



Carte

DU BISTROT

ENTRÉES

Œufs mayonnaise maison	4.50 €
Pâté en croûte	4.50 €
Tartare avocat & saumon	6.00 €
Toasts chèvre & miel	6.00 €
Mini camemberts panés	4.50 €
Œufs en meurette accompagnés de champignons et de lardons	6.00 €

PLATS

Pièce du Boucher, sauce poivre ou roquefort (suppl. sauce 1€)*	17.00 €
Poisson du moment, sauce hollandaise (suppl. sauce 1€)*	17.00 €
Escalope de poulet à la Normande*	17.00 €
Magret de canard*	17.00 €
Spaghetti du chef	14.00 €
Plat du jour*	15.00 €

**Les plats sont avec d'une garniture au choix :
frites, riz, haricots verts ou salade (supplément 3€)*

MENU MIDI 22 €

DU LUNDI AU VENDREDI (HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS)

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

avec une boisson comprise (33 cl)



NOS GRANDES SALADES



Salade Périgourdine : salade, tomates, magret de canard,
gésiers de canard, foie gras de canard 19.00 €

Salade César : salade, tomates, poulet pané,
copeaux de parmesan et croûtons 15.00 €

Salade toasts de chèvre chaud et lardons 15.00 €

Salade végétarienne : salade, tomates, falafels,
avec mini camemberts panés et avocat 15.00 €

NOS BURGERS



Cheese burger 15.00 €
Salade, tomates, oignons confits, steak haché, cheddar, sauce burger.

Le Montagnard burger 17.00 €
*Salade, tomates, oignons confits, steak haché, fromage de raclette,
galette de pomme de terre, sauce burger.*

Chicken burger 15.00 €
Salade, tomates, oignons confits, poulet pané, cheddar, sauce burger.

Burger « Mel » 17.00 €
*Salade, tomates, oignons confits, steak haché, cheddar,
chèvre Cabécou, sauce burger.*

Burger Végétarien 15.00 €
Salade, tomates, oignons confits, steak végétarien, cheddar, sauce burger.

Burger foie gras poêlé 19.00 €
*Salade tomates, oignons confits, steak haché, cheddar, foie gras,
sauce burger.*



TOUS NOS BURGERS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES
(supplément 3 €)

DESSERTS



Crème brûlée	6.00 €
Dame blanche	5.00 €
Fondant au chocolat	6.00 €
Tiramisu	6.00 €
Brioche façon pain perdu	6.00 €
Desserts du jour	6.00 €
Café gourmand (<i>supplément de 2 € dans un menu</i>)	8.00 €
2 boules de glace	5.00 €

NOS MENUS

MENU 22 €

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT
aux choix dans la carte

MENU 27 €

ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT
aux choix dans la carte

MENU MIDI 22 €

(LUNDI AU VENDREDI HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS)

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
avec une boisson comprise (33 cl)

NOS ENTRÉES

Oeufs mayonnaise maison
Pâté en croûte
Tartare avocat & saumon
Mini camemberts panés

NOS PLATS

Cheese burger - Chicken burger
Grande Salade César
Grande Salade toasts chèvre chaud
et lardons - Grande Salade végétarienne
Escalope de poulet à la Normande
Magret de canard - Spaghetti du moment
Plat du jour

NOS DESSERTS

Aux choix, sur la carte des desserts
(*supplément de 2 € pour le café gourmand*)

MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans) 12 €

Nuggets ou Steak haché + frites / Mini carbonara
1 boule de glace
Une cannette de soda de 33cl ou un jus de fruit 25cl

Carte des Boissons

NOS COCKTAILS MAISON SANS ALCOOL 7.00 €

- Virgin Mojito : classique, fraise ou passion
- Couché de soleil
- Piña Colada

NOS COCKTAILS MAISON AVEC ALCOOL 9.00 €

- Mojito : classique, fraise ou passion
- Spritz : Apérol, limoncello ou violette
- Piña Colada rhum



APÉRITIFS & DIGESTIFS

Whisky Chivas 12 ans (4cl)	9.00 €
Whisky Jack Daniel's (4cl)	6.00 €
Whisky, Vodka, Rhum, Malibu (4cl)	5.00 €
Porto (4cl)	5.00 €
Kir vin blanc (4cl)	5.00 €
Suze (4cl)	5.00 €
Martini rouge ou blanc (4cl)	5.00 €
Coupe de champagne ou Kir Royal (12 cl)	6.00 €
Pastis ou Ricard (4cl)	5.00 €
Alcool (4cl) + un soda	6.00 €
Calvados (4cl)	5.00 €
Get 27 ou 31 (4cl)	5.00 €
Baileys (4cl)	5.00 €
Poire (4cl)	5.00 €
Irish Coffee (12cl)	7.00 €



VINS ROUGES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Grave AOC	4.50 €	9.00 €	18.00 €
Médoc AOC	4.50 €	12.00 €	22.00 €
Saint-Emilion AOC ..	5.50 €	14.00 €	24.00 €
Coteaux Bourguignons AOP	4.50 €	9.00 €	20.00 €
Minervois AOC	5.00 €	10.00 €	20.00 €
Cabernet Sauvignon IGP	3.50 €	6.00 €	13.00 €
Hautes Côtes de Beaune AOC	-	-	30.00 €
Sancerre AOC	-	-	30.00 €

VINS BLANCS

	12,5cl	37,5cl	75cl
Chablis AOC	5.50 €	16.00 €	30.00 €
Chardonnay AOP	4.50 €	10.00 €	18.00 €
Sancerre AOC	5.50 €	16.00 €	30.00 €

VINS ROSÉS

	12,5cl	37,5cl	75cl
Côte de Provence AOP	4.00 €	10.00 €	19.00 €
Café terre et mer IGP	4.50 €	10.00 €	19.00 €
Cinsault Grenache IGP	3.50 €	6.00 €	12.00 €

CHAMPAGNE

Bouteille de Champagne	
Veuve Pelletier (75cl)	35.00 €



BOISSONS FRAÎCHES

Evian, Badoit ou Vittel (50cl)	3.50 €
Evian, Badoit ou Vittel (1L)	5.00 €
Limonade (33cl)	3.00 €
Diabolo (33cl)	3.50 €
Ice Tea (33 cl)	4.00 €
Orangina (25cl)	4.00 €
Jus d'orange, d'ananas, de pomme (33cl)	3.00 €
Sirop de menthe, grenadine, fraise, citron (2cl)	0.50 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl)	4.00 €
Bière LOCALE pression OK (25cl) ..	5.00 €
Bière blonde Leffe (25cl)	5.00 €
Bière fruits rouge Leffe Ruby (25cl) ..	5.00 €
Monaco (25cl)	5.00 €
Panaché (25cl)	5.00 €

BOISSONS CHAUDES



Café	2.00 €
Décaféiné	2.00 €
Café Noisette	2.50 €
Café Viennois	3.00 €
Cappuccino	3.00 €
Thé (Darjeeling, Earl Grey, Jasmin ou thé vert menthe)	3.00 €
Infusions (Tilleul-menthe ou verveine)	3.00 €