

Les Entrées

Avocat Cocktail.....	9 €
Assiette de crudités.....	8 €
Jambon Cru du Pays.....	9 €
Terrine de Campagne.....	9 €
Assiette de Saumon Fumé.....	12 €
Moules Farcies.....	11 €
Poêlée de Gambas au Beurre d' Ail.....	11 €
Beignets de Calamars.....	10 €
Escargots, les 6.....	6 €
Escargots, les 12.....	12 €
Feuilleté au Maroilles.....	10 €
Salade au Crotin de Chavignol.....	9 €
Feuilleté d'Escargots à la crème de Persil.....	11 €

Les Salades

	<u>en entrée</u>	<u>en plat</u>
Salade Tropicale.....	9 €	13 €
(salade, tomates, cœurs de palmier, avocat, crevettes, pamplemousse, surimi)		
Salade Maison.....	9 €	13 €
(salade, émincé de volaille, lardons, croûtons, gruyère râpé, œuf)		
Salade des Landes.....	9 €	13 €
(salade, gésiers confits, champignons, magret de canard, tomates)		
Salade au Chèvre Chaud.....	8 €	12 €
(salade, tomates, asperges, toasts de chèvre)		
Salade verte.....	4 €	

Les viandes

Steak Tartare (non préparé).....	17 €
Steak Haché nature.....	15 €
Émincé de bœuf au Poivre Vert.....	16 €
Onglet aux Échalotes.....	16 €
Onglet à l' Ail.....	16 €
Onglet au Poivre Vert.....	16 €
Entrecôte au Maroilles.....	19 €
Entrecôte Béarnaise.....	19 €
Pavé de Rumsteck (300 g de viande environ).....	19 €
<i>(servi avec sauce béarnaise, poivre vert, roquefort ou maroilles au choix)</i>	
Brochette de Bœuf sauce Béarnaise.....	19 €
Magret de Canard au Poivre Vert.....	18 €
Filet Mignon de Porc au Maroilles.....	17 €
Escalope Forestière (avec penne nature et la sauce aux champignons de Paris).....	16 €
Escalope Milanaise (avec penne sauce tomate).....	16 €
Salimboca (petites brochettes de volaille sauce tomate, champignons, avec penne).....	17 €
Andouillette Grillée sauce Moutarde.....	15 €

Les viandes rouges sont accompagnées de Frites et Salade habituellement ou de Légumes du jour si vous le demandez.

Supplément de garniture ou de sauce : 2 €

Les Poissons

Gambas en plat, sauce Citronnée.....	19 €
Brochette de Gambas à la Plancha.....	19 €
Filet de Sole Meunière (selon arrivage).....	19 €
Escalope de Saumon à l' Oseille (selon arrivage).....	19 €

Les Formules du Jour

Servies le midi sauf le Dimanche
Et les jours fériés

Le Plat du Jour à 10 €

La Formule du Midi à 13 €

Le Plat du Jour ou une pizza Reine
servi avec une Entrée et un café
(voir le tableau)

Menu Enfant

à 10 €

Pizza Régina

ou

Steak haché , Frites ou Pâtes

ou

Tortélinis

Smarties glacé

ou une boule de glace au choix

Les menus sont servis jusque 13 h, le midi et 20 h 30, le soir
Les Suggestions ne peuvent pas inclure un menu et tout changement apporté ne sera
plus considéré comme un menu.

Menu à 22 €

Avocat cocktail

ou

Terrine de Campagne

ou

Feuilleté au Maroilles

Onglet au Poivre

ou

Andouillette Grillée

ou

Escalope Forestière

Menu à 26 €

Salade au Crotin de Chavignol

ou

Moules Farcies

ou

Feuilleté d' Escargots

Magret de Canard au Poivre Vert

ou

Escalope de saumon à l' Oseille

ou

Filet Mignon de Porc au Maroilles

Assiette de Fromages ou Ile Flottante

ou Croustillant au Chocolat ou

Framboisier ou Dessert du Jour

Les Pizzas

Pizza Napolitaine.....	10 €
(tomate, anchois, câpres, olives, fromage)	
Pizza Bourgogne.....	12 €
(tomate, escargots au beurre d'ail, fromage)	
Pizza Capriciosa.....	11 €
(tomate, jambon, chorizo, fromage, poivrons)	
Pizza du Chef.....	11 €
(tomate, lardons, fromage, champignons, jambon cru)	
Pizza Diabolique.....	11 €
(tomate, jambon, chorizo, merguez, fromage)	
Pizza aux Quatre Fromages.....	12 €
(tomate, mozzarella, roquefort, maroilles, chèvre)	
Pizza Gourmande.....	11 €
(tomate, lardons, fromage, oignons frits, émincé de bœuf)	
Pizza au Maroilles	11 €
(tomate, fromage, maroilles)	
Pizza Norvégienne	12 €
(tomate, fromage, saumon fumé, crème)	
Pizza Tropicale.....	11 €
(tomate, émincé de volaille, olives, ananas, fromage, épices antillaises)	
Pizza Bergere	11 €
(tomate, fromage, jambon, chèvre)	
Pizza Flamekuche.....	11 €
(crème, gruyere, lardons, oignons)	
Pizza Reine	10 €
(tomate, jambon, fromage, champignons)	
Calzone	11 €
(Pizza Reine avec 1 œuf en chausson)	

