



Les Bières Blondes

	25cl	50cl
Pelforth blonde 5.5° Bière Lager	3.60€	7.20€
Affligem blonde 6.7° Bière d'abbaye	4.20€	8.40€
Picon bière 5.5° Bière Lager	3.80€	7.60€
Monaco 5.5° Bière d'abbaye	3.80€	7.60€
Panaché 5.5° Bière Lager	3.80€	7.60€

Les Bières Bouteilles

Heineken 00 33CL	3.50€
Desperados 5.9° 33CL	4.70€



Les Apéritifs

Martini blanc ou rouge 4CL	4.10€
Pastis 51 2CL	3.50€
Ricard 2CL	3.50€
Porto rouge 4CL	3.50€
Whisky Ballantines 4CL	5.50€
Whisky Jack Daniel's 4CL	6.20€
Whisky Ballantines COCA 4CL	6.00€
Whisky Ballantines ORANGE 4CL	6.00€
Blanc (CASSIS, PÊCHE OU MÛRE) 10cl façon kir	3.90€



Les Cocktails

Rhum Tagada 15CL	8.00€
Rhum arrangé, fraises tagada et jus d'ananas	
Aperol Spritz 15CL	7.50€
Aperol, prosecco et limonade	
Limoncello Spritz 15CL	7.50€
Limoncello, prosecco et limonade	
Mojito 16CL	8.00€
4cl Rhum blanc, 12cl eau gazeuse, sirop de canne	
Menthe fraîche et citron vert	
Lillet rosé tonic 15CL	7.50€
Lillet rosé 4cl, tonic 10cl, glaçons et rondelle de citron	

Les Digestifs

Limoncello 25% 4CL	4.20€
Get 27 21% 4CL	4.20€
Get 31 24% 4CL	4.50€
Cognac 40% 4CL	4.50€
Calvados 40% 4CL	4.50€
Poire Williams 45% 4CL	4.50€
La Hechicera Réserve 40% 4CL	7.90€
Rhum traditionnel ambré originaire de Colombie	
Diplomatico Réserve 40% 4CL	6.50€
Rhum traditionnel vieux originaire du Vénézuéla	
Bumbu 40% 4cl	7.90€
Rhum traditionnel vieux originaire de la Barbade	



Les Softs

Coca-cola 33CL	3.90€
Coca-cola zéro 33CL	3.90€
Perrier 33CL	3.80€
Tonic 33CL	3.80€
Ice Tea (au verre 25CL)	3.20€
Jus de fruits (Ananas, abricot, pomme, tomate)	3.80€
Diabolo (Grenadine, citron, pêche, menthe, fraise Et orgeat	3.50€
Sirop à l'eau (Grenadine, citron, pêche, menthe Fraise et orgeat	3.50€



Les Eaux

Abatilles plate 100CL	3.50€
Abatilles plate 50CL	2.90€
Abatilles pétillante 100CL	3.50€
Abatilles pétillante 50CL	2.90€



Les Cocktails sans Alcool

Cocktail de jus de fruits 15CL	5.00€
Sirop de grenadine, jus d'abricot et ananas	
Virgin mojito 15CL	5.00€
Eau gazeuse, sirop de canne, citron vert, menthe fraîche	
Arnold palmer 15CL	5.00€
Ice tea et limonade	
Afterglow 16CL	5.00€
Jus d'ananas, jus d'orange et sirop de grenadine	

Les Entrées

L'œuf dans tous ses états

Oeuf Mayonnaise

Simple, authentique et irrésistible : l'œuf mayonnaise,
C'est la promesse d'un classique généreux ou le fondant
Du jaune rencontre la douceur d'une mayonnaise maison
Parfaitement assaisonnée.

