

LA RESERVE



MENU DEJEUNER (voir ardoise) **19.70 €**

Du Mardi au Vendredi Midi

Entrée + Plat OU Plat + Dessert

Avec 1 verre de Vin ou ½ 1664 ou ½ d'eau ou 1 verre de Coca-Cola

ENTREES :

- Salade de Betteraves, pommes et œuf mollet de Loué 8.80 €
- Tartare de saumon au citron vert, gingembre et coriandre 10.20 €
- Foie Gras de canard cuit au Naturel, chutney et croustillant de pain d'épice 13,10 €
- Le petit pot de Rillettes du Mans : By la Réserve 6.20 €
- Soupe de poisson « maison », rouille et fromage râpé 9.50 €
- Œuf cocotte de loué aux Saint Jacques et bisque de crustacés 11.50 €
- L'assiette Japonaise :
3 maki de thon, 3 sushi de saumon, wakamé et gingembre confit 10.90 €
- Le beau Cœur de Laitue 5.20 €

SALADES/SNACKING :

- Club sandwich (15 minutes d'attente):
Volaille et bacon ou saumon fumé avec frites maison, œuf au plat et salade 14.90 €
- Croustillant de Chèvre au miel :
Mesclun, tomates, jambon séché et pommes 14.20 €
- Salade basse-cour :
Foie gras, ballotine de volaille, magret fumé, pommes de terre, Tomates et œuf de caille 14.95 €
- Le « Buddha Bowl » de la Réserve :
Quinoa, betterave, tagliatelles de légumes, vinaigrette aux agrumes et Guacamole 12.90 €

POUR LES PETITS CHOUX (-12ans) 8.90 €

Sirop à l'eau ou Diabolo (Parfum au Choix)

Steak haché (75g) **Ou** Poisson du marché, servi avec frites ou purée ou légumes.

Mousse au chocolat maison **Ou** 2 boules de glace



LA RESERVE

POISSONS / RISOTTO :

- Cabillaud, tarte tatin de légumes anciens et jus brun aux saveurs de Truffe 17.60 €
- Bar rôti, mousseline de légumes de saison et sauce beurre blanc 19.60 €
- Thon Albacore mi- cuit, salade de légumes aux saveurs thaï et wakamé servi froid 19,40 €
- Risotto aux champignons, mendiants et jeunes pousses d'épinards 13,50 €

Plat
« Signature »
La Réserve

NOS VIANDES :

- Filet de Bœuf (200gr), écrasé de pommes de terre maison. 25.10 €
- Filet de Bœuf façon Rossini 29.95 €
Champignons du moment et écrasé de pommes de terre maison
- Faux Filet « Race à viande » (minimum 300gr) et Frites Maison 20.90 €

Sauces « Maison » au choix: Roquefort , Béarnaise, Poivre.

- Tartare de Bœuf Charolais taillé au couteau: 18.90 €
- Tartare de Bœuf Charolais taillé au couteau servi à l'Italienne : 18.90 €
Pesto, Copeaux de Parmesan et Basilic
- Burger Réserve : 17.90 €
*Steak haché façon bouchère (150gr)
Reblochon, lard, emmental, confit d'oignons, crème fraîche et salade.*
- Volaille Burger : 17.90 €
*Suprême de poulet pané à l'américaine, concassée de tomates, oignons rouges
Légumes croquants, cheddar et sauce Béarnaise*
- Volaille Fermière désossée : 16.90 €
Farce fine et croquants de châtaignes, risotto, champignons du moment
- Andouillette panée « Comme à Lyon » et compotée de choux, sauce moutarde 18.90 €

Plat
« Signature »
La Réserve

Plat
« Signature »
La Réserve

Garnitures Supplémentaires :

Frites, Purée, Légumes, Champignons 4.00 € Mesclun 3.00 €

Nos viandes sont d'origines française ou UE, nous avons également à votre disposition la liste des allergènes

FROMAGES :

- Fromages de France et confiture de saison (**4 Assortiments**) 10.90 €

DESSERTS DU PATISSIER :

LA RESERVE



- Coulant tiède au Chocolat Los Ancones Maison Cluizel
(A commander au début du repas ou 15 minutes d'attente) 8.60 €
- Crème Brûlée à la Vanille Bourbon 6.50 €
- Les Profiteroles de La Réserve :
Trois choux maison, glace vanille artisanale et sauce chocolat. 8.90 €
- Mousse au chocolat Maison 6,50 €
- Salade de fruits frais de saison et son sorbet artisanal 7.90 €
- Tarte fine aux pommes servie tiède et crème épaisse
(10 minutes d'attente) 7.90 €
- Délice amandine et poire caramélisées, glace artisanale Amande 8.50 €
- Café ou Décaféine très gourmand 6,30 €
- Thé très gourmand 7,00 €

DESSERTS AUX GLACES ARTISANALES :

- La Coupe de sorbets et ses fruits frais de saison :
Sorbet citron, mangue, cassis et coulis de fruits rouges 7.50 €
- Chocolat liégeois / Café Liégeois / Dame blanche 6.90 €
- Coupe Colonel : 3 boules citron, 2cl de Vodka 7,50 €
- Coupe After Eight : 3 boules menthe- chocolat, 2cl de Get 27 7,50 €

