Crème caramel	3,00€
Crème brûlée	3,00€
Riz au lait	3,00€
Tarte maison	3,00€
Île flottante	3,00€

Café gourmand
5,00€

Les
Eaux

Plancoët	50 cl	3,00€	100 cl	4,50€
Plancoët gazeuse	50 cl	3,20€	100 cl	4,50€

Les
Boissons chaudes

Café, café allongé	1,40€
Café noisette	1,60€
Café double	2,80€
Café crème	2,60€
Thé	2,60€

Les
Digestifs

Get 27, Get 31 (4cl)	4,50€
Menthe pastille (4cl)	4,50€
Poire, mirabelle (4cl)	4,50€
Cognac (4cl)	4,50€
Cognac aux amandes (4cl)	4,50€
Calvados (4cl)	4,50€



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 *Poisson du jour*

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

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

17,00€

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

18,00€

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

13,50€

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

15,00€

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

20,50€

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