Le Domaine du Faux Rieux

BAR RESTAURANT TRAITEUR
SALLE DE RÉCEPTION

Nous vous souhaitons la bienvenue au Domaine du Faux Rieux

Le Restaurant est ouvert:
Du Mercredi au Jeudi

11h45 à 14h30 (accès sur place jusque 13h30)
18h30 à 22h (accès sur place 21h)

Du Vendredi au Samedi

11h45 à 15h (accès sur place jusque 14h)
18h30 à 22h30 (accès sur place jusque 21h30)

Dimanche (uniquement sur réservation)

11h45 à 17h (accès sur place jusque 16h)

Vous souhaitez réserver ou des informations sur la partie Traiteur / Salle de réception
N'hésitez pas à nous contacter:
Tél : 03/27/62/42/92

Angélique et Jordane

NOS APÉRITIFS

Ricard, Pastis 2cl	3€50
Cocktail alcoolisé 17cl	7€50
Cocktail sans alcool 17cl	5€50
Martini Blanc, Rouge 6cl	5€00
Porto Blanc, Rouge 8cl	4€50
Malibu ananas ou orange 15cl	5€50
Gin Tonic 15cl	5€50
Vodka 4cl ananas, orange	5€50
Vodka RedBull	7€50
Picon vin blanc 20cl	6€00
La coupe de Champagne Brut 10cl	8€50
Kir vin blanc 10 cl	4€50
Kir pétillant 10 cl	4€50
Kir Royale 10 cl	9€50
Spritz	8€00
Planteur	6€50
Baileys	6€00
Supplément Picon	**2€00**

Whisky

Clan Campbell 4 cl	6€00
Ballantines 4 cl	7€00
Bushmills 4 cl	7€50
Akashi 4 cl	8€00
Jack Daniel's 4 cl	7€00
Supplément coca-cola, orange, pommes	1€00

Rhums Blancs en Ti'punch

Damoiseau 4 cl	6€00
Bologne 4 cl	6€00
Longueteau 4 cl	6€00

Rhums Bruns

Diplomatico 4cl	7€50
Don Papa 4cl	7€50
Planche rhum	14€00
Rhum Vieux selon arrivage 4cl	8€00

NOS BIERES EN PRESSION

	25cl	33cl	50cl
Paix Dieu 10°	5€20	6€70	10€00
Chimay Dorée 4,8°	4€20	5€60	8€00
Paix Dieu Nova 6°	4€50	6€00	8€60
Kasteel Rouge 8°	4€70	6€20	9€00
Bon Secours Prestige 9°	4€70	6€20	9€00
Bière du moment	4€00	5€50	7€50
Supplément Picon	**2€00**		

NOS BIERES EN BOUTEILLE

	25cl	33cl
Chimay Bleue		6€00
Triple Karmeliet		5€50
Desperados		5€00
Duvel		6€00
Maredsous		5€50
Liefmans	4€50	
Leffe Ruby		5€50
Hoegaardeen		5€00
Bon Secours Brune		6€50
Bon Secours Ambrée		6€50
Jupiler 0°	4€00	

NOS SOFTS

Eaux	50cl	1L
St Amand Plate	3€50	5€50
St Amand pétillante	3€50	5€50

Coca-Cola 33cl	3€50
Coca-Cola Zéro 33cl	3€50
Coca-Cherry 33cl	3€50
Perrier 33cl	3€50
Schweppes Agrumes 25cl	3€50
Schweppes Tonic 25cl	3€50
Sprite, Fanta, Orangina 25cl	3€50
Limonade	3€00
Red Bull	5€50
Ice Tea, Tropico 20cl	3€50
Jus de fruits (orange, ananas, pomme, tomate)	3€50
Eau et sirop	2€50
Supplément Sirop ou rondelle de Citron	0€50

(Grenadine, Fraise, Citror, Menthe, Violette, Banane verte, Pêche, Fruits de la Passion, Ananas, Barbe à papa, Pomme verte, Cassis)

RESTAURANT

Le Domaine du Faux Rieux

NOS PLANCHES APÉRO 2 à 3 pers

La Végétarienne	8€00
La Fromage / Charcuterie	9€00
L'Antillaise	10€00
Bol d'accras (8pièces)	5€50

