

Pour commencer

Nos Cocktails

MOJITO – 35 cl	8,00€
<i>Rhum Blanc, Citron Vert, Menthe Fraîche, Perrier, Sucre Cassonade</i>	
PINA COLADA – 35 cl	8,00€
<i>Rhum Blanc, Glace Coco, Jus d'Ananas</i>	
AUTOMNE CÉVENOL – 25 cl	8,00€
<i>Jus de Pomme, Limonade, Champagne, Sirop Châtaigne</i>	
TI-PUNCH – 6 cl	8,00€
<i>Rhum Brun, Citron Vert, Sucre Cassonade</i>	
AMERICANO – 12 cl	8,00€
<i>Campari, Noilly Prat, Martini Rouge</i>	
COCKTAIL SANS ALCOOL – 30 cl	5,00€
<i>Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Grenadine</i>	

COCKTAIL DU MOMENT : 10,00€

MAI-TAI – 35 cl

Rhum Epicé, Rhum Blanc, Fruit de la Passion, Jus de Citron, Sirop Gingembre, Sirop Fruit de la Passion

Apéritifs

KIR – 12 cl	4,00€
KIR ROYAL – 12 cl	8,00€
MARTINI BLANC OU ROUGE – 8 cl	4,00€
CAMPARI – 8 cl	4,00€
PASTIS 51 OU RICARD – 3 cl	4,00€
WHISKY GRANT'S – 4cl	6,00€
JACK DANIEL'S – 4cl	7,00€
VODKA/RHUM/TEQUILA/MALIBU –4 cl	6,00€
SUPPLÉMENT SODA	2,00€
BIÈRE HEINEKEN – 25 cl	4,00€
BIÈRE PIETRA (BIÈRE CORSE) – 33 cl	6,00€

Régionaux

MUSCAT PETIT GRAIN – 12,5 cl	6,50€
NOILLY PRAT BLANC DRY – 8 cl	5,00€
CARTHAGÈNE ROSÉE – 12,5cl	5,00€
BANYULS ROUGE – 12,5 cl	5,00€

Incontournables au Champagne

LE L.V.F. – 12 cl	9,00€
<i>Champagne, Jus d'Orange, Grenadine, Curaçao bleu</i>	
IMPÉRIAL NAPOLÉON – 12 cl	9,00€
<i>Champagne, Mandarine Napoléon</i>	
BITTER STRAWBERRY – 12 cl	9,00€
<i>Champagne, Crème de Fraise, Angostura</i>	
BLUE BUBBLES – 12 cl	9,00€
<i>Champagne, Cognac, Curaçao</i>	

Champagne

MAYOT LAGOGUEY – LA COUPE 12 cl	8,00€
MAYOT LAGOGUEY ROSÉ BRUT – 75 cl	49,00€
FLEURY BRUT NON DOSÉ – 75 cl	55,00€
RUINART BRUT – 75 cl	105,00€
RUINART ROSÉ BRUT – 75 cl	145,00€

Softs

COCA-COLA, PERRIER – 33 cl	4,00€
ORANGINA, LIMONADE – 25 cl	4,00€
JUS DE FRUITS – 25 cl «VERGER DE THAU»	4,00€
<i>Pomme, Poire, Pêche, Abricot, Tomato</i>	
SIROP À L'EAU – 2cl	2,50€

Entrées

CHAUSSON DE MUNSTER AU THYM FRAIS, SALADE DE JEUNES POUSSÉS
10,00€

SOUPE MONTAGNARDE AU CANTAL
10,00€

PARMENTIER DE CANARD À LA CRÈME DE PARMESAN
12,00€

TERRINE DE FOIE-GRAS MAISON AU BANYULS, PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ
18,00€

Nos Plats

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS PRÉPARÉ PAR NOS SOINS AUX COPEAUX DE PARMESAN
20,00€ (200 GRS) OU 24,00€ EN VERSION XXL (300 GRS)

BROCHETTE DE POULET AU GRILL, CONCASSÉ DE TOMATES AUX OLIVES NOIRES
19,00€

MAGRET DE CANARD DE LA MAISON ROUGIÉ EN ROSACE, RÉDUCTION DE SANGRIA
20,00€

PAVÉ DE BŒUF CHAROLAIS MARINÉ (180 GRS), SAUCE ROQUEFORT
22,00€

CÔTELETTES D'AGNEAU AU GRILL, À LA CRÈME D'AIL ET THYM
25,00€

CÔTE DE BŒUF (1 KG), POUR DEUX PERSONNES, MOUTARDE AU MOÛT DE RAISIN
62,00€

DOS DE CABILLAUD SKREI RÔTI AU FOUR, SAUCE CHORIZO
22,00€

Gourmandises

PÉLARDON AUX NOIX ET AU MIEL
9,00€

DESSERT AU CHOIX PARI MI NOTRE SÉLECTION DU JOUR
10,00€

Menu Découverte

19,00€

AU CHOIX :

FILET DE POULET JAUNE AU GRILL, SAINT-MARCELLIN RÔTI, PAIN TOASTÉ, SALADE
OU

ENCORNETS À LA PLANCHA, PERSILLADE, POMME DE TERRE AU FOUR, SALADE

+

DESSERT DU MOMENT

OU

3 BOULES DE GLACES ARTISANALES

Menu de l'Aiguillerie

30,00€

CHAUSSON DE MUNSTER AU THYM FRAIS, SALADE DE JEUNES POUSSÉS
OU

SOUPE MONTAGNARDE AU CANTAL

OU

PARMENTIER DE CANARD À LA CRÈME DE PARMESAN

OU

TERRINE DE FOIE-GRAS MAISON AU BANYULS, PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ (SUPPLÉMENT : 4€)

+

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS (200 GRS) PRÉPARÉ PAR NOS SOINS AUX COPEAUX DE PARMESAN
OU

BROCHETTE DE POULET AU GRILL, CONCASSÉ DE TOMATES AUX OLIVES NOIRES
OU

MAGRET DE CANARD DE LA MAISON ROUGIÉ EN ROSACE, RÉDUCTION DE SANGRIA
OU

PAVÉ DE BŒUF CHAROLAIS MARINÉ (180 GRS), SAUCE ROQUEFORT
OU

DOS DE CABILLAUD SKREI RÔTI AU FOUR, SAUCE CHORIZO

+

PÉLARDON AUX NOIX ET AU MIEL

OU

DESSERT AU CHOIX PARMIS NOTRE SÉLECTION DU JOUR

Menu Enfant (-12 ans)

12,00€

MINI POULET AU GRILL

OU

STEACK HACHÉ AU GRILL

+

2 BOULES DE GLACES ARTISANALES