

# Le Restaurant des Bons Vivants du soir

## Entrées

	Petit / Grand
<b>Escargots 6 ou 12</b> & son Beurre Maître d'Hôtel	9,90 € / 19,50 €
<b>Salade du Chef</b> Tomates séchées & cerise, Maïs, Jambon, Champignons frais, Comté	8,00 € / 16,00 €
<b>Salade d'émincé de poulet</b> Emincé de poulet & crème, sur salade	8,50 € / 16,00 €
<b>Salade Vigneronne</b> Cervelas & Comté, sur salade	9,50 € / 16,50 €
<b>Salade de Chèvre chaud</b>	7,50 € / 14,50 €
<b>Salade de Gésiers Poêlés</b> sur salade	15,00 €
<b>Salade Folle</b> Foie gras de Canard, Gésiers & Magret de Canard fumé	20,50 €
<b>Assiette du Silex</b> Assortiment de charcuterie à partager ☺	18,00 €
<b>Duo Foie gras de Canard</b> Foie gras de Canard & Foie gras poêlé de Canard	22,50 €

## Pour l'apéritif ou à partager Tartes Flambées

<b>Traditionnelle</b> Crème, Oignons & Lardons	10,50 €
<b>Gratinée</b> Crème, Oignons, Lardons & Emmental	11,50 €
<b>Forestière</b> Crème, Oignons, Lardons, Champignons, Ail & Persil	13,50 €
<b>Chèvre</b> Crème, Oignons, Lardons, Chèvre	14,50 €
<b>Saumon</b> Crème, Oignons, Tomates & Saumon	16,50 €

## Suppléments

<b>Accompagnements</b>	4,00 €
<b>Salade verte</b>	2,50 €
<b>Sauces</b> : Beurre Maître d'hôtel, Echalotte, Poivre, Crème, Forestière	2,50 €

« La curiosité est une gourmandise »

# Plats

Bavette Black Angus (USA)	36,00 €
L'Entrecôte « Os à Moëlle »	33,00 €
Onglet de Bœuf à l'Echalotte	30,00 €
Faux-Filet de Bœuf façon « Rossini » (2 tranches de Foie gras poêlés)	36,00 €
Faux-Filet de Bœuf - Nature	30,00 €
Faux-Filet de Bœuf - Maître d'hôtel	31,00 €
Faux-Filet de Bœuf - Sauce poivre	32,00 €
Burger de Bœuf du Silex - 2 steaks	27,00 €
Tartare de Bœuf (Coupé au couteau à la minute)	27,00 €
Cordon Jurassien & sa sauce crème champignons (Jambon de porcelet, Jambon Forêt Noire, Comté)	29,00 €
Cordon Bleu Nature (Noix de Jambon, Jambon, Emmental)	27,00 €
Cordon Bleu & sa sauce crème champignons (Noix de Jambon, Jambon, Emmental)	28,00 €
Cervelas grillés	20,00 €
Tex Ribs à l'Américaine	25,50 €
Entrecôte de Veau Forestière (Morilles, Trompettes de la mort, Girolles & Pleurotes)	29,00 €
Rognons de Veau à la Moutarde à l'ancienne	22,50 €
Escalope de Veau Milanaise (Jambon, mozzarella, sauce bolognaise)	29,00 €
Escalope de Veau Viennoise	26,00 €
Escalope de Veau & sa sauce crème champignons	27,50 €
Emincé de Volaille & champignons	25,00 €
Emincé de Volaille au Curry & champignons	26,00 €
Magret de Canard au Miel	27,50 €
Lasagne de Bœuf	19,50 €
Spaghetti Bolognaise	18,50 €
Spaghetti Carbonara	17,50 €
Plat <b>Enfant</b> - de 8 ans (Demander à l'équipe de salle)	8,50 €

Nos Accompagnements au choix

Pâtes **Nature** ou à l'**Ail** / Spaetzel / Pdt sautées à l'**Ail** ou **Lardons** / **Légumes**