NOS PARFUMS DE GLACE ARTISANALES :



- Glaces : *Vanille, Chocolat, Caramel, Café, Bimbo (smarties), Nutty (nutella), pistache, menthe-chocolat, Amande*
- Sorbets : *Citron, Cassis, Mangue, Pêche de vigne, Fraise menthe, Framboise*

- 1 Boule 2,20 €
- 2 Boules 4,00 €
- 3 Boules 5,90 €

LA RESERVE




Nos vins rosés :

-  Côte de Provence – Château Tour St Honoré (50cl) **18,00 €**
-  Provence La Londe - Château Tour St Honoré « Cuvée Olivier »
- Minuty Prestige – Côtes de Provence
- Minuty Rosé et Or
- Pichet de Provence IGP du Var – Château Tour St Honoré

(75cl) **24,00 €** (150cl) **55,00 €**
 (75cl) **34,00 €**
 (75cl) **36,00 €** (150cl) **75,00 €**
 (75cl) **57,00 €** (150cl) **104,00 €**
 (46cl) **14,90 €**

Nos vins blancs :

- Pichet de Chablis « Jean Marc Brocard »
- Bourgogne Chardonnay « Domaine Bouzereau JM »
- Hautes Cotes De Beaune « Domaine Dessauge »
- Meursault « Domaine Bouzereau JM »
-  Macon Village
- Quincy « Domaine Garreau »
- Chablis « Domaine Bichot »
- Bordeaux « Clos des Lunes »
- St Joseph « Le Grand Pompée » – Domaine Jaboulet
- Viognier « Secret de famille » - Domaine Jaboulet
- Condrieu – Domaine Jaboulet

(46cl) **14,90 €**
 (75cl) **23,00 €**
 (75cl) **29,00 €**
 (75cl) **61,00 €**
 (75cl) **22,00 €**
 (75cl) **30,00 €**
 (75cl) **40,00 €**
 (75cl) **40,00 €**
 (75cl) **45,00 €**
 (75cl) **25,00 €**
 (75cl) **80,00 €**

Nos vins rouges :

- Saumur Champigny vieilles vignes – Domaine Filliatreau
- Chinon « Château La Grille »
- Saint-Nicolas de Bourgeuil – Domaine Mabileau (37,5cl) **15,00 €**
- Haut-Medoc « Vaubricour » – Duboscq (37,5cl) **15,50 €**
- St Joseph « Le Grand Pompée » – Domaine Jaboulet
- Cornas - Domaine Jaboulet
- Beaune 1^{er} cru « Château de Meursault »
- Rully 1^{er} cru - Domaine Rodet
- Lalande de Pomerol « Cuvée la Rolandière »
- Margaux « Jacques Boyd »
- Saint-Emilion Grand Cru « Château Dassault »

(75cl) **28,00 €**
 (75cl) **39,00 €**
 (75cl) **27,00 €**
 (75cl) **28,00 €** (150cl) **51,00 €**
 (75cl) **45,00 €**
 (75cl) **55,00 €**
 (75cl) **50,00 €**
 (75cl) **40,00 €**
 (75cl) **25,00 €**
 (75cl) **58,00 €**
 (75cl) **75,00 €**

« Tous nos vins sont d'Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée »

Nos champagnes :

- Billecart Salmon
- Billecart Salmon rosé
- Grande Dame millésimé
- Dom Ruinart brut millésimé

La Coupe

9,80 €
13,40 €

Bouteille 75 cl

70 €
90 €
245 €

Magnum 150 cl

149 €
495 €
495 €

LA RESERVE



NOS SOFTS:

- Perrier, Coca-cola, Coca light, Coca zéro, Sprite, Schweppes agrum', Schweppes tonic (33cl), Orangina, Ricqlés,
- Ice Tea pêche (20cl)
- Jus de fruits : orange, tomate, ananas, pomme, abricot, pamplemousse, poire
- Jus de fruits frais « pressé minute »

3,20 €

2,90 €

3,00 €

5,50 €

(50cl) 3,10 €

(1l) 4,20 €

(50cl) 3,10 €

(1l) 4,20 €

3,00 €

3,90 €

8,00 €

4,20 €

3,00 €

3,00 €

4,00 €

33cl 3,90 €

50cl 5,80 €

33cl 4,30 €

50cl 6,20 €

33cl 4,50 €

50cl 6,40 €

33cl 5,00 €

50cl 6,80 €

3,80 €

4,70 €

3,80 €

5,50 €

NOS EAUX :

- Abatilles plate
- Abatilles Gazeuse

NOS APERITIFS:

- Pastis (2cl), Ricard (2cl), Suze (4cl)
- Kir vin blanc, kir cardinal (10cl)
- Kir champagne (11cl)
- Martini rouge, Martini blanc, Martini rosé, Martini Extra Dry (7cl)
- Porto rouge, Porto blanc (5cl)
- Lillet bain de rosé (5cl)
- Lillet tonic (10cl)

