Nos Formules (lundi au vendredi)

LA DUO *(Entrée + Plat ou Plat + Dessert)* 13,00 €

LA TRIO *(Entrée + Plat + Dessert)* 14,50 €

LES ENTREES

Œuf mayonnaise	4,50 €
Filets de harengs	5,50 €
Pâté de campagne	4,50 €
Tomate, mozzarella	4,50 €

Entrée du Jour

LES PLATS GARNIS

Tagliatelles au saumon	11,80 €
Faux Filet au poivre vert	11,80 €
Poulet rôti au jus	10,80 €
Burger Maison	11,80 €
Andouillettes de Troyes	10,80 €
Tartare de bœuf	11,80 €
Pavé de rumsteck (+ 3 €)	13,50 €
Entrecôte au poivre (+ 3 €)	14,50 €

NOS SALADES

La Norvégienne *(lit de salade, pommes de terre, saumon, harengs, crevettes, tomate, croutons)*	11,80 €
La César *(lit de salade, Parmesan, poulet, croutons, tomates)*	11,80 €

PLATS DU JOUR

LES DESSERTS

Crème caramel	4,50 €
Crème brulée	5,50 €
Mousse ou Tiramisu	4,50 €
Tarte	4,50 €

LES FROMAGES

Camembert	3,20 €
Bleu	3,20 €
Chèvre	3,20 €
Assortiment	4,80 €

Les boissons

Les apéritifs

Kir Sauvignon (16cl)	3,80 €
Kir Royal (12cl)	7,00 €
Anisés (2cl)	3,20 €
Martini rouge ou blanc (5cl) / Porto rouge ou blanc (5cl) / muscat (5cl)	3,80 €
Américano (5cl), campari	5,80€

Les digestifs

J.B., Jameson, (4cl)	7,00 €
Chivas (4cl), Jack Daniel's (4cl), Aberlour (4cl)	8,50 €
Fine Calvados (4cl), Armagnac (4cl), Cognac (4cl)	5,80 €
Poire Williams, Prune, Boukha (4cl) , Liqueurs (5cl)	5,80 €
Gin Tonic, Vodka orange, Whisky coca	8,00 €

Les eaux

Vittel, Badoit, San Pellegrino (50 cl)	3,50 €
Vittel, Badoit, San Pellegrino (100 cl)	6,00 €

Les sodas et softs

Coca Cola / Zéro (33cl)/ Orangina (25cl), Schweppes, IceTea (25cl)	3,80 €
Perrier (33cl) (avec rondelle + 0,20 €)	3,80 €
¼ Vittel, limonade (25cl)	3,00 €
Vichy saint yorre (33cl)	3, 80 €
Diabolo et Vittel sirop	3,80 €
Jus de fruit nectar au choix (25cl)	3,80 €
Jus de tomate (25cl)	3,80 €
Fruits pressés	4,20 €

Les bières

Pressions

Lutèce (25cl)	2,80 €
Monaco (25cl)	2,90 €
Kronenbourg 1664 (25cl)	3,80 €
Leffe (25cl)	4,10 €

Bouteilles

Heineken (25cl)	3,80 €
Super Bock (25cl)	3,70 €
Desperados	4,80 €
PelforthBrune (33cl)	4,30 €
Duvel (33cl)	6,50 €

HAPPY HOUR

(16h à 22h), du lundi au samedi !

Pinte de Lutèce, Pinte de Monaco	4 €
Mojito	6 €
Virgin Mojito	4,5 €
Pinte de 1664	5 €
Pinte de Leffe	6 €
Assiette charcutière	8 €

VINS ROUGES

14 d € | 75 d €

Les Bordeaux

Bordeaux AOP — 3,90 | 16,50
Cru La Maqueline

Robe rouge sombre aux reflets grenats. Nez élégant et intense aux arômes de petits fruits rouges et noirs, complexifiés par des notes fondues de grille et de café moka.

