

*

Nos formules:

- * Entrée + Plat + Dessert € 14,50
- * Entrée + Plat € 12,50
- * Plat + Dessert € 12,50
- * Plat Seul € 10,00

Nos entrées du jour

- * Œuf dur mayonnaise
- * Salade de Gésier
- * Terrine de Campagne

Plats du jour

- * Boulettes d'agneau provençale
tagliatelle
- * Pavé daumon au beurre blanc
gratin de poireaux et
pommes de terre
- * Pièce du Boucher, sauce Roquefort
Frites, haricots vert

Bonne Appétit



Bonne Appétit!

Suggestion du chef

Nos entrées :

- * Assiette de saumon fumé,
à l'aneth. 10,50€
- * Assiette de foie gras et
sa confiture de figues. 11,90€
- * Brick à l'orientale 8,00€
- * 6 escargots de Bourgogne 8,00€
- * Gatin de Chavignol sur
toasts 9,90€

Nos plats :

- * Noix de Saint-Jacques aux
écrevisses et riz Basmati. 19,90€
- * Pavé de Rumsteak, Sauce
Roquefort, Pommes frites 15,90€
- * Rognons de veau flambés au
cognac, Riz Basmati. 17,50€
- * Cuisse de canard confite, et
ses pommes de la daïses 15,50€
- * Bavette d'aloyau, Sauce
à l'échalote, Pommes frites 13,00€
- * Magret de canard aux
baies roses, Pommes sautées 15,50€
- * Escalope Milanaise et son
coulis de tomates, Tagliatelles 16,90€
- * Sauris d'agneau et sa sauce
4 épices, Pommes sautées. 16,90€

Bon Appétit !!!

* Soucis d'agneau aux

4 épices, Pommes sautées

16,90€

* Côte De Boeuf grillée

400 grammes sans os,

Sur planche, Sauce Béarnaise,

et ses Pommes Poilasson

23,90

* Escalope Milanaise

Tagliatelles et son coulis de tomate

16,90€

* Hamburger Maison

aux échalottes confites et fore gras.

Frites, salade

15,90€

Suggestion du jour

* Entrecôte de boeuf 300 grs
Sauce aux poivres, p. sautées

18.90[€]

* Tartare de boeuf de salers,
Frites.

13.00[€]

Suggestions du chef :

Nos entrées :

- Assiette de saumon fumé à l'aneth.....10.50 €
- Assiette de foie gras et sa confiture de figues.....11.90 €
- Brick à l'orientale.....8.00 €
- 6 escargots de Bourgogne.....8.00 €
- Crottin de chavignol sur toasts.....9.90 €

Nos Plats :

- Noix de St Jacques aux écrevisses et son riz basmati.....19.90 €
- Pavé de Rumsteak, sauce Roquefort, et ses pommes frites.....15.90 €
- Rognons de veau flambés au cognac et son riz basmati.....17.50 €
- Cuisse de canard confite et ses pommes de terre sarladaises...15.50 €
- Bavette d'aloyau à l'échalote et ses pommes frites.....13.00 €
- Magret de canard aux baies roses et ses pommes sautées.....15.50 €



Café Gourmand Maison.....6€

(COMPOSÉ DE) :

- UNE MOUSSE AU CHOCOLAT
- UN TIRAMISU
- UNE CRÈME BRÛLÉE

NOS FORMULES:

→ ENTRÉE + PLAT + DESSERT	14.50€
→ ENTRÉE + PLAT	12.50€
→ PLAT + DESSERT	12.50€
→ PLAT SEUL	10.00€

→ ENTRÉES DU JOUR:

- * Oeuf dur mayonnaise.
- * Salade de gesier.
- * Terrine de campagne.

Plats du jour.

- * Boulettes d'agneau à la provençale, tagliatelles
- * Pavé de saumon au beurre blanc, gratin poireaux, pommes de terre.
- * Pièce du boucher, sauce roquefort, frites haricots verts.

NOS TARTINES AU PAIN POILANE

- Tartine aux trois fromages 10.00€
Roquefort, chèvre, emmental, tomate, lit de salade.
- Tartine au saumon 10.00€
Saumon fumé, emmental, tomate, filet d'huile d'olive, lit de salade.
- Tartine de la sablière 10.00€
Jambon de Bayonne, tomate, emmental, lit de salade.

NOS CROQUES

- Croque Monsieur *Chiffonnade de salade verte* 7.50€
- Croque Madame *chiffonnade de salade verte* 8.50€

NOS SALADES

- Périgourdine 14.00€
Salade verte, haricots vert, gésier de volaille confit, magret fumé, médaillon de foie gras sur toast grillée.
- Salade poulet 12.00€
Salade verte, blanc de poulet, tomate, parmesan, croutons.
- Salade Océane 14.00€
Salade verte, tomate, cœur de palmier, carotte râpé, saumon fumé.
- Salade auvergnate 12.00€
Salade verte, tomate, pommes de terre, cantal, jambon de pays, œuf.

NOS OMELETTES

- Complète 9.50€
Œuf, pommes de terre, jambon de Paris, fromage râpé, champignons.

NOTRE PLANCHE DE CHARCUTERIE

- Planche de charcuterie 10.50€
Rillettes, jambon blanc, terrine de campagne, jambon de Bayonne, saucisson sec.

