

Les Entrées

Cassolette d'escargots persillade et champignons	11,00€
Œuf parfait du moment	10,00€ ou 12,00€
Pain Perdu pesto verde, tomate, oignon confit et mozzarella gratinée	12,00€
Camembert rôti au miel, muesli maison, salade et toasts.....	10,00€
Mi-cuit de saumon, tombée d'épinards à la crème, vinaigrette gingembre citronnelle	12,00€
Chou rôti aux épices Saint Moret et noisettes torréfiées	10,00€
Foie gras maison accompagné d'une compotée de cerises griottes, fleur de sel et brioche.....	15,00€

À partager : Petite 12,00€ / Grande 20,00€

Planche Mix frit (assortiment de beignets frits)

Planche de charcuterie

Planche de fromages

La Duo : charcuterie et fromage

Supplément frites 4,00€

Les Viandes

Porc caramélisé, miel, sauce soja, chou chinois et riz	21,00€
Confit de canard maison (confit durant 20h)	
sauce foie gras, champignons et purée de pommes de terre	25,00€
Filet de bœuf sauce gorgonzola, gratin dauphinois et pakchoï	28,00€
Brochette de poulet (haut de cuisse) à l'asiatique, salade et smatch potatoes	22,00€
Bavette Angus façon Tigre qui pleure, riz et endive braisée	26,00€

Les Poissons

Cabillaud crumble chorizo, sauce au chorizo, quinoa et oignons rôtis	25,00€
Filet de bar en roulade, citron, huile d'olive, légumes de saison, purée de panais et ses chips	26,00€
Gambas curry et lait de coco avec riz crémeux et asperges vertes	28,00€
Mi-cuit de saumon aux sésames, sauce asiatique, riz et carottes poêlées	26,00€

Tout changement supportera un supplément. Merci.

Nous travaillons avec des produits frais et de qualité. Il est possible que des produits viennent à manquer.
Nous vous remercions de votre compréhension.

Les Accompagnements

Frites OU salade	4,00€
Smatch potatoes, purée de panais, purée de pommes de terre, légumes du moment, quinoa	5,00€
<u>Sauce</u> : Barbecue, Béarnaise, Tartare, Curry, Burger, Moutarde à l'ancienne, Poivre, Confit d'oignons, Roquefort	1,50€

Les Pâtes

Ravioles de Royan à la crème de parmesan	19,00€
Linguine au saumon fumé, oignon rouge, crème fraîche et aneth	23,00€
Linguine à la crème de potimarron, pancetta et chapelure à l'ail	21,00€

Tout changement supportera un supplément. Merci.

Nous travaillons avec des produits frais et de qualité. Il est possible que des produits viennent à manquer.
Nous vous remercions de votre compréhension.

Côté Brasserie

Salade ou Frites
et Salade

Croque Monsieur (Jambon, béchamel et emmental)..... 14,00€ / 17,00€

Croque Madame (Jambon, béchamel, emmental et œuf au plat) 15,00€ / 18,00€

Croque poulet (Poulet, béchamel, champignons et œuf au plat)..... 15,00€ / 18,00€

Croque chèvre (Chèvre, ratatouille) 14,00€ / 17,00€

Assiette club 19,00€

Salade, poulet croustillant, bacon, fromage de chèvre, œuf au plat, toasts et sauce curry OU barbecue

Waffle bacon 19,00€

Gaufre maison, sauce oignons rôtis, bacon, œuf au plat et salade

Fish and chips 19,00€

Salade César 19,00€

Salade, légumes râpés croquants, parmesan, œuf dur, croûtons,
filet de poulet ou poulet croustillant et sauce césar

Tartare de bœuf préparé par le chef avec frites et salade 19,00€

Burger du moment 20,00€ / 22,00€ / 25,00€

Tartine du moment 18,00€

Bobun poulet 19,00€

Nouilles de riz, légumes rappés croquants, radis, coriandre, menthe, cacahuètes et poulet mariné thaï

Bobun boeuf 19,00€

Nouilles de riz, légumes rappés croquants, radis, coriandre, menthe, cacahuètes et boeuf mariné thaï

Bobun saumon 19,00€

Nouilles de riz, légumes rappés croquants, radis, coriandre, menthe, cacahuètes et saumon mariné thaï

Tout changement supportera un supplément. Merci.