Bordeaux supérieur AOP — 19,90
Château de Goëlane

La robe est pourpre. Le nez d'une réelle gourmandise respire les fruits juteux et le cassis. La bouche est souple et rafraîchissante. Bel équilibre fruité sur des tanins soyeux et de tempérament. La finale se signale par son caractère goûteux.

Haut Médoc AOP — 29,90
Château d'Arcins

Robe aux nuances chatoyantes tels le rubis et le violet pourpré. Au nez, des arômes de fruits rouges, d'épices bien concentrés, puis l'écorce d'orange, le charnel.

La Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOP — 16,50
Bouquet du Comtat

Robe grenat, reflets pourpres. Nez de fruits rouges mûrs et d'épices légères. Bouche harmonieuse et racée aux notes de fruits rouges et noirs confiturés.

La Bourgogne

Côteaux Bourguignons AOP — 18,90
Grand QV

C'est un vin riche et gourmand qui s'accordera parfaitement avec un magret, une poêlée de légumes et sa pointe d'ail. À essayer en dessert sur une tarte aux fraises.

Le Beaujolais

Brouilly AOP — 21,90
Domaine de Chatelan

C'est un vin souple, fruité (fraise, framboise,...), aux tanins discrets. La diversité des sols dont il est issu amène un équilibre certain et une structure intéressante.

La Loire

Saint Nicolas de Bourgueil AOP — 19,90
Domaine des Oliviers

Robe d'une couleur intense et brillant. Nez frais, assez intense, fruits rouges et mûrs. Attaque en bouche assez ronde avec une évolution pleine de fruits, vin équilibré avec des tanins élégants.

Le Maghreb

Vin du Maroc — 17,90
Boulaouane Sérigraphié

Belle robe d'un rouge profond. En bouche, un vin équilibré qui révèle des arômes de fruits murs.

Vin d'Algérie — 18,50
Koutoubia

Robe rouge grenat . Des arômes de fruits des bois avec des notes fumés. La bouche est marquée avec des notes de vanille.

VINS ROSÉS

14 d € | 75 d €

La Provence

IGP Pays Méditerranée — 3,90 | 16,50
Gourmandise Maître Vigneron St Tropez

Robe rose pâle, des notes de fruits rouges, une belle fraîcheur en bouche, un bon équilibre.

Côtes de Provence AOP — 5,90 | 19,90
Château Cavalier «Cuvée Marafiance»

Robe rose pâle et délicate avec des reflets bleutés. Nez intense d'agrumes et de fruits à chairs blanches, la finale est légèrement réglissée. La bouche est ample et fraîche avec une finale assez puissante et minérale.

Le Maghreb

Vin du Maroc — 17,90
Boulaouane Sérigraphié

Belle robe rosée. Nez aux arômes de brioche, de miel et de fruits exotiques. Bouche ronde et équilibrée.

VINS BLANCS

14 d € | 75 d €

IGP Pays d'Oc — 3,90 | 16,50
Barton&Guestier Réserve Chardonnay Blanc

Robe jaune pâle. Nez de fruits mûrs. Notes d'agrumes se mêlant à des notes florales comme l'acacia. La bouche est charnue et acidulée. Ce Chardonnay, à la fois frais et tout en rondeur avec des arômes de beurre et de pêche, offre une longueur appréciable.

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP — 4,50 | 17,90
Château de L'Hyvernière

Robe jaune pâle, reflets verts. Nez expressif et aromatique, notes d'agrumes, de fleurs et de fruits à chair blanche. L'attaque est franche, la bouche élégante, minérale et aromatique. Finale longue et savoureuse.