3.00 €

Oeuf Cocotte Paysan

Onctueux, réconfortant et délicatement gourmand : l'œuf
Cocotte révèle une crème fondante, subtilement parfumée
Un pur moment de douceur à la cuillère
Œuf, Champignons, lardons, oignon, crème et fromage fondant

4.50 €

Salade Lyonnaise

Généreuse et pleine de caractère, la salade Lyonnaise
Marie la fraîcheur croquante de la salade, le fondant des lardons
Tièdes, les croutons et le cœur coulant de l'œuf mollet pour une
Explosion de saveurs authentiques

4.00 €

Les Entrées signatures

Tartare de Saumon

Tartare de saumon à la mangue, relevé au citron
Et aux herbes fraîches, une alliance délicate
Entre fraîcheur et douceur exotique

10.00 €

Foie Gras Maison

Foie gras maison délicatement mi-cuit, accompagné
De son confit de figues légèrement épicé :
Une entrée gourmande et intemporelle.

12.00 €



À Partager, ou Pas...

Beignets de Calamars

Croustillants à l'extérieur et fondants à l'intérieur.
Des beignets de calamars dorés à la perfection
Une bouchée irrésistible qui sent bon la mer.
Accompagnés de mayonnaise maison

4.00 €

Terrine de Campagne

Une terrine de campagne généreuse et savoureuse
Au goût authentique, parfaite pour un moment
Simple et gourmand

3.00 €

Planche Mixte

Une planche mixte généreuse mêlant jambon cru,
Beignets de calamars, terrine de campagne savoureuse et duo
De fromages

15.00 €

Le Menu Enfant

Pour les enfants jusqu'à 12 ans

Steak Haché Frites ou Nuggets Frites

+ Un sirop à l'eau
+ Une faisselle au sucre ou deux boules de glace

11.00 €

Le Coin Des Grillades

Toutes nos grillades sont accompagnées de frites fraîches maison à volonté !!!

Sauce supplémentaire : Poivre, Bleu d'auvergne, Moutarde à l'ancienne, Béarnaise froide, Barbecue ou Mayonnaise maison 1.50€
Garniture supplémentaire 3.00€ : Frites, Pommes de terre rôties ou salade verte.

Lentrecôte de Boeuf

Entrecôte (230g environ) généreuse et persillée.
Cœur juteux et saveur intense. Un grand classique qui ne déçoit Jamais.
Accompagnée de frites fraîches maison et d'une sauce au choix.

21.00 €

Longlet de Boeuf



L'onglet (200g environ) est une pièce noble et savoureuse à fibres Longues. Une pièce authentique qui révèle un gout puissant.
Pour les amateurs de viandes de caractère.
Accompagné de frites fraîches maison et d'une sauce au choix.

17.00 €

La Côte de Cochon

Côte de cochon de montagne (300g environ), épaisse et généreuse,
Cuite en basse température pour une chair juteuse et parfumée,
Révélant toute l'authenticité et le caractère d'un élevage de terroir.
Accompagnée de frites fraîches maison et d'une sauce au choix.

16.00 €

Les Plats Signatures

Mijoté de Tempes de Cochon

Une recette rustique, généreuse et profondément française.
Cuisson lente, aromates du potager et jus réduit.
Laissez vous séduire par cette recette de grand-mère.
Accompagné d'une purée de pommes de terre onctueuse.

17.00 €



Parmentier d'Effiloché de Boeuf

Paleron de bœuf longuement mijoté avec une garniture Aromatique et effiloché. Recouvert d'une purée de pommes De terre onctueuse maison délicatement gratinée au comté.

17.00 €

Les Burgers

Le Classic

Pain burger brioché, sauce burger, salade, tomate, oignon rouge, steak haché de bœuf, cornichon et cheddar.
Accompagné de frites fraîches maison à volonté.

16.00 €

L'italien

Pain burger brioché, tartare de tomates, roquette, oignon rouge, steak haché de bœuf, jambon cru et mozzarella
Accompagné de frites fraîches maison à volonté.

17.00 €

Les Salades

La Caesar au Poulet

Salade feuille de chêne, croutons, œufs durs, filet de Poulet grillé, copeaux de parmesan et sauce Caesar.

16.00 €

La Chèvre Miel

Salade feuille de chêne, tomate, oignon rouge, lardons Fumés grillés, jambon cru et toasts de chèvre et miel.

