

Les Entrées

Incontournables

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

3.00 €

Terrine de Campagne

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

4.50 €

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 €

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

11.00 €



Foie Gras Maison

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

13.00 €

L'instant Burrata

La fraîcheur d'un tartare de tomates, la finesse du jambon cru
Et l'onctuosité d'une Burrata crémeuse
Relevé d'une crème de balsamique.

12.00 €

Le Menu Enfant

Pour les enfants jusque 12 ans

Steak Haché Frites ou Poulet pané maison Frites

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

11.00 €

Variation Autour du Bœuf

Toutes nos grillades sont accompagnées, d'une sauce au choix et de frites fraîches maison à volonté !!!
Sauce supplémentaire : Poivre, Bleu d'auvergne, Béarnaise froide, Barbecue ou Mayonnaise maison 1.50€
Garniture supplémentaire 3.00€ : Frites, Grenailles rôties, légumes du soleil ou salade verte.

Noix d'Entrecôte

Noix d'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 Bœuf

L'onglet (200g environ) est une pièce noble et savoureuse à fibres longues. Une pièce authentique qui révèle un goût puissant.
Pour les amateurs de viandes de caractère.

Accompagné de frites fraîches maison et d'une sauce au choix.

17.00 €

Le Tartare

Tartare de bœuf (170g environ), coupé au couteau.
Assaisonnement traditionnel et préparé minute pour vous.
Accompagné de frites fraîches maison.

16.00 €

Tout est Bon Dans le Cochon

La Planche du Gourmand

Une sélection de (500g environ) de morceaux gourmands.
Araignée grillée, saucisse de Toulouse, poitrine fumée
Croustillante et échine confite lentement, pour une
Dégustation généreuse et authentique.

Accompagnée de frites fraîches maison à volonté

21.00 €

La Côte

Savourez notre côte de cochon (270g environ) origine France : une viande généreuse, tendre et juteuse.
Après une cuisson lente en basse température elle sera
Snackée minute.

Accompagnée de frites fraîches maison à volonté

17.00 €

Plat Signature

Echine Confite aux Saveurs Provençales



Echine de cochon confite longuement aux saveurs Provençales, accompagnée de légumes du soleil fondants et de Pommes de terre grenailles rôties.

17.00 €

La Volaille

Le Cordon Bleu Façon Ballotine

Notre cordon bleu maison façon ballotine marie une volaille tendre et farcie à cœur,
Un grand classique revisité avec élégance, entre gourmandise généreuse et savoir faire artisanal.

Accompagné de frites fraîches maison.

17.00 €

Le Retour de Pêche

Tataki de Thon

Tataki de thon (150g) en croûte de sésame, délicatement
Snacké pour révéler toute sa finesse, accompagné de
Pommes de terre grenailles dorées. Une assiette aux inspirations
Asiatiques, entre fraîcheur, caractère et gourmandise raffinée.



18.00 €

Tartare de Saumon

Tartare de saumon à la mangue, relevé de délicates saveurs
Asiatiques pour un équilibre parfait entre fraîcheur et
exotisme. Une assiette légère, parfumée et pleine de peps
Accompagné pommes de terre grenailles.

18.00 €

Les Burgers

Le Classic

Pain burger rustique, sauce burger, steak haché de bœuf,
Salade, tartare de tomate, oignon rouge, cornichon
Et crème de cheddar.
Accompagné de frites fraîches maison à volonté

16.00 €

Le Normand

Pain burger multi céréales, moutarde à l'ancienne, oignon
Confit, roquette, pomme caramélisée, steak haché
De bœuf, poitrine fumée grillée et crème de camembert
Accompagné de frites fraîches à volonté

16.00 €



Les Salades

La Caesar au Poulet

L'incontournable aux saveurs gourmandes
Salade mêlée, croutons, œuf dur, filet de poulet pané maison
Copeaux de parmesan et sauce Caesar

15.50 €

La Gourmande au chèvre feuilleté

Alliance parfaite entre croustillant doré et douceur fondante
Salade mêlée, tomate, pickles d'oignon rouge,
Lardons fumés, feuilletés aux chèvre et miel et jambon cru

16.50 €



Le Menu Découverte

Entrée + Plat = 27.00€

Plat + Dessert = 23.00€

Entrée + Plat + Dessert = 32.00€

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.

Ou

L'Instant Burrata

La fraîcheur d'un tartare de tomates, la finesse du jambon cru
Et l'onctuosité d'une Burrata crémeuse
Relevé d'une crème de balsamique.

Les Plats

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.

Ou

Echine Confite aux Saveurs Provençales

Echine de cochon confite longuement aux saveurs
Provençales, accompagnée de légumes du soleil fondants
et de Pommes de terre grenailles rôties.

Ou

Tataki de Thon

Tataki de thon (150g) en croûte de sésame, délicatement
Snacké pour révéler toute sa finesse, accompagné de
Pommes de terre grenailles dorées. Une assiette aux inspirations
Asiatiques, entre fraîcheur, caractère et gourmandise raffinée.

Les Desserts

Riz au lait vanille, Caramel beurre salé

Notre riz au lait signature à la vanille
Nappé d'un caramel beurre salé onctueux, éclats de
Cacahuètes caramélisées, réinvente la gourmandise avec
Élégance et douceur

Ou

Tartelette aux fraises

Notre tartelette aux fraises signature associe
une crème pâtissière onctueuse à la fraîcheur
des fraises dans un écrin délicatement croustillant.

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

Riz au lait Caramel

Notre riz au lait signature à la vanille nappé d'un caramel beurre salé onctueux, éclats de cacahuètes caramélisées, réinvente la gourmandise avec Éléance et douceur.

7.50 €



Tartelette aux fraises

Notre tartelette aux fraises signature associe une crème pâtissière onctueuse à la fraîcheur des fraises dans un écrin délicatement croustillant.

7.50 €

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



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 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€	-

Méditerrané 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 pomerol AOP - Croix de Pomerus

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