VINS EN CARAFE

	14 d €	25 d €	50 d €
Côtes du Rhône AOP Bouquet du Comtat Rouge	2,90	4,80	9,00
Côtes de Provence AOP Les Pierrailles Rosé	2,90	4,80	9,00
Bergerac AOP Bergerac Sauvignon Blanc	2,90	4,80	9,00
Bordeaux AOP Baron de Lestac Rouge	3,20	5,50	9,80

CHAMPAGNE

	12 d €	75 d €
Champagne AOP Veuve Pelletier	7,00	42,00

Prix nets en euros · Service compris · Photos non contractuelles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

NOS APERITIFS

	€
Kir Sauvignon (cassis, mure ou pêche) 16 cl	3,80
Kir Royal Champagne AOP 12 cl (cassis, pêche, ...)	7,00
Anisés 2 cl	3,20
Martini, Porto Rouge ou blanc, Muscat 5 cl	3,80
Américano, Campari 5 cl	5,80
J&B, Jameson 4 cl	7,00
Chivas, Jack Daniel's, Aberlour 4 cl	8,50

NOS DIGESTIFS

	€
Fine Calvados, Armagnac, Cognac Bisquit 4 cl	5,80
Poire Williams, Prune, Boukha 4 cl	5,80
Liqueurs 5 cl	5,80
Gin Tonic, Vodka Orange, Whisky Coca 12 cl	8,00

LES EAUX

	€
Vittel, Badoit, San Pellegrino 50 cl	3,50
Vittel, Badoit, San Pellegrino 100 cl	6,00

LES SODAS ET SOFTS

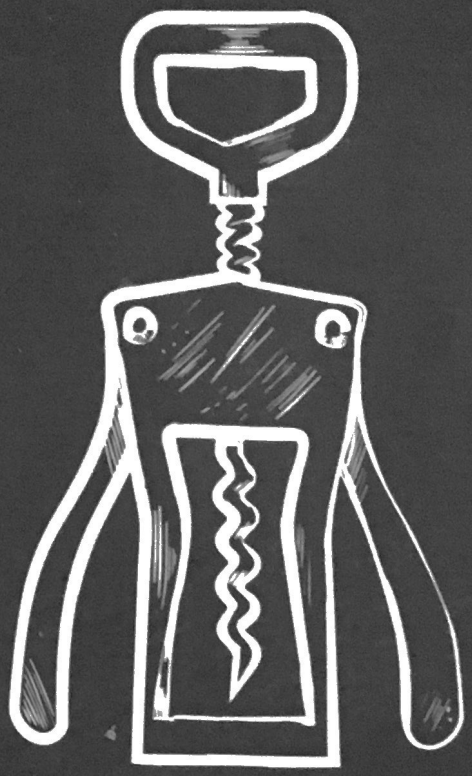
	€
Coca Cola, Coca Cola Zéro 33 cl	3,80
Orangina, Schweppes, Ice Tea 25 cl	3,80
Perrier (avec rondelle + 0,10€) 33 cl	3,80
1/4 Vittel, 1/4 Limonade 25 cl	3,00
Vichy Saint Yorre 25 cl	3,80
Diabolo et Vittel sirop 25 cl	3,80
Jus de Fruit et Nectar au choix 25 cl	3,80
Jus de Tomate 25 cl	3,80
Fruits Pressés 20 cl	4,20

LES BIERES

	€
Pressions	
Stella 25 cl	2,8
Monaco 25 cl	2,9
Kronenbourg 1664 25 cl	3,8
Leffe 25 cl	4,1
Bouteilles	
Heineken 25 cl	3,8
Super Bock 25 cl	3,7
Desperados 33 cl	4,8
Pelforth Brune 33 cl	4,3
Duvel 33 cl	6,5

HAPPY HOURS (16H à 22H du Lundi au Samedi !)

Pinte de Stella, Pinte de Monaco 50 cl	4,00
Mojito 12 cl	6,00
Virgin Mojito 12 cl	4,50
Pinte de 1664 50 cl	5,00
Pinte de Leffe 50 cl	6,00
Assiette de Charcuterie	8,00



TUNNEL bar

Carte DES vins