L'ÉCHAUFFEMENT

APÉRITIFS

Bière pression 25 cl	5.00
Bière btl OX Bio Blonde 33 cl	6.50
Kir vin blanc, <i>crème cassis, mûre ou pêche</i> 12 cl	4.50
Martini blanc, rouge 6 cl	4.50
Porto blanc, rouge 6 cl	4.50
Ricard 2 cl	3.50
Jack Daniel, Jameson, JB 4 cl	7.00
Vodka 4 cl	7.00
Coupe maison, <i>Prosecco et liqueur Pousse Rapière</i> 12 cl	7.00
Coupe Prosecco 12 cl	5.50
Martini Royale, <i>Martini blanc et Prosecco</i> 18 cl	7.00

COCKTAILS 25 cl

Le Daisy <i>Rhum, jus de framboise et pomme, sirop de framboise, citron vert</i>	8.50
Le Shetland <i>Vodka, jus d'ananas, sirop de passion, prosecco</i>	8.50
Pina Colada <i>Rhum, ananas, jus de coco</i>	8.50
Mojito <i>Rhum, eau gazeuse, citron vert, menthe, sirop de gingembre</i>	8.50

COCKTAILS SANS ALCOOL 25 cl

Pina Soft <i>Ananas, jus de coco</i>	6.50
Sun <i>Jus de passion, pêche et sirop de fraise</i>	6.50
Mojito Soft <i>Eau gazeuse, citron vert, menthe, sirop de gingembre</i>	6.50

Tous nos produits peuvent contenir des traces d'allergènes.

Nos prix sont en euros TTC

SODAS et JUS DE FRUITS

Perrier 33 cl	4.00
Orangina 25 cl	4.50
Coca cola, zéro 33 cl	4.50
Fuze tea 25 cl	4.50
Diabolo 25 cl	3.50
Jus de fruits 25 cl <i>Ananas, orange, pêche, passion, pomme</i>	3.50

EAUX MINERALES

Demi Vittel, Badoit 50 cl	4.00
Grande Vittel, Badoit 1 l	6.50

BOISSONS CHAUDES

Café, déca, noisette	2.00
Café allongé	2.00
Thé, infusion	3.00

AU COMMENCEMENT

PLANCHES

Planche de charcuterie <i>Assortiments de Jambon Sec, Saucisson, Terrine Maison</i>	11.50
Planche de fromages <i>Assortiments de Comté, Chèvre, Reblochon</i>	12.50
Planche de légumes <i>Assortiments de Poivron, Artichaut, Aubergine</i>	10.50
Planche Mixte <i>Assortiments de charcuterie, fromages et légumes</i>	13.00

Tous nos produits peuvent contenir des traces d'allergènes.

Nos prix sont en euros TTC

CARTE PIERRADE®

Assiette servie avec un accompagnement de votre choix, une salade et nos sauces maison.

Nature ou en Marinade

POISSONS ET CRUSTACES

	200 gr*	300 gr*
Assiette de Cœur de Longe de Thon	23.00	34.50
Assiette d'Espadon	21.00	31.50
Assiette de Gambas	22.00	33.00
Assiette de Chipirons marinés	20.00	30.00
Assiette « La Marée » <i>Longe de Thon, Chipirons, Gambas et Espadon</i>		35.00

VIANDES ET VOLAILLES

	200 gr*	300 gr*
Assiette de Poulet	17.50	26.00
Assiette de Bœuf	19.00	28.50
Assiette de Bœuf et Poulet	18.50	27.50
Assiette de Poulet au Tandoori	18.00	27.00
Assiette de Bœuf aux 4 épices	19.50	29.00
Assiette de Bœuf aux 4 épices et de Poulet Tandoori	19.00	28.50
Assiette filet Mignon de Porc	18.00	27.00
Assiette filet Mignon de Porc mariné	18.50	27.50
Assiette d'aiguillette de Canard	20.00	30.00
Assiette d'aiguillette de Canard mariné	20.50	30.50
Assiette de Presa Ibérique	21.50	32.00
Assiette de Rumsteak	23.00	35.50
Assiette Royale <i>Filet de Poulet, Bœuf, Mignon de Porc, Canard</i>		30.00
Assiette Végétarienne <i>Légumes de saison</i>	15.00	
Assiette Pierrade® du moment <i>Voir ardoise</i>		

* Poids d'environ 200g ou 300 g

ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE CHOIX :

Frites maison ou légumes du moment

Supplément accompagnement ou sauce 2.50 €

Tous nos produits peuvent contenir des traces d'allergènes.

