

Les Boissons

Les Apéritifs

KIR (cassis, pêche, framboise ou châtaignes).....			10cl	3,50 €
KIR PETILLANT			10cl	6,50 €
COMMUNARD (cassis et vin rouge).....			10cl	3,50 €
RICARD	2cl	2,50 €	4cl	4,50 €
PORTO rouge			6cl	3,50 €
MARTINI rouge ou blanc.....			6cl	3,50 €
LILLET rouge ou blanc.....			6cl	4,50 €
SUZE.....			6cl	3,50 €
WHISKY	2cl	2,50 €	4cl	4,50 €
VODKA.....	2cl	2,50 €	4cl	4,50 €
RHUM BLANC	2cl	2,50 €	4cl	4,50 €
GIN	2cl	2,50 €	4cl	4,50 €

Les Cocktails

MOJITO (<i>rhum blanc, cassonade, citron vert, Menthe fraîche, sirop sucre de canne, eau gazeuse</i>)	8,00 €
SPRITZ (<i>aperol, prosecco, eau gazeuse, tranches d'orange et citron</i>)	8,00 €
AMERICANO (<i>aperol, martini blanc et rouge, tranches d'orange et citron</i>)	8,00 €
COCKTAIL de fruits sans alcool.....	5,00 €

Boissons sans alcool

SIROP à l'EAU	verre	25cl	1,00 €
<i>(fraise, grenadine, menthe, pêche, citron, framboise, orgeat)</i>			
LIMONADE.....	verre	25cl	2,80 €
DIABOLO	verre	25cl	3,00 €
JUS DE FRUITS "GRANINI"	bouteille	25cl	3,00 €
<i>(orange, ananas, pomme, tomate, fraise, abricot)</i>			
<u>SODAS</u> (<i>en bouteille</i>) :			
Coca		33cl	3,30 €
Coca zero		33cl	3,30 €
Fuze tea		25cl	3,00 €
Orangina		25cl	3,00 €
Oasis Tropical.....		25cl	3,00 €
Bitter.....		17,5cl	3,70 €
Perrier.....		33cl	3,30 €
Schweppes tonic		25cl	3,00 €
Sprite.....		25cl	3,00 €

Bières Pressions

GRIMBERGEN (du moment)	25cl	5,50 €	50cl	10,40 €
GRIMBERGEN blonde	25cl	4,50 €	50cl	8,40 €
KRONENBOURG Tigre bock 5°5	25cl	3,30 €	50cl	6,00 €
PICON BIERE.....	25cl	3,80 €	50cl	7,00 €
PANACHE	25cl	3,30 €	50cl	6,00 €
MONACO.....	25cl	3,50 €	50cl	6,40 €

suppléments sirop 3cl	0,20 €
-----------------------------	--------

Bières en Bouteille

TRIPEL KARMELIET	33cl	6,00 €
DESPERADOS	33cl	5,00 €
GRIMBERGEN Rouge.....	33cl	5,00 €
<u>BIERE du Mont Blanc</u>		
BLONDE.....	33cl	5,80 €
BLANCHE.....	33cl	5,80 €
ROUSSE.....	33cl	5,80 €

Les Champagnes et Pétillants

CERDON ROSE	22,00 €
CHAMPAGNE "L'illustre brut" Marcel VEZIEN	45,00 €
CHAMPAGNE "Carte d'or brut " DRAPPIER	95,00 €

Eaux plates et gazeuses

EVIAN.....	1l	4,50 €
EVIAN.....	50cl	2,50 €
SAN PELLEGRINO	1l	4,50 €
SAN PELLEGRINO.....	50cl	2,50 €

Formules du midi



uniquement du mardi au vendredi

Entrée + plat du jour ou Pizza... Ø 28cm.....	16,50 €
Plat du jour ou pizza Ø 28cm + Dessert du jour ou fromage.....	16,50 €
Entrée + Plat du jour ou Pizza Ø 28cm + Dessert du jour ou fromage.....	19,00 €
(1/4 de vin ou 1 bière pression ou 1 verre de ice tea ou d'oasis tropical ou 1 verre d'eau gazeuze et Café compris)	

Nos pizzas



Les Classiques

Ø 33 cm

REINE	sauce tomate, jambon blanc, champignons, fromage, olives	13,00 €
MARGARITA	sauce tomate, fromage, olives	11,00 €
REGINA	sauce tomate, jambon blanc, fromage, olives	12,00 €
ROYALE	sauce tomate, jambon blanc, lardons, champignons, oignons, fromage	14,00 €
CALZONE	sauce tomate, jambon blanc, champignons, fromage, œufs	13,50 €
CHORIZO	sauce tomate, piquillos, chorizo, fromage, olives	13,50 €
VEGGIE	sauce tomate, champignons, piquillos, tomates séchées, oignons, fromage, olives	14,00 €