Nous travaillons avec des produits frais et de qualité. Il est possible que des produits viennent à manquer.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Les menus enfants

Bambino (jusqu'à 12 ans) 14.00€

1 boisson : Vittel et sirop, jus de fruits (25cl)

- Steak haché **ou** Jambon **ou** 2 œufs au plat avec des frites **ou** Galette de pommes de terre **ou** riz **ou** légumes
- 1 crêpe au Nutella **ou** Petite crème de yaourt glacée

Junior (jusqu'à 12 ans) 16.00€

1 boisson : Vittel et sirop, jus de fruits (25cl), Tropic, Coca-Cola (33cl)

- Poulet croustillant **ou** Fish and chips **ou** Burger (steak haché, salade, tomate, cheddar, sauce burger) avec frites **ou** riz **ou** légumes
- 1 crêpe au Nutella **ou** Brownie

Carte des Boissons

Apéritif

Vin blanc cassis ou vin rouge cassis (14cl)	5,00€
Ou mure, pêche, framboise, griotte	
Sangria vin rouge (25cl)	6,50€
Suze, Porto, Martini blanc, Martini rouge, Américano (5cl)	5,80€
Coupe de champagne « Louis constant » (14cl)	11,00€
Apérol Spritz	10,50€
Apérol, eau pétillante, prosecco, tranche d'orange et glaçons	
Coupe royal, champagne Louis Constant et crème.....	12,50€
Cassis, mure, pêche, framboise ou griotte	
Bouteille de champagne Louis Constant (75cl).....	59,00€

Eaux

Vittel (25cl)	3,80€
Perrier (33cl).....	4,00€
Evian, San pellegrino (50cl)	5,80€
Evian, San pellegrino (1l)	7,20€
Sirop en supplément	0,50€
Citron, grenadine, fraise, pêche, menthe, cerise cassis	

Jus de fruits et sodas

Orange ou citron pressé (25cl)	5,80€
Jus de fruit en bouteille (25cl) abricot, ananas, pomme, ACE, fruits et fraise, orange, pamplemousse, raisin, tomate.....	4,80€
Coca-cola, coca-cola zéro, Tropic (33cl)	5,00€
Sprite, Fuzetea pêche, Schweppes tonic ou agrumes (25cl)	5,00€

Bières et cidres

Heineken, cidre brut (25cl)	5,00€
Cidre brut (75cl)	12,00€
Pression	
25cl	4,90€
33cl	6,20€
50cl	9,50€

Supplément Picon..... 0,80€

Supplément sirop

0,50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Carte des vins

Vin Rouge	Verre 14cl	37,5cl	75cl
<u>Chateau de Roquebrune</u> (Lucien Lurton et fils) AOP Lalande Pomerol équilibré, long et plaisant	9,80€		37,00€
<u>Les longes</u> (Ackerman De Neuville) AOP Saumur-Champigny souple, équilibré	6,50€		25,00€
<u>Caprices d'Antoine</u> (Ogier) AOP Côtes du Rhône ample, fruité, agréable	5,80€		23,00€
<u>Petite Perrière Pinot noir</u> Ample et généreux	6,80€		25,50€
<u>Vacqueyras</u> AOP Côtes du Rhône fruité au tanin souple	8,80€		36,00€
<u>Château Charron</u> ABC Bordeaux, fruité aux tanins délicats	5,00€	14,00€	19,50€
Vin Blanc	Verre 14cl	37,5cl	75cl
<u>La Chablisienne</u> AOC Bourgogne frais, mordant	9,80€		39,00€
<u>Petite Perrière Sauvignon</u> VISIG vin de France pur, authentique	5,50€		21,00€
<u>Les Amours de la reine</u> Castel / AOP Jurançon moelleux, intense	7,00€		28,00€
<u>Riesling Kuentz-Bas</u> AAC vin d'Alsace sec et aromatique	6,80€	19,90€	27,00€
<u>Chevemy Pascal Bellier</u> ACC Val de Loire, minéral ,légèrement acidulé	6,50€		24,50€
Vin Rosé	Verre 14cl	37,5cl	75cl
<u>Grain de sable</u> BIO Jeanjean subtil, intense, frais IGP sable de Camargue	6,00€		21,00€
<u>Masterel Grande Réserve</u> Vignoble Ravel-Chateau Montaud AOP Côtes de Provence fruité, léger	5,00€	14,00€	20,00€
<u>Valadas</u> (Côtes de Provence) AOP Les Arcs sur Argens, fruité, puissant	7,00€	17,00€	28,00€