

Menu Plaisir

Entrée + Plat
Ou
Plat + Dessert
25€

Menu Gourmet

Entrée + Plat + Dessert
30€

Menu Tentation

Entrée + Plat + Fromages + Dessert
36€

À la Carte

Entrée seule **11€**
Plat seul **19€**
Dessert seul **9,50€**

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

Steak frites + Glace 2 boules + Sirop à l'eau 25cl **12.50€**

Ou

Plat à la carte « format enfant » + Glace 2 boules + Sirop à l'eau **16€**

Possibilité de prendre un dessert à la carte pour 5€ supplémentaires

Ouvert tous les soirs

Et

Le Dimanche midi

Fermeture hebdomadaire le jeudi

Prix net en euros, taxes et service compris

Entrées

Roulade de saumon fumé, tomates sésames et crème d'avocats

Terrine de Foie gras maison, coulis de poires, brioche figues abricots
Suppl. de 4€

6 huîtres normandes de Blainville spéciales N°2 échalotes vinaigre de vin

Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive, copeaux de parmesan et pesto

Cannelloni de chèvre frais ricotta chiffonnade de Lomo Ibérique huile d'olive fumée

Mille-feuille de crevettes grises aux échalotes et herbes fraîches

6 escargots de bourgogne au beurre d'ail **Ou 12 escargots suppl. de 3€**

La suggestion du moment : suivant notre ardoise

Plats

Filet de bœuf aux poivres, charlottes sarladaises **suppl. de 4€**

Turbot rôti, poêlée de légumes primeur sauce hollandaise

Saltimboccas d'onglet de veau alla romana, jus d'échalotes, polenta aux olives

Filet de bar réduction matelote, concassée de tomate fenouil crème de chou fleur

Beignet de légumes bulbes, salsa de tomates confites à l'huile d'olive

La suggestion du moment : suivant notre ardoise

Desserts

Pour accompagner votre dessert, nous vous proposons un verre de :

To accompany your dessert, we offer you a glass of:

Porto 5.00€
Tariquet 5.50 €
Monbazillac 6.00 €

La sélection de fromages

Pistachio Breton framboises, *lactées et coulis de fraises*

Opéra crème au beurre café, *ganache chocolat du Venezuela*

Les authentiques profiteroles *au chocolat tiède maison*

Crème brûlée à la vanille Bourbon Ou *flambée au grand-Marnier* **Suppl. de 3€ sans gluten**

La suggestion du moment : *suyant notre ardoise*

Coupe Patio *(Caramel beurre salé, vanille, spéculoos)*

Coupe fraîcheur *(Cassis, citron, passion)*

Colonel *(Sorbet citron, vodka)*

Dame blanche *au chocolat tiède maison*

Chocolat Ou *café liégeois*

3 Boules : Citron, Cassis, Passion ,

Vanille, Café, Chocolat fraise, Caramel beurre salé, Spéculoos.

Nous vous invitons à venir découvrir notre bar Lounge

Situé juste à côté, il est ouvert 7 jour/7 de 9 h à minuit

We invite you to discover

Our bar lounge located next door, it's open 7days/7 from 9 am to midnight

Apéritifs

Americano maison 12cl	8.50€	Coupe de Champagne 12 cl	8.50€
Campari 6 cl	6.00€	Ricard 45° 2cl	3.50€
Porto (rouge ou Blanc) 6 cl	5.00€	Noix st Jean ,Orange colombo	
Suze 6cl	4.00€	Rinquinquin, Poirette 6 cl	5.50€
Martini (blanc ou rouge) 6 cl	4.00€	Gin Tonic 20 cl	7.00€
Picon vin blanc ou bière 20 cl	7.00€	Dalwhinnie 4 cl	7.50€
Blanc cassis 15 cl	4.50€	Paddy-Old Irish 4cl	6.00€
Kir Royal 12 cl	9.00€	Glenfiddich 4cl	8.00€
(Cassis, mûre, pêche, framboise)		Knockando 4cl	9.00€
Apérol Spritz 20cl	8.00€	Jack Daniel's 4cl	8.50€
Colombo Spritz 20cl	8.00€		

Bières

Pression

Leffe 25cl: 4.00€ 33cl: 5.00€ 50cl: 7.50€

Boissons Fraîches sans alcool

Coca-cola 33cl	3.50€
Coca-cola Zéro 33cl	3.50€
Jus de fruits 25cl	3.50€
(Ananas, orange, pomme, tomate et abricot)	
Fanta (orange) 33cl	3.50€
Schwepes, Ice Tea 25cl	3.50€
Limonade 20cl	3.50€
Vittel 50cl- 3.20€ /100cl-4.00€	
Eau gazeuse 50cl- 4.00€ /100cl-5.00€	

Cocktails

<u>Avec alcool:</u>	
Planteur maison 12cl	7.00€
(Rhum, mélange de jus de fruits)	
Ti Punch 6 cl	5.50€
(Rhum blanc, sucre, citron vert)	
Le Patio 12cl	7.00€
(Crémant, curaçao bleu ,gin, citron)	
Les Hauts 12cl	7.00€
(Rhum ,sirop pamplemousse/ spéculoos, soda)	

Cocktails Sans Alcool :

Carnaval(mélange jus de fruits 12cl 4.50€

Champagne brut

Daniel Boland 37.5cl	30.0€	L'esprit de Chapuy (terroir) 75cl	45.0€
Daniel Boland 75cl	49.0€	Roederer 1 ^{er} cru 75cl	64.0€
Daniel Boland prestige 75cl	58.0€	Pierre Paillard 75cl	62.0€
		Les Parcelles Bouzy grand cru	