

# CÔTÉ MER

Toutes nos préparations, accompagnements et sauces sont faits maison

---

- Poulpe grillé à la plancha avec sauce vierge, et sa garniture du jour  
*(Spécialité du chef)* ..... 21€
- Filet de poisson (selon arrivage) et sa garniture du jour ..... Prix variable
- Seiche grillée à la plancha avec sauce vierge et sa garniture du jour..... 23€

Prix net service compris

# VIANDES

---

- Faux-filet race Simmental (250g) avec fromage de chèvre rôti aux herbes, frites et salade du chef ... 19 €
- Basse-côte race Angus (300g) avec beurre « maitre d'hôtel » maison , frites et salade du chef ..... 19 €
- Viandes de la semaine ..... Prix variable

*Viandes de qualité supérieure sélectionnées par le chef et renouvelées chaque semaine, servies avec un assortiment de frites, salade du chef, et légumes de saison*

Menu enfant (-10 ans) 9,50€

Steak de bœuf Angus haché minute + frites + sirop + dessert

Prix net service compris

# BURGERS

Pain bio

Viande Angus hachée minute ( $\pm$  200g)

Servis avec frites ou salade de saison

---

- LE NEW YORK ..... 16 €

*Steak haché, bacon, cheddar, galette de pomme de terre, oignon rouge, chutney d'oignon, salade, tomate, sauce barbecue maison*

- L'ITALIEN ..... 18 €

*Steak haché, mozzarella fumée panée, jambon cru Serrano, poivrons et oignons confits, salade, tomate, sauce pesto maison*

- LE VEGETARIEN ..... 14 €

*Aubergine grillée, courgette, médaillon de chèvre (150g), poivrons et oignons confits, galette de pomme de terre, salade, tomate, guacamole maison*

- FOIE GRAS ..... 19 €

*Steak haché, foie gras, chutney de figues, magret de canard fumé, galette de pomme de terre, oignons frits, salade, tomate*

Prix net service compris

# SALADES

---

- Salade Italienne ..... 16,50€

*Salade composée, Mozza di Buffala, Jambon cru supérieur, tomates séchées, pignons de pin, pesto maison*

- Salade japonaise ..... 17,50€

*Salade composée, Véritable Tataki de thon rouge, artichaut, céleri et wakamé marinés à l'huile de sésame et vin de riz*

- Salade du Périgord ..... 17,50€

*Salade composée, pépites de foie gras, pommes sautées, magret de canard fumé, figues entières, oignon frits, noix, chutney d'échalotes*

# DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison

---

- Fondant au chocolat ..... 7€
- Tiramisu au nutella ..... 7€
- Cheesecake avec coulis de fruit de saison ..... 7€
- Fiadone ..... 7€
- Dessert de saison ..... 7€
- Café gourmand ..... 11€

Prix net service compris

## Boissons

### eaux

Perrier 33cl	3.50
San Pellegrino 50cl /1l	3.00/5.00
Evian 50cl/1l	3.00/5.00

sirop	3.00
-------	------

### soft

Coca-Cola/Coca Zéro	3.50
Orangina	3.50
Granini/Pago	3.50
Ice Tea	3.50
limonade	3.00
Diabolo	3.50
Schweppes	3.50

### alcools

#### bières

Pression	3.00
Pinte	5.50
1664 blanche	4.00
demi-sirop	3.50
Leffe	4.00
Monaco	3.50
Desperados	5.00
Panaché	3.00

Cognac Hennessy	9.00
Gin	6.00
Jack Daniels	7.00
Téquila	6.00
Limoncello	4.00
Get 27	4.00
Malibu coco	4.00
Martini (rouge, blanc)	4.00
Vodka	6.00
Pastis	3.50
Porto	3.50
Manzana	4.00
Kir	4.00
Mojito	9.00
Wisky japonais	9.00
Wisky Sir Edwards	6.00
rhum Don Papa	9.00
rhum Old Nick	6.00
+soft	2.00
champagne	50.00

tous nos prix sont en euros (l'abus d'alcool est dangereux pour la santé)

## CARTES DES VINS

Vin au verre : Chateau Pey Blanc (rouge, rosé, blanc)	4,50 €
Pichet 50cl : Rouge, Rosé, Blanc	11,00 €
Pichet 25cl : Rouge, Rosé, Blanc	7,00 €

### BOUTEILLES

#### Vin Rouge :

Bargemone 2015	19,00 €
Château De Malengin 2012: Montagne Saint-Émilion	32,00 €
Vacqueyras 2015: Cuvée Prestige	28,00 €
Brouilly 2015 : Coeur de Granit	24,00 €

#### Vin Blanc :

Venus 2016	18,00 €
------------	---------

~~Mouton Cablot 2016 - Baron Philippe de Rothschild~~ ~~35,00 €~~

A.O.P Petit Chablis 2015 : Jean-Marc Brocard	30,00 €
--	---------

Château Tour St Honoré 2016 : La Londe	26,00 €
--	---------

~~Côtes de Provence 2016~~ ~~26,00 €~~

La Clape 2015	28,00 €
---------------	---------

#### Vin Rosé :

Domaine Pinchinat 2016 : Venus	20,00 €
--------------------------------	---------

Château St Honoré 2015	26,00 €
------------------------	---------

A.O.P Château St Hilaire 2016	28,00 €
-------------------------------	---------

Château Lacoste 2016 : Rosé D'une Nuit	32,00 €
--	---------