NOS ENTRÉES

Tomates mozzarella	6€50
Flamiche Maison	7€50
Melon et jambon cru (de Juin à Septembre)	8€50
Douzaine d'escargot	8€50
Assiette de saumon	9€50
Cassolette de la mer	10€00

NOS PLATS et GRILLADES

Steak Haché avec ou sans œuf à cheval origine française 170gr	14€50
Plat du jour	15€50
Andouillette grillé	15€00
Jambon grillé	15€50
Filet mignon aux herbes et miel	15€50
Escalope à la normande	16€00
Tartare de bœuf Haché (170g) préparé ou non	16€50
Carpaccio de bœuf (2 assiettes)	16€50
Welsh du Domaine (Cheddar)	17€00
Welsh du Nord (Maroilles)	17€50
Bavette d'Aloyau	18€00
Assiette Mix Grill (Porc, Volaille, Bœuf)	19€50
Entrecôte grillé (300g)	22€50

NOS POISSONS

Pavé de saumon	18€00
Papillote de poisson (selon arrivage)	19€00
Sole meunière	22€00
Filet de raie sauce moutarde	23€00

NOS BURGERS

Le Mac Domaine 17€50
Pain, steak haché, bacon grillé, fromage, fondue d'oignon, sauce burger

Le Chicken Domaine 17€50
Pain, aiguillette de poulet, reblochon, bacon grillé, salade, tomate, sauce cocktail

Le Végét Domaine 17€00
Pain, steak végétarien, tomate, salade, concombre, sauce burger

NOS ACCOMPAGNEMENTS AUX CHOIX

Frites / Poêlée de légumes / Riz blanc / Pâtes

Suppléments sauces:

Sauces chaudes : forestière, bleu, maroilles, poivre, échalotte, moutarde 2€00

Sauces : mayonnaise, ketchup, tartare, andalouse, américaine, samouraï, barbecue, Pitta, Cocktail, Béarnaise, Moutarde, Burger 0€60

Supplément frites ou riz ou pâtes: 4€00 **Supplément condiments** 2€00
Supplément Viande: 6€00

Nos plats sont possible à emporter avec 10% de réduction sur réservation

NOS OMELETTES

Omelette Nature	12€50
Omelette Forestière	13€00
Omelette Complète (Jambon, Fromage, Champignons)	14€50
Omelette au Saumon	16€00
Omelette Savoyard (Lardons, Reblochon)	16€00

NOS SALADES

La Chèvre au miel 15€00
Salade, tomates confites, toast de chèvre et miel, amandes effilées, oignons rouges

La César 15€50
Duo de salades, poulet, fromage, croutons, œufs, comté

La Nordique 16€50
Salade, saumon fumé, crevettes, œufs, tomates, citron

L'Antillaise 17€00
Salade, avocat cocktail, mais, accras de morue, tomates

La Montagnarde 17€50
Salade, tomates, croutons, lardons, fromage, œufs, jambon fumé

Menu enfant

11,00 €

(jusqu'à 10 ans)

Boisson
Sirop à l'eau / diabolo / Capri Sun

Plat au choix
Nuggets / Jambon blanc / Steak Haché / Hamburger / Frites
ou pizza jambon ou fromage

Dessert
1 boule de glace au choix ou mousse au chocolat

NOS FROMAGES

Assiette de fromage 8€00
3 fromages et salade

Fromages chauds 8€00
Brioche de maroilles / toast chèvre miel et salade

Nos pizzas

Pâte à Pizza fraîche et pétri à la main

- **Margarita** **10€**

Base Tomate ou Crème, Mozzarella, Basilic

- **Reine** **12€**

Base Tomate ou Crème, Mozzarella, Champignons, Jambon

- **4 Fromages** **14€**

Base Tomate ou Crème, Mozzarella, Reblochon, Maroilles, Chèvre

- **Kebab** **14€**

Base Tomate ou Crème, Mozzarella, Kebab, Oignons

- **Chicken** **14€**

Base Tomate ou Crème, Mozzarella, Emincés de Poulet, Poivrons

- **Texane** **15€**

Base Tomate ou Crème, Mozzarella, Oignons, Viande de Bœuf, Epices américaine, Oeuf

