

Apéritifs

Kir cassis, pêche ou mûre 12cl.....	3,00
Kir Royal cassis, pêche ou mûre 12cl.....	8,00
Suze, Martini, Porto 5cl.....	3,50
Ricard 2cl.....	2,60
Rhum, Clan Campbell, Vodka, Gin 4cl.....	5,50
Chivas 12 ans 4cl.....	7,00
Jack Daniel's 4cl.....	7,00
Champagne à la coupe 12cl.....	8,00
Bouteille de Champagne PAUL ROMAIN Brut 75cl.....	50,00
Bouteille de Champagne PAUL ROMAIN Blanc de Blancs 75cl.....	60,00

Bières Pression

	25 cl	50 cl
Pelforth Blonde	2,60	4,50
Ciney	4,00	7,50
Mort Subite rouge/blanche.....	4,20	8,00

Bières Bouteille

Super Bock 25cl.....	2,80	Leffe Blonde 33cl.....	4,50
Heineken 25cl.....	3,30	Chouffe 33cl.....	5,00
Pelforth Brune 33cl.....	4,50	Desperados 33cl.....	5,00

Boissons Fraîches

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta, Badoit Rouge 33cl.....	3,30
Schweppes, Schweppes agrumes, Ricqlès 25cl.....	3,30
Ice Tea, Orangina 25cl.....	3,30
Redbull 25cl.....	4,00
Vittel, Limonade 25cl.....	3,00
Perrier fines bulles, Evian 50cl.....	3,70
Perrier fines bulles, Evian 1Lcl.....	5,50
Supplément sirop	0,20
Jus d'orange pressée 20cl.....	3,50
Jus Granini 25cl <i>Orange bio, pomme bio, ananas, ACE, tomate, abricot</i>	3,30

Nos Cocktails & Frappés

 Mojito Original 15cl.....	7,50
<i>Rhum Havana Club, jus de citron vert, menthe, eau gazeuse, sirop de sucre de canne</i>	
 Mojito Fraise 17cl.....	8,50
<i>Rhum Havana Club, sirop de sucre de canne, eau gazeuse, citron vert, menthe, pulpe de fraise</i>	
 Sex on the Beach 15cl.....	7,50
<i>Vodka Poliakov, liqueur de melon, crème de mûre, jus d'ananas, nectar de cranberry</i>	
 Spritz 15cl.....	6,50
<i>Vin pétillant, Aperol, rondelle d'orange, eau gazeuse</i>	
 Cuba libre 10cl.....	6,50
<i>Rhum blanc Havana Club, jus de citron vert, Coca-Cola, rondelle de citron vert</i>	
 Americano 10cl.....	6,50
<i>Campari, Gin, Martini rouge, Martini blanc</i>	

Sans alcool

 Virgin Mojito 33cl.....	5,00
<i>Citron vert, menthe, eau gazeuse, sirop de sucre de canne</i>	
 Virgin Sex on the Beach 33cl.....	5,00
<i>Cocktail de fruits, sirop de grenadine, sirop de pêche</i>	
Café frappé	5,00
<i>Double Espresso, sucre de canne, chantilly, glaçons</i>	
Thé glacé maison	5,00
<i>Thé noir, sucre de canne, citron vert, fruits de saison, glaçons</i>	

Digestifs

Rhum Don Papa.....	10,00	Liqueur Cassis, pêche	5,00
Rhum Diplomatico Rhum Bumbu, ambré et épicé.....	9,00	Calvados, Baileys, Get 27	4,90
Rhum Havana club.....	5,50	Armagnac Xo Maniban.....	8,00

Boissons Chaudes

Café	1,60	Thés & Infusions	2,70
Décaféiné, Allongé, Noisette	1,80	Café ou Chocolat Liégeois	3,80
Café double, Café crème	2,70	Café Gourmand	
Chocolat Chaud	2,70	Thé, Chocolat Chaud, Café Crème +1€.....	5,00

Nos Formules du midi

MENU À 13,90 €

Entrée
+
Plat

ou

Plat + Dessert

MENU À 16,90 €

Entrée
+
Plat

+
Dessert

MENU ENFANT À 9,50 €

Poulet croustillant et frites maison

ou

Penne au poulet façon Normande

+
boisson sans alcool

+
Dessert

	2 personnes	4 personnes
Planche de charcuteries AOP	9,00	17,00
<i>Jambon sec Serrano (9 mois d'affinage), véritable Andouille de Guémené, Spianata Calabrese piquante Jambon de Paris, Terrine du moment</i>		

Planche de fromages AOP sélectionnés par Xavier THURET (MOF)	9,00	17,00
<i>Sainte-Maure de Touraine, Cantal (4 mois d'affinage), Brie de Melun, Chutney maison</i>		

Planche de foie-gras	9,00	17,00
<i>Foie-gras maison, fleur de sel, pain d'épice toasté</i>		