16.00 €



Les Vins Blancs

Ardèche IGP - Fonvène

Cépage : Grenache, sauvignon et Ugni

Robe brillante avec des reflets dorés. Des arômes floraux avec des notes d'acacias et de roses sauvages

12cl	25cl	50cl	75cl
2.90€	5.60€	7.90€	-

Côte de Gascogne IGP - Domaine Uby n°3 (sec et fruité)

Cépage : Colombar et sauvignon

Un joli nez intense d'agrumes et de pêche blanche. L'attaque est fraîche et ronde. S'ouvre sur un palais gourmand

3.20€	6.20€	9.90€	13.90€
--------------	--------------	--------------	---------------

Graves AOP - Château de la Mazerolle (sec)

Cépage : Sémillon et sauvignon blanc

Le nez mêle le fruit de la passion aux notes vanillées et grillées. La bouche séduit par son équilibre bien assuré

3.90€	7.50€	12.90€	19.90€
--------------	--------------	---------------	---------------

Côte de Gascogne IGP - XVIII Saint Luc (Moelleux et frais)

Cépage : Colombar, Ugni et gros Manseng

Robe clair, jaune pâle aux reflets verts. Nez intense et expressif, agrumes et fruits exotiques

3.90€	7.50€	12.90€	19.90€
--------------	--------------	---------------	---------------



Les Vins Rosés

Ardèche IGP - Fonvène

Cépage : Grenache, Sirah et merlot

Arômes de fruits rouges, doté d'une belle robe rose attrayante et brillante. Friand en bouche

12cl	25cl	50cl	75cl
2.90€	5.60€	7.90€	-

Méditerranée IGP - La belle montagne

Cépage : Grenache

Ce vin à la robe litchi offre au nez des arômes de fleurs blanches et fruits rouges. Un rosé authentiquement provençal

3.20€	6.20€	9.90€	14.90€
--------------	--------------	--------------	---------------

Côte de Provence AOP - Amaryllis

Cépage : Grenache et cinsault

Belle robe pâle, très expressif au nez d'agrumes et de fruits rouges. Il offre une belle longueur en bouche

3.70€	7.20€	12.90€	16.90€
--------------	--------------	---------------	---------------



Les Vins Rouges

Ardèche IGP - Fonvène

Cépage : Merlot, Sirah, grenache et cabernet sauvignon

L'expression authentique de l'Ardèche. Un vin léger et fruité à la robe vive et brillante

12cl	25cl	50cl	75cl
2.90€	5.60€	7.90€	-

Côte de Bordeaux AOC - Château du grand plantier

Cépage : Cabernet sauvignon et merlot

Robe lumineuse aux reflets de framboise. Texture velouté ronde et légère, arômes de fruits rouges

3.10€	5.90€	10.90€	12.90€
--------------	--------------	---------------	---------------

Côte de Blaye AOP - Château haut grelot « sélection »

Cépage : Merlot et cabernet sauvignon

Nez expressif, frais avec une belle complexité. Un vin riche en bouche, tanin soyeux

3.70€	7.20€	13.90€	20.90€
--------------	--------------	---------------	---------------

Médoc AOP - Cru bourgeois château Gêmeillan

Cépage : Merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc

Un vin élégant et équilibré avec des arômes de fruits rouges et boisés. Les tanins sont soyeux

3.90€	7.50€	14.50€	21.90€
--------------	--------------	---------------	---------------

Graves AOP - Grabas

Cépage : Merlot et cabernet sauvignon

Vin à la robe rubis. Une cuvée élégante qui offre des parfums de fruits noirs et d'épices douces

4.00€	7.90€	15.70€	22.90€
--------------	--------------	---------------	---------------

Lalande de pomérac AOP - Croix de Pomerac

Cépage : Cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon et malbec

5.20€	9.90€	19.70€	28.90€
--------------	--------------	---------------	---------------

Un beau bouquet aromatique intense, idéal tout au long du repas



Les Gratinés Du Chef

Servis dans un poêlon en fonte, gratiné à la minute, accompagné de salade verte

Le Montagnard



Pommes de terre rôties, oignons confits, crème
saucisse fumée, lardons fumés et raclette

15.00 €



Le Normand

Pommes de terre rôties, oignons confits, crème
émincé de poulet, poitrine fumée grillée, camembert et miel

15.00 €

Le Forestier

Pommes de terre rôties, oignons confits, crème
émincé de poulet, champignons et comté

16.00 €



Une portion de frites

Le Cabris

Pommes de terre rôties, oignons confits, crème
émincés de poulet, lardons fumés, chèvre et touche de miel.