NOS BIERES PRESSIONS:

- 1664 (25cl) 3.00 €
- Grimbergen blonde (25cl) 3.40 €
- Grimbergen rouge (25cl) 3.60 €
- Grimbergen de saison (25cl) 3.80 €

NOS BIERES BOUTEILLES :

- Carlsberg, Pelforth brune, Desperados (33cl)
- Corona (35,5cl)
- Tourtel Citron ou Agrumes (Sans Alcool)
- **Brooklyn Lager** (Aromes floraux, note de malt)
- **Brooklyn East IPA** (Robe Orangée, saveur houblonnés et amertumes prononcées)
- **Brooklyn Brown ALE** (Bière Brune, notes de céréales grillées et houblonné)
- **Brooklyn Scorcher IPA** (Aromes floraux et résineux et notes malts toastés)

NOS ALCOOLS:

- Les Gins (4cl) : Bombay Original 6,00 €
- Les vodkas (4cl) : Grey Goose 6,00 €
- Les Rhums (4cl) : Bacardi Carta Blanca 6,00 € Bacardi Ocho 8.00 €
- La Tequila (4cl) : Camino 6,00 € Silver Patron 9.00 €
- Les whiskys (4cl) : Johnnie Walker red label 6,00 € Jack daniels 7.00 €
Cardhu, Knockando, Talisker, Lagavulin, Oban, Glenmorangie, Caolila 9.00 €

LES DIGESTIFS:

- Get 27, Get 31, Menthe pastille (5cl) /Cointreau, Calvados « Château du Breuil » (4cl) 6,00 €
- Eau de vie de poire, Eau de vie de framboise (4cl) 8,00 €
- Cognac Martell VSOP (4cl) 14 € Cognac Martell XO(4cl) 20 €



LA RESERVE



- Rhum Diplomatico Reserva (4cl) 10 € Armagnac Marquis de Montesquiou (4cl) 12 €

NOS BOISSONS CHAUDES :

Café expresso, café allongé, décaféiné, décaféiné allongé	1,50 €
Double expresso, double décaféiné	2,90 €
Café crème, café noisette	1,70 €
Cappuccino, Chocolat, Thé et infusions	3,00 €

NOS COCKTAILS CUBAINS : (20 cl)

Mojito : Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe, citron vert, sucre et Perrier	7,50 €
Mojito Fraise-Vanille : base Mojito, purée fraise et vanille infusée	8,00 €
Mojito Framboise- basilic : base mojito, purée framboise et basilic frais	8,00 €
Mojito Passion litchi : base Mojito, Soho et purée fruits de la passion	8,00 €
Mojito Ginger : base mojito, gingembre frais	7,50 €
Mojito piscine : Mojito 1.5L à partager entre amis (2 pers minimum)	30 €
Mojito du Mois (voir ardoise)	7,50 €

NOS COCKTAILS :

Cosmopolitain : Vodka, Cramberry, Jus de citron et Cointreau	12 cl	7,50 €
Cuba Libre : Rhum, Coca-Cocla et citron vert	12 cl	7,50 €
Américano : Campari, Martini rouge et Perrier	12 cl	7,50 €
Caipirinha : Cachaça Leblon, sucre et citron vert	4 cl	9,00 €
Pina Colada : Rhum, purée de coco et jus d'ananas	20 cl	7,50 €
Martini Royal : Martini blanc, vin italien	20 cl	5,00 €
Spritz : Apèrol, Prosecco et Perrier	20 cl	5,00 €
Gin Fizz : Gin, citron vert, sucre de canne et Perrier	12 cl	7,50 €
Blue Lagon : Vodka, curaçao et jus de citron	12 cl	7,50 €

NOS COCKTAILS SPECIAUX « LA RESERVE » :

Le Reserve : Rhum, Cramberry, purée de framboise, zeste de citron et Perrier	20 cl	7,00 €
Honey's : Rhum, purée de poire, miel et Perrier	20 cl	7,50 €
Daiquiri Fraise : Rhum, citron vert et jus de fraise	12 cl	7,50 €
Patronic : Tequilla Patron Silver , schweppes tonic, tranche de citron jaune	12 cl	7,50 €
Le Spritz Floral : Liqueur de fleur de sureau, purée pêche, Prosecco, Perrier	20 cl	6,50 €
Le Spritz Exotique : Soho, purée de mangue, Prosecco et Perrier	20 cl	6,50 €
La Caïpi Bizarre : pamplemousse et basilic frais, liqueur de fraises des bois, Cachaça, purée de mangue et thé froid au jasmin	12 cl	7,50 €
Ginger Rêve : Feuilles de basilic, gingembre, jus de citron vert, purée fruits de la passion, Vodka et Perrier	20 cl	7,50 €
Cocktail du mois (voir ardoise)	4 cl	6,00 €

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL : (20 cl)

Virgin Mojito : Sirop de rhum, sirop de mojito et Perrier	5,50 €
Virgin Concombre : Sirop de rhum, sirop de mojito, concombre et Perrier	5,50 €
Libre Esprit : Selon l'inspiration du Barman	5,50 €