# Desserts

Assiette de Fromages	10,50 €
Tarte du jour	8,00 €
Crème brûlée	8,50 €
Tiramisu	8,50 €
Profiteroles au chocolat	9,50 €
Salade de Fruits	8,00 €
Banana Split	9,50 €
Fondant au Chocolat	8,50 €
Café // Thé ou Grand Café « Très Gourmand » (Assortiments de sucrés)	9,90 € / 10,90 €
Irish Coffee / Silex Coffee (Elsass Coffee) / Cuba Coffee	10,00 €

« Le plaisir des bons moments entre amis »

# Apéritifs

Kir Vin Blanc	5,50 €
Crémant Brut	5,50 €
Crémant Rosé	6,00 €
Kir Crémant	7,00 €
Kir Crémant Rosé	7,50 €
Martini Blanc / Rouge ou Porto Blanc / Rouge 6 cl	7,50 €
Campari / Suze 6 cl	7,50 €
Ricard 2 cl	3,50 €
Henry Bardouin 2 cl	3,50 €
Alcool + Soft 4 cl	9,50 €

## Bières

	25 cl	/	50 cl
1664 Blonde	3,90 €		7,80 €
1664 Blanche	4,80 €		9,60 €
Bière du Moment	4,90 €		9,80 €
Monaco / Panaché	3,90 €		7,80 €
Picon / Amer / Cynar	4,80 €		9,60 €
Desperados en bouteille	33 cl		7,00 €
Bière sans alcool en bouteille			5,50 €

## Softs

Coca, Coca zéro, Orangina, Schweppes, Ice tea	4,00 €
Perrier	3,80 €
Limonade	3,00 €
Sirop à l'eau	2,50 €
Diabolo	4,00 €
Jus de fruits	4,00 €
Lisbeth Bleu / Verte / Rouge 50 cl	4,50 €

## Boissons Chaudes

Expresso / Rallongé	2,10 €	Grand Café	3,10 €
Expresso Crème	2,60 €	Grand Crème	3,50 €
Capuccino chantilly	3,90 €	Déca / Rallongé Déca	2,60 €
Thé	3,50 €	Grand Décaféiné	3,00 €

# Digestifs

Eaux de Vie 4 cl

8,50 €

Poire / Mirabelle / Framboise / Quetsche / Marc de Guewurtz

## Spiritueux

4 cl

Haut Armagnac	14,00 €
Bas Armagnac Castarede VSOP	13,50 €
Armagnac Apothicaire 1988 AOP	15,00 €
Cognac Hennessy VSOP	11,00 €
Cognac Prunier VSOP	12,00 €
Cognac Prunier XO	16,50 €
Calvados Ménorval Très Vieux XO	11,50 €
Calvados Ménorval Prestige	9,00 €

## Nos Cocktails

Pornstar Martini	10,00 €
Margarita	10,00 €
Sarti Rosa Spritz	9,00 €
Limoncello Spritz	9,00 €
Apérol Spritz	9,00 €
Daiquiri Fraise	10,00 €
Espresso Martini	10,00 €

## Rhum

4 cl

Diplomatico	10,00 €
Zacapa Solera Grande Réserve	13,00 €
El Dorado 12 ans Guyane	13,50 €
Compagnie des Indes - Latino	11,50 €
Vieux Clément VO	10,50 €
Canoubier Caraïbe XO	12,00 €
Don Papa	10,00 €

## Whisky

4 cl

J&B	7,50 €
Jameson	7,50 €
Jack Daniels	8,00 €
Glenturret Triple Wood	14,50 €
Penderyn Legend	12,50 €
Nikka Coffey Grain	13,00 €
H.Park Single Cask Select 2006	17,00 €
Glenallachie Speyside SM 12 ans	15,50 €

## Liqueur

La Gauloise Vert 48°	
La Gauloise Jaune 48°	
La Chartreuse Verte 55° (Selon disponibilité)	
La Chartreuse Jaune 43° (Selon disponibilité)	

4 cl

10,00 €
10,50 €
12,00 €
12,00 €

## Autres Alcools 4 cl

Vodka	8,50 €
Téquila	7,00 €
Get 27	8,00 €
Gin	7,50 €
Malibu	7,00 €
Havana	7,50 €
Bacardi	7,50 €

Cointreau	7,00 €
Grand Marnier	7,00 €
Bailey's	7,50 €
Limoncello	6,50 €
Amaretto	7,00 €
Grappa	6,00 €

“La vie est courte, faites vous plaisir”