

## ENTRÉES

Tomate mozzarella di Bufala	12
Millefeuille légumes rôtis et crème ciboulette	9
Gaspacho	8
Terrine campagne salade, cornichons	7.5
Œuf mayonnaise	6.5
Œufs pochés au Roquefort	7.5

## SALADES COMPOSÉES

Chèvre salade, fromage de chèvre sur pain toasté, tomate, œuf, lardons, sauce et miel	15
César salade, tomate, œuf, poulet, parmesan, croûtons, sauce	14.5
Aveyronnaise salade, tomate, gésier et magret de canard, fromage, œuf au plat, pommes de terre sautées	16
Méditerranéenne penne, tomate, mais, concombre, féta, poivrons rouges et jaunes, olives noires	14
Océane salade, tomate, saumon fumé, pamplemousse, avocat, crevettes, sauce ciboulette	18

## PLATS

### Viande

Andouillette AAAAA moutarde à l'ancienne, frites	18.5
Bavette (180g) sauce échalotes, frites et salade	18
Faux Filet (250g) pommes de terre grenailles persillées, salade	25
Tartare de bœuf frites, salade	18.5
Carpaccio de bœuf sauce pistou, frites et roquette	17
Suprême de poulet jaune fermier tagliatelles à la crème et champignons	18

### Poisson

Saumon riz, sauce au beurre	17
Thon et ratatouille	17
Fish'n Chips et frites	16

### Pâtes

Tagliatelles forestières, carbonara ou végétariennes	13
--	----

## MENU ENFANT 13€

Hot Dog ou Nuggets  
+ Boule de glace + Sirop à l'eau 25cl

## SNACKS

### Servis toute la journée

Planche charcuterie ou fromages	15
Planche Mixte charcuterie et fromages	15
Croque-Monsieur frites, salade	13
Croque-Madame frites, salade	14
Hot Dog "Français" frites	15
Club Poulet pain de mie, cheddar, poulet, tomate, œuf, mayonnaise, frites	14.5

## FORMULE DÉJEUNER

du mardi au vendredi midi

## BURGERS

Auvergnat bun's, saint-nectaire, steak haché, oignons, salade, tomate, cornichon	15.5
Bacon bun's, cheddar, steak haché, oignons, salade, tomate, bacon, cornichon	16
Classic bun's, cheddar, steak haché, oignons, salade, tomate, cornichon	15
Mexicain bun's, poulet, chipotle, avocat, poivron	14.5
Savoyard bun's, steak haché, fromage à raclette, oignons, salade, tomate, bacon, cornichon	16

## DESSERTS

Salade de fruits	7
Moelleux au chocolat	7
Pain perdu	7
Tarte Tatin	7
Crème brûlée	7
Tiramisu	7

Prix nets en euros, taxes et service compris.

## Apéritifs

Kir Royal au Champagne aoc* 12cl	10
Kir Sauvignon IGP Pays d'Oc* 12cl	4
Américano maison 4cl	8
Campari, Porto Blanc, rouge 4cl	5
Martini bianco, rosso 4cl	5
Ricard, Salers 4cl	4
*cassis, mûre, pêche, framboise	

## Whiskies

Clan Campbell 4cl	7
Jameson 4cl	8
Chivas Regal, Jack Daniel's 4cl	9
Nikka 4cl	10
Glenlivet réserve 4cl	12

## Cocktails avec Alcool

Mojito rhum, cassonade, citron vert, menthe fraîche, perrier	8
Caipirinha cachaca, citron vert	8
Piña Colada rhum, crème de coco, jus d'ananas	8
Cosmopolitan vodka, triple sec, sweet & sour, jus de cranberry	8
Margarita tequila, triple sec, jus de citron vert	8
Spritz Cinzano	8

## Cocktails sans Alcool

Virgin Mojito cassonade, citron vert, menthe fraîche, perrier	6
Passionata jus d'orange, ananas, passion, mangue, sirop de fraise	6
Colada jus d'ananas, crème de coco	6

## Bières pression

	25cl	50cl
Pelforth blonde	3.8	7
Affligem blonde	4.8	9
Mort Subite Witte	4.8	9
Ciney	4.8	9
Picon bière	4	8

## Bières bouteille

Desperados 33cl	8
Kriek Mort Subite 33cl	8
Ciney brune, Judas 33cl	8
Adelscott 33cl	8