Nos prix sont en euros TTC

FORMULE DU MIDI

Du Mardi au Vendredi / Hors jours fériés

FORMULE DU JOUR 17.50 €

Entrée et Pierrade® du jour
ou
Pierrade® du jour et Dessert

FORMULE COMPLETE 20.00 €

Entrée + Pierrade® + Dessert

MENU ENFANT 10.00 €

Demi-Pierrade® de Poulet ou Bœuf
Boule de Glace
Jus de Fruits ou Sirop

Pierrade® du jour	15.00 €
Entrée du jour	7.50 €
Dessert du jour	7.50 €

Tous nos produits peuvent contenir des traces d'allergènes.

Nos prix sont en euros TTC

DESSERTS

Assiette de fromages	9.50
Mousse au chocolat	6.50
Panna cotta et son coulis de fruit rouge ou passion	6.50
Moelleux au chocolat	7.50
Tarte citron meringuée	7.50
Crème brûlée à la vanille	7.00
Coupe de mangue poêlée au rhum et miel	7.50
Brioche perdue et sa boule de glace au choix	7.50
Méli-mélo d'agrumes et sa glace passion	7.50
Choux à la crème et sa sauce chocolat	7.50
Café gourmand <i>3 Assortiments</i>	9.50

GLACES

Dame Blanche <i>Glace vanille, chantilly et sauce chocolat</i>	7.00
Chocolat Liégeois <i>Glace chocolat, chantilly et sauce chocolat</i>	7.00
Café Liégeois <i>Glace café Arabica, chantilly, pépites noisette</i>	7.00
Caramel Liégeois <i>Glace caramel, chantilly et sauce caramel</i>	7.00
Coupe Pierrade® <i>Glace vanille, chocolat, stracciatella</i>	9.00
Coupe Colonel <i>Glace citron et vodka</i>	9.50
Coupe Get <i>Glace chocolat-menthe et Get</i>	9.50
La boule <i>(Vanille, chocolat, menthe-chocolat, stracciatella, framboise, fruit de la passion, citron, noix de coco, Café, barbe à papa, pâte à tartiner noisette, caramel, fraise.)</i>	3.00
<i>Supplément chantilly</i>	1.50
<i>Supplément coulis</i>	1.50

Tous nos produits peuvent contenir des traces d'allergènes.

Nos prix sont en euros TTC

L'ENTRAÎNEMENT

VINS BLANCS

	15 cl	46 cl	75 cl
Chardonnay IGP Pays d'Oc Ecoterra Bio	5.00	14.00	
Titi Côte du Rhône Bio	6.00	17.00	28.00
Menetou Salon - Domaine Le Grand Cerf	7.00	20.00	33.00
Bourgogne Côte Chalonnaise AOP	7.00	20.00	33.00
Coteaux du Layon AOC - Saint Aubin	6.50	18.50	30.00

VINS ROSES

	15 cl	46 cl	75 cl
Coteaux du Pont du Gard IGP	5.00	14.00	
Petit Chaumont Gris de Camargue	6.50	18.50	30.00
Titi Méditerranée Bio IGP	6.00	17.00	28.00
Côtes de Provence AOC - Ch. Tour Sainte-Anne Bio	7.00	20.00	33.00

VINS ROUGES

	15 cl	46 cl	75 cl
Côtes du Rhône AOC - Rochadour	5.00	14.00	
Titi Méditerranée Bio IGP	6.00	17.00	28.00
Menetou Salon - Domaine Le Grand Cerf	7.00	20.00	33.00
Brouilly AOC Château les Tours	6.50	18.50	30.00
Graves rouge AOC - Château Pouyanne	6.50	18.50	30.00
Saint-Amour AOC - Domaine des Pierres - JF Trichard	6.50	18.50	30.00
Bourgogne Côte Chalonnaise AOC Pinot Noir Millebuis	7.00	20.00	33.00
Lalande Pomerole AOC Château Lejard			42.00
Saint Emilion grand cru AOC - Château Bellerose			45.00

L'ETIREMENT

DIGESTIFS 4 cl

Vieille Prune, Armagnac, Poire, Cognac, Get 27, 31, Baileys, Limoncello	8.00
---	------

Tous nos produits peuvent contenir des traces d'allergènes.

Nos prix sont en euros TTC