

ENTRÉES

CHÈVRE CHAUD SUR TOASTS, NOIX, LARDONS, SALADE	6,90
SALADE, PANES DE CAMEMBERT, POMME DE TERRE, TOMATE	6,90
ŒUFS DURS MAYONNAISE	4,80
TARTE SALEE (la part)	5,00
TERRINE DE CAMPAGNE	5,00
ASSIETTE DE CRUDITES	5,00
NEMS AU PORC OU VEGETARIENS	6,00
RAVIOLIS AUX CREVETTES	6,00
ASSIETTE DE SAUMON FUME	7,90

PLATS GARNIS

TARTE SALEE garnie de crudités ou de frites ou de salade verte	9,00
PLAT DU JOUR*	9,60
POULET AUX 5 PARFUMS, riz	9,60
POULET AU CURRY, riz	9,60
POULET FRIT, riz	9,60
SAMOUSSAS VEGETARIENS, riz	13,00
BROCHETTES YAKITORI AU POULET, riz sauté	13,60
BROCHETTES YAKITORI AU BŒUF ET FROMAGE, riz sauté	14,60
ANDOUILLETTE DE TROYES, frites	13,00
JAMBON GRILLÉ sauce au choix, frites	13,00
BROCHETTE D'ONGLET sauce au choix, frites	15,00
FAUX FILET sauce au choix, frites	17,00
CONFIT DE CANARD, frites	15,00
FILET DE BAR, riz	17,00
GAMBAS ET CABILLAUD AU CURRY, riz	17,00
CALAMARS A LA ROMANA ,frites	13,00
CROUSTILLANTS AUX CREVETTES, riz	13,00
CRABES FARCIS, riz sauté	15,00

Garnitures: riz nature ou frites fraîches ou haricots verts ou salade verte

Sauce en supplément 1 euro : béarnaise ou poivre ou roquefort ou curry

*Selon disponibilité, à midi et en semaine

SALADES COMPOSÉES

NÉMO Tomate, fromage blanc, saumon fumé, ciboulette, oeuf, salade	12,50
LITTLE CHICKEN Pommes de terre, œuf, tomate, gruyère, aiguillettes de poulet croustillantes, salade	12,00
BABE Jambon serrano, pommes de terre, œuf, gruyère, tomate, salade	12,00
COTTON CLUB Aiguillettes de poulet croustillantes, tomate, ananas, maïs, œuf, salade, sauce américaine	12,50
FRANÇOIS 1er Chèvre chaud sur toasts, lardons, noix, tomate, œuf, salade	12,00
CLIFFHANGER Jambon serrano, pommes de terre, reblochon sur toasts, tomate, œuf, salade	12,50
LES ARISTOCHATS Roquefort, noix, œuf, tomate, huile de noix, magret de canard, salade	12,50
LA VACHE ET LE PRISONNIER Panés de camembert, pomme de terre, tomate, œuf, jambon serrano, salade	12,50

PANINIS 9 euros

CAPRI : Fromage de chèvre, tomate, mozzarella
3 FROMAGES : Fromage de chèvre, gruyère, mozzarella
MONTAGNARD: Reblochon, jambon serrano, tomate
DORY : Saumon fumé, crème fraîche, ciboulette, tomate
MAYA : Miel, jambon serrano, tomate, chèvre
DAFFY : Magret de canard, tomate, mozzarella

Accompagnés d'une salade verte ou de frites fraîches ou de crudités

FROMAGES

GRUYERE	3,90
CAMEMBERT	3,90
CHEVRE	3,90
ROQUEFORT OU REBLOCHON	4,90
ASSORTIMENT DE FROMAGES	6,30

MENU 13,80 €
(exclusivement le midi
avant 14 h)

*Plat du jour**
ou
Poulet au choix
et
Dessert du jour

MENU 15,30 €

Tarte salée ou
Oeufs mayonnaise
ou *Terrine de campagne*

*Plat du jour**
ou *Poulet au choix*
ou *Jambon grillé*

Dessert du jour

SUGGESTION 12,80€
(exclusivement le midi avant 14 h)

Tarte salée maison
ou *Panini au choix*
avec *salade verte ou frites ou crudités*

Dessert du jour

MENU VAPEUR

20 €

Assortiment de
Dims Sums
salés, riz

Perles de coco
ou
Dessert du jour

MENU ENFANT 7,50€
(jusqu'à 12 ans)

Aiguillettes de poulet
croustillantes
ou *Nuggets de filet de*
colin, frites

Panini au nutella
ou *Glace 2 boules*

Sirop à l'eau
ou *Diabolo*

MENU 23 €
Raviolis aux crevettes
ou *Nems au choix*

Crabes farcis
riz sauté
ou

Brochettes yakitori
au poulet
riz sauté

Dessert au choix
selon disponibilité

Menu 25 €
Samoussas végétariens

Ou
Salade de
Panés de camembert

Brochette d'onglet
ou
Confit de canard

Dessert au choix

Café gourmand + 2,50 euros

Sauce en supplément + 1 euro

***Selon disponibilité, le midi et en semaine**

DESSERTS

PÂTISSERIE	4,30
FROMAGE BLANC sucre ou coulis de fruits rouges	4,30
CRÈME AU CARAMEL	5,80
MOUSSE ou CRÈME AU CHOCOLAT ou TIRAMISU	5,80
TARTE TATIN aux pommes et sa glace vanille	6,20
MOELLEUX AU CHOCOLAT FONDANT et sa glace vanille	6,20
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU , crème anglaise et sa glace vanille	6,20
CAFÉ GOURMAND (café accompagné de 3 douceurs sucrées)	6,90
THE GOURMAND (thé accompagné de 3 douceurs sucrées)	6,90

