

Nos Apéritifs

<i>Cocktail Tropic</i>	6,00€
<i>Cocktail sans alcool</i>	4,00€
<i>Kir Normand (cassis cidre)</i>	3,10€
<i>Kir (cassis, vin blanc)</i>	3,00€
<i>Americano</i>	6,00€
<i>Ricard</i>	3,00€
<i>Martini rouge ou blanc</i>	5,00€.
<i>Jack Daniel's</i>	5,00€
<i>Whisky chivas (12 ans d'age)</i>	6,50€
<i>JB</i>	4,50€
<i>Vodka Absolut</i>	4,50€
<i>Pommeau</i>	4,00€
<i>Suze</i>	4,00€
<i>Porto</i>	4,50€
<i>Muscat</i>	3,00€

Nos Sodas et Jus de Fruits

<i>Coca-cola (33cl)</i>	3,00€
<i>Jus de fruits (pommes ,orange, multifrui)</i>	2,00€
<i>Orangina (verre)</i>	2,00€
<i>Diabolo</i>	2,00€

Nos Bières

<i>1664 (bouteilles 33cl)</i>	3,30€
<i>Pressions (Stella-Artois)</i>	2,60€

Nos Digestifs

<i>Calvados</i>	5,00€
<i>Cognac</i>	5,00€
<i>Get 27 Ou 31</i>	4,00€
<i>Baileys</i>	4,00€

Nos Boissons Chaudes

<i>Expresso</i>	1,60€
<i>Tisane (damman tilleul, verveine, citronnelle, verveine menthe)</i>	2,60€
<i>Chocolat chaud</i>	2,10€
<i>Café crème</i>	1,70€
<i>Thé</i>	2,90€

Nos Menus et Formules

Menu du Moment

(Soir et week-end)

<i>(Plat, Dessert) ou (Plat, Fromages).....</i>	<i>21€</i>
<i>(Entrée, Plat).....</i>	<i>23€</i>
<i>(Entrée, Plat, Dessert) ou (Entrée, Plat, Fromages).....</i>	<i>27€</i>
<i>(Entrée, Plat, Fromages, Dessert).....</i>	<i>31€</i>
<i>(Entrée, Poisson, Viande, Fromages, Dessert).....</i>	<i>42€</i>

Le midi en semaine (menu du Jour)

Entrée + Plat + Dessert + 1/4 de vin..... 13€

Sur réservation : Côte de Bœuf grillée 1kg (+/-200g)..... 57€

Menu Bambino 6/10ans (plat/dessert/boisson)..... 9€

Ouvert le Dimanche Soir (sur réservation) (Carte réduite)

Moules frites tous les dimanches soir

(Juillet, Aout, Septembre)

*Toutes nos viandes ont subi les tests nécessaires à une totale traçabilité,
conformément à la législation en vigueur.*

*Nous étudions toutes demande de repas traiteur, mariages etc. dans nos locaux ou en
extérieur n'hésitez pas à nous demander...)*

Adriana et Laurent

À la carte

<i>Cassolette d'escargots bonnes gens</i>	9,00€
<i>Terrine de foie gras Maison</i>	12,00€
<i>Salade Rustiques du chef</i>	12,00€
<i>Traditionnel Soupe de Poisson Artisanal</i>	9,00€
<i>Salade des Gourmandes (gésiers et foie gras)</i>	13,00€

Sauce au choix : Poivre, Camembert, forestière

<i>Pièce du Boucher 220g/env</i>	17,00€
<i>Poêlé de crevettes façon du chef</i>	15,00€
<i>Rognons de veau sauce forestière</i>	15,00€
<i>Cuisse de canard confit (maison)</i>	16,00€
<i>Côte de Bœuf grillée 1,2kg/env. 2/pers (sur réservation)</i>	57,00€

<i>Pêche du Moment (selon arrivage...)</i>	17,00€
<i>Le Fish and Chips</i>	12,00€
<i>Boîte à fromage (Camembert rôti et charcuterie) (15 à 20 min)</i>	14,00€

Nos Desserts et Glaces

<i>Coupe de Glace 2 boules Parfum au choix</i>	3,50€
<i>Coupe de Glace 3 boules Parfum au choix</i>	5,00€
<i>Dame blanche ou Liégeois</i>	7,00€
<i>Coulant chocolat, Bonnes Gens</i>	7,00€
<i>Glace vanille, meringue, caramel au beurre salée, crème fouetté</i>	7,00€
<i>Crème Catalane maison</i>	7,00€
<i>Trou Normand Sorbet Pomme, Calvados</i>	7,00€
<i>Assiette de fromages du moment</i>	6,00€

Spéciaux : Voir Ardoise

Les Vins Rouges

	<i>75cl</i>	<i>37,5cl</i>
<i>Les Mercadières, Bordeaux (2011)</i>	18,00€	10,50€
<i>Côte du Rhône (Château Lucquet)</i>	22,00€	
<i>Côte du Rhône (Plan de Dieu)</i>	13,00€	
<i>Château de la roche, Gamay de Touraine</i>	22,00€	
<i>Les Javeaux Saint Nicolas-de-Bourgueil</i>	24,00€	12,00€
<i>Beret noir, Saint Mont (AOP)</i>	26,00€.	
<i>Saint-Emilion Château Hauts-Moureaux</i>	35,00€	

Les Vins Rosés

	<i>75cl</i>	<i>37,5cl</i>
<i>Château du Fresne Rosé de Loire</i>	19,00€	12,00€
<i>Côtes de Provence (Masurel)</i>	24,00€	12,00€
<i>Bandol les Restanques au Moulin</i>	29,00€	

Les Vins Blancs

	<i>75cl</i>	<i>37,5cl</i>
<i>Albrière Chardonnay (pays d'oc)</i>	16,00€	
<i>Colombelle Cœur de Gascogne (La Belle vie)</i>	22,00€	
<i>Pouilly fumé (AOP)</i>	33,00€	24,00€
<i>Petit Chablis domaine Louis Moreau</i>	32,00€	

Les Eaux

	<i>L.</i>	<i>1/2L.</i>
<i>San Pellegrino (100cl)</i>	4,90€	3,50€
<i>Vittel (100cl)</i>	4,90€	

Les Champagnes et Cidre

	<i>75cl</i>
<i>Louis Constant (brut)</i>	41,00€
<i>Nicolas Feuillatte (brut reserve)</i>	59,00€
<i>Cidre brut (Cuvée du Champ Benoît)</i>	9,00€