Les Pâtes

Pennes aux Quatre Fromages.....	12 €
Tagliatelles Carbonara (crème, lardons , jaune d'œuf).....	10 €
Tagliatelles Norvégienne (crème, tomate, saumon fumé).....	15 €
Tortellinis du Chef (pâtes farcies à la viande, crème, sauce tomate, jambon, champignons).....	15 €

Les Apéritifs

Kir Vin Blanc.....	3 €
Ricard.....	3 €
Martini Blanc ou Rouge.....	4 €
Martini Gin	7 €
Porto ou Muscat.....	4 €
Marsala aux amandes ou Suze.....	4 €
Gin, Vodka ou Malibu.....	5 €
Whisky Black and White.....	2 cl :.....3 € 4 cl :.....5 €
Supplément Coca, jus d'orange ou ananas.....	1 €
Whisky Jameson.....	6 €
Whisky Chivas ou Glenfiddich.....	7 €
Bourbon Four Roses ou Jack Daniels	6 €
La Coupe de Champagne	7 €
Kir Royal.....	8 €
La Bouteille de Champagne.....	50 €

Les Cocktails

T. Punch (Rhum blanc, sucre de canne, citron vert)	7 €
Punch Planteur (Rhum blanc, nectar mangue, passion, goyave, ananas, et aromates).....	7 €
Americano Maison	7 €
Coctail Maison (Jus d'ananas, gin, malibu, curaçao).....	6 €
Gin Fizz (Gin, citron, sucre de canne, limonade).....	7 €
Cocktail sans Alcool (Jus d'orange, jus d'ananas et sirop de grenadine).....	4 €

Le Mot du Patron

Chers clients, nous vous informons qu'avec la terrasse ouverte, le service est plus long que d'habitude. En effet, nous avons de plus grandes distances à parcourir pour vous servir ; Aussi, nous vous demandons des efforts de tolérance et d'indulgence pour l'attente. D'autre part, afin de respecter la tranquillité des voisins, nous vous demandons un minimum de discrétion en parlant et nous vous informons que la terrasse ferme ses portes impérativement à 15 h 00, le midi et à 23h00 le soir par souci de respecter les horaires du personnel. D'autre part, nous vous demandons de surveiller vos enfants afin de ne pas gêner le service et les autres clients ; les chiens sont acceptés mais uniquement s'ils restent attachés. Afin de préserver l'environnement, merci de ne rien jeter dans le bassin même pour nourrir les poissons et si vous êtes fumeur, n'hésitez pas à nous demander un cendrier plutôt que de jeter vos mégots à terre. Merci et bon appétit !

Les Vins

Les Bordeaux

	<u>75 cl</u>	<u>37,5 cl</u>
Bordeaux château Pradel 2011.....	17 €	
Graves Château des Gravières 2014.....	24 €15 €
Moulis La Licorne de Duplessis 2011	29 €	
Saint-Emilion Château Moulin des Graves 2014.....	32€20 €
Saint Julien Huis Clos 2013.....	49 €	
Saint Estephe Château Domeyne 2012.....	52 €	

Les Bourgognes

Hautes Côtes de Beaune 2015.....	35 €	
Mercurey Domaine du Meix Foulot 2015.....	41 €23 €
Côtes de Nuits Villages 2011.....	49 €	

Les Beaujolais

Brouilly 2016 et 2014	29 €18 €
Saint Amour 2015.....	31 €	

Les Cotes du Rhône

Bouquet du Comtat 2016 et 2015.....	14 €10 €
Vacqueyras 2014.....	30 €	
Saint Joseph 2015.....	38 €	

	<u>75 cl</u>	<u>37,5 cl</u>
<u>Les Vins de la Loire</u>		
Saint Nicolas de Bourgueil 2015.....	18 €11 €
Sancerre Château de Crézancy 2013.....	38 €22 €

Les Rosés

Côtes de Provence César Brézillou 2016 et 2015.....	18 €12 €
Château Roubine cru classé 2016.....	30 €	
Tavel Château La Genestiere 2016.....	26 €16 €
Pinot noir d'Alsace 2015	25 €	

Les Blancs

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2015.....	15 €10 €
Chablis 2011.....	34 €	
Pouilly Fumé Hubert Veneau 2016.....	37 €	
Sancerre Château de Crézancy 2015 et 2013.....	38 €22 €

Les Pichets

	<u>50 cl</u>	<u>25cl</u>
Rouge ou Rosé ou Blanc.....	6 €3 €

Les Rafraîchissements

	<u>25cl</u>	<u>½ Blle</u>	<u>La bouteille</u>
Vittel ou San Pelégrino.....	2,5 €		4 €
Schweppes tonic ou agrumes, Coca, coca zéro.....	3 €		
Jus de Fruits (orange, ananas, raisin, abricot, pomme, tomate).....	3 €		
Sirop à l'eau, Limonade, Diabolo.....	2 €		
Bière pression 1664.....	4 €		
Heineken.....	4 €		
Leffe (blonde).....	4 €		
Hoegaarden (blanche).....	4 €		

Les Digestifs

	<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
Cognac, Calvados.....	3 €	6 €
Get 27, Get 31.....	3 €	6 €
Limoncello, Baileys.....	3 €	6 €
Crème de Cassis, Framboise, Mûre, Fraise des bois.....	3 €	6 €
Fleur de Bière, Genievre de Houle.....	3 €	6 €
Poire William, Grappa.....	3 €	6 €

Les Boissons Chaudes

Café, Café crème, Décaféiné.....	1,5 €
Grand café, Cappuccino.....	3 €
Thé, Infusion.....	3 €
Irish Cofee.....	8 €