16.00 €

Le Savoyard

Pommes de terre rôties, oignons confits, crème
émincé de poulet, jambon cru et fromage à tartiflette

15.00 €

Les Classiques de la cuisine française

L'Andouillette Grillée

Une des grandes spécialités de notre territoire.

Cette andouillette (150g environ) bouts coupés offre une chair
Fondante et parfumée, nappée de sauce moutarde à l'ancienne.
Accompagnée de frites fraîches maison.

16.00 €

Le Rognon de Veau



Rognons de veau poêlés, cœur rosé, nappés d'une sauce
Moutarde à l'ancienne.

Un grand classique français, intense et terriblement gourmand.
Accompagné de purée de pommes de terre onctueuse.

17.00 €

Le Retour de pêche

Joues de Sandre

Des joues de sandre fondantes et nacrées, délicatement saisies.
accompagnées d'une sauce vierge vive et parfumée. Un plat élégant qui annonce le printemps.
Servi avec une purée de carotte froide et des pommes de terres rôties.

16.00 €

Le Menu du Terroir

Entrée + Plat = 26.00€

Plat et Dessert = 22.00€

Entrée, Plat et Dessert = 30.00€

Les Entrées

Tartare de Saumon

Tartare de saumon à la mangue, relevé au citron
Et aux herbes fraîches, une alliance délicate
Entre fraîcheur et douceur exotique

Ou

Foie Gras Maison

Foie gras maison délicatement mi-cuit, accompagné
De son confit de figues légèrement épicé :
Une entrée gourmande et intemporelle.

Les Plats

Mijoté de Tempes de Cochon

Une recette rustique, généreuse et profondément française.
Cuisson lente, aromates du potager et jus réduit.
Laissez vous séduire par cette recette de grand-mère.

Ou

Parmentier d'Effiloché de Boeuf

Paleron de bœuf longuement mijoté avec une garniture
Aromatique et effiloché. Recouvert d'une purée de pommes
De terre onctueuse maison délicatement
Gratinée au comté.

Les Desserts

Brioche Perdue

Brioche perdue moelleuse, légèrement
Caramélisée, servie tiède pour un moment
De pure gourmandise
Accompagnée de caramel beurre salé et crème sucrée

Ou

Tartelette Citron meringuée

Une tartelette citron meringuée irrésistible :
Crème citron acidulée, meringue légère et fond de pâte
au spéculoos.

Les Desserts

Faisselle

Nature, sucre, miel ou coulis de fruits rouges

5.00 €

Coulant au Chocolat

Accompagné de caramel beurre salé et crème sucrée

6.50 €

Mousse au Chocolat

Accompagnée d'une pointe de crème sucrée

6.00 €

Crème Brulée

A la vanille

6.50 €

Tiramisu

Recette traditionnelle au café

6.00 €

Café Gourmand

4 mignardises et un café expresso

8.00 €

Thé Gourmand

4 mignardises et un thé

8.50 €

Profiteroles

Choux maison, glace vanille, ganache chocolat chaud, crème sucrée et amandes effilées

2 choux : **6.50 €** - 3 choux : **8.50 €**

Les Desserts Signatures

Brioche Perdue

Brioche perdue moelleuse, légèrement
Caramélisée, servie tiède pour un moment

De pure gourmandise

Accompagnée de caramel beurre salé et crème sucrée

7.00 €

Tartelette Citron Meringuée

Une tartelette citron meringuée irrésistible :
Crème citron acidulée, meringue légère et fond de pâte
au spéculoos.

7.00 €



Dame Blanche

3 boules vanille, ganache chocolat et crème sucrée

7.90 €

Coupe Liégeoise

Caramel, chocolat ou café (1 boule vanille + 2 boules selon la coupe choisie) ganache chocolat et crème sucrée

7.90 €

Coupes de Glace

2 Boules : **4.50 €** - 3 boules : **6.00 €**

Parfums : Café, chocolat, caramel, vanille, pistache, fraise, framboise et citron