À la Carte

Les salades

Salade du capitaine	17,00
<i>Saumon fumé d'Ecosse, grosses crevettes, agrumes, artichauts marinés</i>	
Campagnarde	14,90
<i>Foie-gras maison, toasts, gésier au Xérès, pignons de pin, pomme fruit</i>	
Italienne	14,90
<i>Jambon Serrano, Mozza. Di Buffala, parmesan, légumes marinés, pesto</i>	

Nos viandes

Bavette Angus - 250g	15,90
<i>Echalote confite, frites maison et salade</i>	
Tartare de bœuf - VBF 180g Frites maison et salade.....	13,00
Plat du jour <i>Consulter l'écran</i>	10,90
Poisson du moment <i>Selon arrivage</i>	

Nos pâtes

Penne Forestière	10,90
<i>Aiguillettes de poulet, champignons, crème, copeaux de parmesan</i>	
Penne Arrabiata	10,90
<i>Tomates relevées, jambon cru, copeaux de parmesan</i>	
Wok végétarien à la Thai	10,90
<i>Penne, légumes croquants, lait de coco, éclats de cacahuètes, coriandre</i>	

Nos desserts

Dessert du jour <i>Consulter l'écran</i>	4,50
Café gourmand - Trio de gourmandises	6,00
<i>Chocolat chaud, thé ou café crème +1€</i>	

Les Vins

Vin d'Espagne	12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Audace - Merlot Rouge.....	2,50	5,00	9,90	14,50
<i>Belles notes de fruits rouges, très savoureux !</i>				

AOP Brouilly	4,00	7,90	15,50	23,00
Frédéric Pastel Rouge.....				
<i>Vin souple, tout en fruit et d'une belle fraîcheur, sur des notes de cassis et d'épice.</i>				

Vin d'Australie	2,50	5,00	9,90	14,50
Audace - Chardonnay Blanc.....				
<i>Vin souple et charpenté, avec une acidité fraîche et de la richesse.</i>				

AOP Sancerre	5,90	11,50	22,50	33,50
Les Blanchaux Blanc.....				
<i>Minéral, sur des notes de fruits exotiques et d'agrumes.</i>				

AOP Petit Chablis	5,90	11,50	22,50	33,50
J. Moreau & Fils Blanc.....				
<i>Notes très expressives d'agrumes. Fin et élégant.</i>				

Vin d'Afrique du Sud	2,50	5,50	9,90	14,50
Audace - Cinsault Rosé.....				
<i>Belles saveurs de fruits rouges et d'agrumes.</i>				

AOP Côtes de Provence	3,00	5,90	11,50	17,00
Les Galets de Provence Rosé.....				
<i>D'une très belle fraîcheur, ce rosé exprime des arômes puissants et élégants.</i>				

NOS COUPS DE CŒUR

	15,50€	23,00€
MAISON CASTEL GRANDE RÉSERVE IGP PAYS D'OC CHARDONNAY - BLANC		
<i>Robe jaune paille aux reflets légers bruns. Nez complexe aux arômes de fruits exotiques, avec quelques notes finement grillées. Bouche ample et fraîche, finale délicatement vanillée.</i>		

	22,50€	33,50€
CHÂTEAU CAVALIER «CASCADEL» CÔTES DE PROVENCE AOP - ROSÉ		
<i>Robe rose pâle et délicate avec des reflets bleutés. Nez intense d'agrumes et de fruits à chairs blanches, la finale est légèrement réglissée. La bouche est ample et friande avec une finale assez puissante et minérale.</i>		

	11,50€	17,00€
BOUQUET DU COMTAT CÔTES DU RHÔNE AOP - ROUGE		
<i>Robe grenat, reflets pourpres. Nez de fruits rouges mûrs et d'épices légères. Bouche charnue, ronde et structurée, aux notes de fruits rouges et noirs confiturés. Tanins fondus dans un grand équilibre.</i>		

	15,50€	23,00€
CHÂTEAU MALBEC BORDEAUX AOP - ROUGE		
<i>Robe pourpre légèrement violette. Nez intense et fruité, arôme de cerise noire et mûre. Bouche juteuse, gourmande, belles notes musquée. Structure tannique remarquable, finale longue et racée.</i>		

	22,50€	33,50€
CHÂTEAU TOUR DU MAYNE HAUT MÉDOC AOP - ROUGE		
<i>Robe carmin, aux reflets grenat. Nez puissant, épicé et minéral. Notes de fruits noirs et de moka. Bouche tout en équilibre, racée et riche. Très belle longueur, complexe !</i>		

	39,90€	
CHÂTEAU FERRANDE GRAVES AOP - ROUGE		
<i>Belle robe pourpre. Arômes de fruits rouges, de réglisse et de poivre gris qui composent un nez parfaitement défini. Une bouche harmonieuse et un tanin ample, doux et très fin.</i>		