Les Spéciales

Ø 33cm

LANDAISE	sauce tomate, gésiers de canard, lardons, champignons, magrets fumés, fromage, pignons	15,50 €
MONTAGNARDE	sauce tomate, jambon blanc, noix, reblochon, fromage, jambon de Bayonne	14,50 €
PAYSANNE	sauce tomate, lardons, champignons, chorizo, chèvre, fromage	14,00 €
NORVEGIENNE	sauce tomate, fromage, rondelle de citron, saumon fumé,	14,50 €
PESCA	crème fraîche, pommes de terre, tomates séchées, oignons, fromage, olives, saumon fumé	15,00 €
VERDETS	sauce tomate, abondance, comté, oignons, fromage, jambon de Bayonne	14,50 €

Les Fromages

Ø 33cm

CHEVRE	crème fraîche, lardons, chèvre, noix, fromage, miel	14,00 €
4 FROMAGES	crème fraîche, comté, Roquefort, chèvre, fromage	13,00 €
SAVOYARDE	crème fraîche, lardons, pommes de terre, oignons, reblochon, fromage	14,00 €

Ingrédient Supplémentaire : 2,00 €

Info : Pizzas artisanales

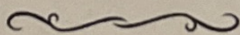
Dans nos pizzas, les champignons sont frais et le fromage dessus est 100% mozzarella

Entrées

Tous nos plats sont préparés "maison"



FOIE GRAS mi-cuit "maison" et son VERRE de Moelleux.....	22,00 €
<i>(foie gras, toasts, confiture de figues et son Verre Moelleux)</i>	
SALADE de GESIERS de CANARD	
<i>(salade verte, tomates, gésiers de canard, , pignons)</i>	
* petite.... 12 €	* grande..... 16,00 €
SALADE PERIGOURDINE	
<i>(salade verte, tomates, champignons, gésiers de canard, magrets fumés, pignons, foie gras mi-cuit sur toast)</i>	
* petite.... 15,50 €	* grande..... 19,50 €
SALADE PESCA	
<i>(salade verte, tomates, feta, pickles du moment, olives noires, toasts de pain grillé, saumon fumé avec une crème ciboulette)</i>	
* petite.... 12,50 €	* grande..... 16,50 €
SALADE VEGGIE	
<i>(salade verte, tomates séchées, piquillos , pickles du moment, champignons, feta, pommes de terre, noix, olives noires, croutons)</i>	
* petite.... 11 €	* grande..... 15,00 €
SALADE DE CHEVRE CHAUD (<u>au choix</u> : avec ou sans miel)	
<i>(salade verte, tomates séchées, noix, toast de chevre chaud aux herbes de provence et miel)</i>	
* petite.... 11 €	* grande..... 15,00 €
ASSIETTE DE SAUMON FUME.....	16,00 €
<i>(saumon fumé, pain grillé, citron et crème ciboulette)</i>	



Mais aussi nos suggestions à déguster seul ou entre amis

ASSIETTE DE CHARCUTERIES.....	12,00 €
<i>(jambon de bayonne , jambon blanc, rosette, chorizo, beurre, cornichons)</i>	
ARDOISE DE CHACUTERIES/FROMAGES.....	20,00 €
<i>(jambon de bayonne , jambon blanc, rosette, chorizo, beurre, cornichons, reblochon, comté, abondance)</i>	
ARDOISE DES VERDETS.....	28,00 €
<i>(jambon de Bayonne, coppa, chorizo, rosette, magret de canard fumé, foie gras mi-cuit "maison", toasts, confiture de figues, comté, abondance, reblochon, cornichons et salade verte.)</i>	

Plats régionaux

Côté Aquitaine



MAGRET de CANARD	(300g environ)	26 €
TARTARE De BŒUF "préparé"	(180g environ)	18 €
PAVE De BŒUF "Charolais "	(220g environ).....	25 €
PAVE De BŒUF "façon Rossini "	(220g environ).....	29 €
FOIE GRAS Poêlé en papillotte		26 €
(présence de cannelle et d'alcool)		
CUISSE de CANARD CONFITE au miel (confite par nos soins)		22 €
CÔTELETTES d'AGNEAU BRAISEES, au thym		28 €

Les garnitures et les sauces sont au choix

garnitures : frites maison, pomme de terre au four crème ciboulette, ou légumes de saison



sauces : miel, roquefort, morilles



suppléments :



Tranche de foie gras façon Rossini

6,50 €

sauce morilles

4 €

Côté Savoyard



RACLETTE sur réservation 24h à l'avance (minimum 2pers) 26€/pers
(avec charcuterie, pommes de terre et salade verte)

FONDUE SAVOYARDE (minimum 2pers) 21€/pers
(abondance, comté, vacherin, accompagnée de salade verte)

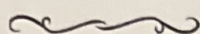
FONDUE SAVOYARDE ROYALE (minimum 2pers) 26€/pers
(abondance, comté, vacherin, accompagnée d'une assiette de charcuterie et de salade verte)

supplément pommes de terre.....