NOS COUSCOUS

- *Couscous Royal*.....18.00€
(Epaule d'agneau, brochette d'agneau, poulet rôti, merguez)
- *Couscous côtes d'agneaux*.....16.00€
(4 côtes d'agneaux grillées, merguez)
- *Couscous maison*.....15.50€
(1 brochette de gigot d'agneau, 1 côte d'agneau, merguez)
- *Couscous brochettes*.....15.50€
(2 brochettes de gigot d'agneau, merguez)
- *Couscous poulet*.....13.00€
(1 cuisse de poulet rôti, merguez)
- *Couscous merguez*.....13.00€
(4 merguez grillées)

BON APPETIT !

Nos vins

1.	Nos Vins rouge français :	75 cl.	37.5 cl
o	Brouilly AOC Beauvoisie	20.00€	12.00€
o	Cote du Rhône Coste Clavelle	20.00€	12.00€
o	Bordeaux Cotes de Bourg Ch. De Barbe	20.00€	12.00€
o	Le Versant Pinot Noir	25.00€	10.00€
o	Gamay de Touraine Terre Blonde	18.00€	10.00€
o	Saumur Champigny	18.00€	10.00€
2.	Nos vins rouges d'Algérie :		
o	Médéa Ch. Tellagh	18.00€	
3.	Nos Vin rouge du Maroc :		
o	Boulaouane	18.00€	
4.	Nos vins rosés du Maroc :		
o	Boulaoune rosé	18.00€	12.00€
5.	Nos vins rosés Français :		
o	- O.V.N.I. J.Mourat	18.00€	12.00€
o	Tavel Les Mésillons	18.00€	12.00€
6.	Nos vins blanc Français :		
o	Bordeaux Sauvignon Château roquefort	18.00€	
o	Chardonnay Pays du D'Oc	18.00€	
o	Domaine de Maouries	21.00 €	
7.	Champagne :		
o	La bouteille		50.00€
o	La coupe		9.00€
8.	Les vins aux pichets :	50 cl.	25 cl
o	Cuvée de la Brasserie Côte du Rhône	7.00€	4.00€
o	Cuvée de la Brasserie Rosé	6.00€	3.50€
o	Cuvée de la Brasserie Blanc sec	6.00€	3.50€
9.	Nos vins au verre Français : (14 cl)		
o	Bordeaux Côte de Bourg Ch. De Barbe		3.90€
o	Brouilly AOC Beauvoisie		3.90€
o	Côte du Rhône Coste Clavelle		3.90€
o	Gamay de Touraine Terre Blonde		3.90€
10.	Nos vins au verre Rosé :		
o	Tavel les Mésillons		3.90€
o	Côte de Provence		3.90€
11.	Nos vins Blancs au verre :		
o	Bordeaux Sauvignon Château roquefort		3.90€
o	Chardonnay Pays du D'Oc		3.90€
o	Chablis Bourgogne		4.50 €

Nos boissons

➤ Nos whiskys :

- Whisky..... JB.....Clan CampbellRed label.....6.40€
- Baby.....".....".....".....".....".....3.20€

➤ Nos alcools anisés :

- Ricard.....3.00€
- Pastis.....3.00€
- Anisette.....3.00€

➤ Nos vins cuits :

- Martini.....4.00€
- Americano.....4.00€
- Suze.....4.00€
- Porto.....4.00€
- Campari.....4.00€

➤ Nos kirs :

- Kir royal.....9.00€
- Kir cassis, mûre ou pêche.....3.00€

➤ Nos bières pressions :

- Affligem.....3.70€
- Heineken.....3.20€
- Edelweiss.....3.70€

➤ Nos bières bouteille :

- Heineken.....3.50€
- 1664.....3.50€
- Super Bock.....3.50€
- Hoegaarden.....3.50€
- Smirnoff.....4.00€
- Desperados.....4.00€
- Leffe.....4.00€
- Pelforth.....4.00€

➤ Champagne :

- La bouteille.....50.00€
- La coupe.....9.00€

➤ Digestifs :

- Cognac, Calvados, Armagnac, Boukha.....4.00€
- Get 27, Get 31, Bailey's, Marie Brizard.....4.00€
- Rhum, Malibu, Vodka, Gin.....4.00€

➤ Nos Sodas :

- Coca, Coca light, Coca zero, Orangina.....3.50€
- Schwepps, Ice tea, limonade, Diabolos.....3.50€
- Perrier, Vittel, Vichy.....3.50€

➤ Nos jus de fruits :

- Orange, ananas, ACE, Pêche, Abricot, Kiwis, Pomme.....3.50€

➤ Nos eaux minérales:

- San pellegrino, vittel (1L).....5.50€
- Badoit, san pellegrino, vittel (0.50L).....3.50€

DESSERTS AU CHOIX :

- Mousse au chocolat maison : 4.00 €
- Crème brûlée maison : 4.00 €
- Salade de fruits frais : 4.00 €
- Tiramisu maison : 4.50 €
- Pain perdu et sa boule de glace : 5.50 €
- Moelleux au chocolat : 5.50 €
- Île flottante : 4.00 €
- Tarte du jour : 4.00 €