GLACES

COUPE 2 BOULES	4,30
Sorbet : citron, fraise, cassis baie de cassis, mangue	
Crème : vanille, chocolat, café, menthe, pistache, banane, noix de coco, rhum raisin	
COUPE 3 BOULES	5,90
NOUGAT GLACÉ	5,90
DAME BLANCHE	6,30
Crème glacée vanille, chantilly, sauce au chocolat	
SUNDAE FRAISE	6,50
Crème glacée vanille, sorbet fraise, chantilly, sauce aux fruits rouges	
PÈCHE MELBA	6,50
Crème glacée vanille, pêche, chantilly, sauce aux fruits rouges	
CHOCOLAT ou CAFÉ LIEGEOIS	6,50
Crème glacée chocolat ou café, vanille, chantilly, sauce au chocolat	
POIRE BELLE HELENE	6,50
Crème glacée vanille, poire, chantilly, sauce au chocolat	
ICEBERG	7,20
Crème glacée menthe, paillettes de chocolat, get 27, sauce au chocolat	
TROIKA	7,20
Sorbet cassis baie de cassis, sorbet citron, vodka, chantilly	
BANANA SPLIT	7,20
Crème glacée chocolat, vanille, sorbet fraise, banane, chantilly, sauce au chocolat	
COUPE AFRICAINE	7,20
Crème glacée banane, noix de coco, chantilly, sauce au chocolat	

BOISSONS

APÉRITIFS

Ricard 2cl	3,00
Muscat, suze, porto 5cl	3,50
Martini rouge, blanc, rosé 5cl	3,50
Gin, vodka 4cl	4,80
Kir au Sauvignon cassis, mûre, pêche	3,00
Whisky 4cl :	
Ballantine's	4,90
Aberlour, Chivas	5,90
Mojito, Americano	5,90

CIDRE

Cidre 25cl, 5°	3,70
Cidre 75cl, 5°	9,60

BIERES

Pressions :	
Thor blonde 25cl, 5°	3,00
Felsgold blanche 25cl, 4,5°	3,50
Ou Thor ambrée 25cl, 6°	3,50
La Goudale 25cl, 7,2°	4,00
La Goudale 33cl, 7,2°	5,00
La Goudale 50cl, 7,2°	7,90

Bouteilles :

Bière sans alcool 25cl	3,00
Pelforth brune 25cl, 6,5°	3,30
Heineken 33cl, 5°	3,50
Despérados 33cl, 5,9°	4,30
Adelscott 33cl, 5,8°	4,30
Tsing tao 33cl, 4,7°	4,30
Grimbergen rouge 33cl 5,5°	4,30

DIGESTIFS

Alcool de riz 2cl	3,00
Calvados 2cl	3,00
Cognac 2cl	3,90
Get 27 ou Get 31 4cl	4,80

VIN ROUGE

	75cl	
Côtes du Rhône 14°	17,00	
Bordeaux 13°	17,00	
Mouton Cadet 13°	22,00	
Médoc 12,50°	17,00	
Brouilly 13,50°	19,00	
Saumur Champigny 13°	19,00	
Saint Nicolas de Bourgueil 12°	19,00	

VIN ROSÉ

	75cl	
Côteaux d'Aix en Provence 12,50°	16,00	

VIN BLANC

	75cl	
Bourgogne Aligoté 12°	18,00	
Vouvray 12,50°	16,00	
Chablis 12,50°	22,00	
Chardonnay 12,50°, Sauvignon 12°	14,00	

BOISSONS FRAICHES

Fruit pressé	4,20
Jus de fruit 25cl	3,70
Orangina 25 cl	3,70
Ice tea 25 cl	3,70
Coca cola 33cl	3,70
Coca cola zéro 33cl	3,70
Schweppes 25cl	3,70
Schweppes agrume 25cl	3,70
Limonade 25cl	2,70
Perrier 33cl	3,70

EAUX

Vittel 25 cl	2,70
Vittel, Badoit 50cl	3,30
San Pellegrino 50cl	3,30
Eau minérale 100cl	4,50

BOISSONS CHAUDES

Cappuccino	3,30
Café ou décaféiné	1,70
Café viennois	3,70
Café crème	3,00
Chocolat	3,30
Chocolat viennois	3,70
Thé : Ceylan, jasmin, vert,	3,30
Earl Grey...	3,30
Infusion : Verveine, tilleul	3,30
Citron pressé chaud	4,20

VIN AU VERRE

		12,5cl
Côtes du Rhône, Bordeaux 13,50°	3,00	
Rosée 12,50°	3,00	
St Nicolas de Bourgueil 12°	3,50	
Chardonnay 12,50°	3,00	
Sauvignon 12°	3,00	

VIN EN CARAFE

	25cl	50cl
Côtes du Rhône 13,50°	5,60	9,80
Bordeaux 13,50°	5,60	9,80
Rosée 12,50°	5,60	9,80
Chardonnay 12,50°	5,60	9,80
Sauvignon 12°	5,60	9,80
St Nicolas de Bourgueil 12°	6,50	12,00

CHAMPAGNE

	75cl	
Mum Cordon rouge 12°	60,00	
Champagne Brut 12,50°	40,00	

+0,30€ lait, rondelle de citron

+ 0,10€ terrasse