## Softs

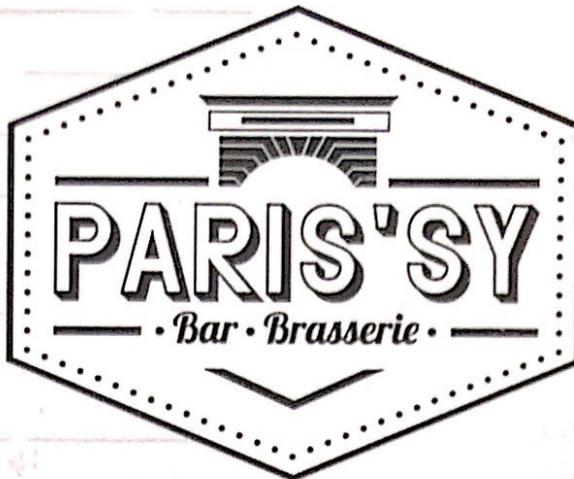
Coca-cola original ou zero 33cl	5
Orangina, Fuze Tea 33cl	5
Fanta agrum, Finley tonic 25cl	5
Jus de fruits 25cl	4
abricot, ananas, cranberry, fraise, mangue, pomme, banane, tomate, passion, poire	

## Digestifs

Vieille prune de Souillac 4cl	6
Calvados, Bas-Armagnac 4cl	8
Tequila Maricahi Silver 4cl	8
Vodka Absolut 4cl	8
Rhum Pacto Navio 4cl	12

## Boissons Chaudes

Café, Café allongé	2.2
Café noisette	2.3
Café crème	3.6
Café ou chocolat viennois	5
Cappuccino	5
Chocolat chaud	4
Thé	4
Irish coffee	8



## CARTE DES VINS



### Vins Rouges

	16cl	46cl	75cl
<b>IGP Pays d'Oc Pinot Noir, Le Versant Foncalieu</b> Bouche élégante et soyeuse aux notes fruitées, fumées et légèrement mentholées.	4.7	15.7	25
<b>IGP Coteaux du Pont du Gard Little Garance Bio</b> Robe rubis avec nuances violettes, beaucoup de fruit.	-	-	29
<b>IGP Coteaux de Peyriac Marselan, La Tour Boisée Bio</b> Vin tout en rondeurs charnues, avec un croquant en bouche et un nez explosif de fruits noirs.	-	-	26
<b>Côtes du Rhône AOC Rochadour</b> Vin souple, rond et fruité.	...	...	...
<b>Morgon AOC Bouland Corcelette</b> Sa texture soyeuse lui permet d'accompagner parfaitement des viandes blanches.	6.5	21.5	35
<b>Côtes du Roussillon aoc Walden</b> Nez de fruits confits, de tabac et d'épices.	6	20	32
<b>Chinon AOC Château de Vaugaudry</b> Bouche pleine et équilibrée, avec des notes de fruits secs, figue et pomme de pin.	5.4	17.8	29
<b>Cahors AOC Malbec "Mise à Nu", Dne de Theron Sans sulfites</b> Nez intense et très frais, de fougère, de menthe sauvage et de violette.	-	-	35
<b>Lussac-Saint-Emilion AOC Château La Claymore</b> Son nez est porté sur les fruits noirs (mûre, cassis, pruneaux).	-	-	35
<b>Rasteau AOC Perrin et Fils</b> Nez généreux avec des notes d'épices, de chocolat noir et de fruits noirs.	6.2	20.5	33
<b>Vacqueyras AOC Domaine des Ondines Bio</b> Nez de fleur d'orange, de jasmin, de cassis, de cerise, de fruits rouges et de poivre noir.	-	-	40

### Vins Rosés

<b>IGP Alpilles Rosé des Alpilles</b> Pâle, charmeur, joliment fruité, avec des notes de groseille et de bonbon anglais.	3.5	12	19
<b>IGP Val de Loire O.V.N.I. Grolleau Gris, Mourat</b> Nez très aromatique, sur l'abricot, le litchi et le poivre blanc.	-	-	27
<b>Coteaux d'Aix en Provence AOC Sainte Nine Bio</b> Nez fin et complexe d'agrumes et de fruits blanc.	5.8	20	31
<b>Côtes de Provence AOC La Source Gabriel</b> Son nez dévoile des notes florales et d'agrumes, En bouche, il est équilibré.	-	-	35

### Vins Blancs

<b>IGP Pays d'Oc Sauvignon, Saint Clair</b> Un vin frais, aux saveurs d'agrumes et d'ananas.	3.5	12	-
<b>IGP Pays d'Oc Ecoterra, Chardonnay Bio</b> Ce vin est plein et onctueux, au nez de beurre, de fruits jaunes et de fleur de tilleul.	-	-	24
<b>IGP Val de Loire Marigny Neuf Bio</b> Nez au fruité percutant, avec des notes de genêt et quelques pampres de lierre.	6	20	33
<b>IGP Alpes de Haute Provence Muscat, Domaine de Régusse</b> Nez aux arômes d'agrumes, de sureau et de litchi.	5.5	19.5	30
<b>IGP Val de Loire le Chenin de Jardin Mourat Bio</b> Sa robe ou vert dévoile un nez de mangue et d'agrumes.	5.2	19	28
<b>Menetou Salon aoc Domaine Dionet</b> Sec et très frais, nez de fruits de la passion et d'agrumes.	-	-	36

Prix nets en euros, taxes et service compris.