- **Napolitaine** **15€**

Base Tomate ou Crème, Mozzarella, Anchois, Oignons, Poivrons, Olives

- **Saumon** **15€**

Base Tomate ou Crème, Mozzarella, Morceaux de Saumon, Aneth, Citron, Crème

- **Savoyarde** **16€**

Base Tomate ou Crème, Mozzarella, Patates, Oignons, Reblochon, Lardons, Crème

- **Océane** **17€**

Base Tomate ou Crème, Mozzarella, Cocktail de Fruits de mer

- **Pizza Nutella** **8€**

Champagne

Veuve Pelletier	40€00
Jean Michel Bouchet et Filles Propriétaire récoltant	50€00
Gremillet Blanc de Noir	55€00
AOC Château de Bligny Propriétaire récoltant	60€00

Méthode Traditionnelle

Adrien Romet	20€00

VINS BLANCS

Alsace

Riesling Klipfel 37.5 cl	14€00
Riesling Klipfel 75 cl	22€00

Pays de Loire

Aoc Muscadet S&M Michel Laurent	14€50

Moelleux

Muscat ODE	16€00
Aoc Coteaux du Layon « atômes crochus » Château la Tomaze	28€00

Sud-ouest

IGP Côtes de Gascogne Tortues « colombard- sauvignon UBY »	17€00

Bourgogne

AOC Macon Les vignerons Terres secrètes	22€00

VINS ROUGES

Languedoc

AOC Saint Chinian l'excellence de St Laurent	15€00

Rhône

AOC Côtes du Rhône Villages Sainte-Cécile Domaine Aubert	18€00

Loire

Saint Nicolas de Bourgueil Domaine 37,5cl	14€00
AOC Saint Nicolas de Bourgueil Domaine du fondis 75cl	22€00

Bordeaux

AOC Blaye Côtes de Bordeaux Château les Jouberts	19€00
Château Virevalois	16€50

VINS ROSÉS

Longuedoc	
Aoc Saint Chinian l'excellence de St Laurent	15€00
Loire	
Cabernet d'Anjou	17€00
Rhône	
Aoc Côtes du Ventoux « Terre et Ambre Armand Dartois »	16€50
Provence	
AOC Côtes de Provence « Limberts RS » 37,5cl	13€00
AOC Côtes de Provence « Limberts RS »	19€00
Sud-ouest	
Océanide Saint Mont	16€50

VINS AU PICHET OU VERRE

	Verre	25 cl	50 cl
Rouge	4€00	6€50	11€00
Blanc sec ou moelleux	4€00	6€50	11€00
Rosé	4€00	6€50	11€00
Rosé Pamplemousse	4€00	6€50	11€00

DIGESTIFS

Calvados 4cl	6€50
Poire Williams 4cl	6€50
Cognac 4cl	6€50
Get 27, Get 31, Get X	6€50
Belle Poire 4cl	6€50
Limoncello	6€50
Cointreau 4cl	6€50
Rhum Arrangé 4cl	6€50
Téquila 4cl	6€50

NOS DESSERTS

Salade de fruit maison		5€50
Crème Brûlée		6€00
Ananas caramélisé et sa boule vanille		7€00
Mousse au chocolat		6€00
Maxi Chou		8€00
Tiramisu		7€00
Café ou Thé gourmand		9€00
Banana Split (de Mai à Septembre)		7€50
Dame blanche		7€00
Dame noire		7€00
Café ou chocolat ou caramel liégeois		7€00
Coupe Tropical (vanille, passion citron vert)		7€00
Glace / Sorbet	1 boule	2€50
	2 boules	4€30
	3 boules	6€30
Colonel		8€00
Supplément Chantilly ou Chocolat		0€50

Parfums glace : vanille, chocolat, fraise, pistache, rhum raisin, café, caramel beurre salé
Parfums sorbet : citron jaune, citron vert, pomme, framboise, fruit de la passion, noix de coco

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné	2€00
Café crème	2€20
Grand Café	2€70
Grand Café crème	2€90
Irish Coffee	9€50
Thé (Menthe, Fruits Rouges, Citron)	2€70
Capuccino	3€50
Chocolat	3€30