2,50 €



Menu à 29€



Assiette gourmande

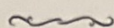
(jambon de Bayonne, chorizo, coppa, toast de chèvre chaud, salade)

ou

Croustillant de reblochon

ou

Salade de gésiers de canard



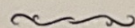
Tartare de bœuf

ou

Tuisse de canard confite au miel

ou

Pizza aux choix



Crème brûlée

ou

Mousse au chocolat

ou

Liegeois au choix



Menu à 45€



Foie gras maison mi-cuit

(toasts avec confiture de figues)

ou

Assiette de saumon fumé

ou

Salade périgourdine

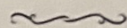
Magret de canard aux pommes caramélisées

ou

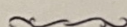
Côtelettes d'agneau braisées, au thym

ou

Pavé de Bœuf



Fromages



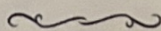
Dessert au choix

(Sauce morilles sans supplément)

Les garnitures et les sauces sont au choix dans tous les menus

(détails voir page "plats régionaux")

Menu Enfant



enfant de - de 7 ans

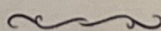
8€

enfant de - de 13 ans

12€

Boisson comprise

(sirop à l'eau, diabolo, oasis tropical ou ice tea)



Ravioles au fromage

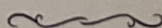
ou

Jambon blanc - frites

ou

Pizza aux choix

parmi les Classiques ou Fromages



Coupe 1 boule

parfum aux choix

ou

Glace push up "chtroumpf"

ou

Dessert du jour



Desserts



Nos desserts maison



Profiteroles de cannelés	7,50 €
Crème brûlée	6,50 €
Tiramisu du moment	7,50 €
Mousse au chocolat	6,50 €
Crèmeux du "Mont Vouan"	6,50 €
Ile flottante	6,00 €
Café gourmand	8,50 €
Thé gourmand	9,00 €
Moelleux cœur fondant au chocolat	7,00 €

Nos coupes glacées

DAME BLANCHE	7,00 €
CHOCOLAT LIEGEOIS	7,00 €
CAFE LIEGEOIS	7,00 €
COLONEL	(glace citron et vodka) 8,50 €
COUPE ANTILLAISE	(glace rhum raisin et rhum) 8,50 €
COUPE WILLIAMINE	(glace poire et eau de vie de poire) 8,50 €
COUPE des "VERDETS"	(glace vanille, caramel beurre salé, cannelé, coulis de chocolat, chantilly) 8,50 €



COUPE 1 boule	2,00 €
COUPE 2 boules	3,50 €
COUPES 3 boules	5,00 €

Parfums :

vanille, chocolat, café, fraise, citron, passion, poire, rhum raisin, caramel beurre salé,
pistache

Digestifs

MENTHE Pastille	6cl.....	5,00 €
GET 27	6cl.....	5,00 €
BAILEYS	6cl.....	5,00 €
LIMONCELLO	6cl.....	5,00 €
GENEPI	4cl.....	5,00 €
CHARTREUSE (verte)	4cl.....	7,00 €
COGNAC VSOP	4cl.....	7,50 €
ARMAGNAC	4cl.....	7,00 €
RHUM Don papa Baroko	4cl.....	7,00 €
WHISKY (12 ans d'âge)	4cl.....	7,00 €
JACKS DANIEL'HONEY	4cl.....	5,50 €
Eau de Vie de POIRE	4cl.....	5,50 €
GRAND MARNIER	4cl.....	5,50 €
RHUM Zacapa	4cl.....	10,00 €

Boissons chaudes

CAFE.....	1,80 €
DECAFEINE.....	1,80 €
DOUBLE EXPRESSO.....	3,00 €
CAPPUCCINO ou CAFE VIENNOIS....	3,50 €
IRISH COFFEE.....	7,00 €
THES ou INFUSIONS.....	3,50 €

suppléments lait 3cl.....	0,20 €
---------------------------	--------

Nos vins

Vins Blancs en Bouteille

		Verre	Btle 75cl
COTES de GASCOGNE (doux)	Domaine de Pellehaut	IGP	21,00 €
L'ULTIME RECOLTE (moelleux)	Jeff Carrel	IGP	25,00 €
VIN DE SAVOIE (sec)	Chignin-Bergeron Domaine Vullien	AOP	30,00 €

Vins Rosés en Bouteille

COTES DE PROVENCE	Mouresse	AOP	26,00 €
BORDEAUX ROSE	la vie en rosé Château Landereau	AOP	20,00 €
ROSE des "Cévennes"	Domaine de la Quiétude (bio)	4,50 € IGP	24,00 €

Vins Rouges en Bouteille

BORDEAUX SUPERIEUR	Château Landereau	AOP	20,00 €
PESSAC LEOGNAN	Château Valloux	6,50 € AOP	38,00 €
ST ESTEPHE	Marquis de Saint Estèphe	AOP	44,00 €
HAUT MEDOC	Monsieur de Cambon	4,50 € AOP	25,00 €
ST EMILION	Chateau Veyrac	AOP	50,00 €
LISTRAC MEDOC	Château l'Hermitage	AOP	33,00 €
LALANDE de POMEROL	Domaine des Mimosas	AOP	55,00 €
PIC SAINT LOUP	Les Déesses Muettes	AOP	28,00 €
COTES DU RHONE	Vaqueyras	5,50 € AOP	30,00 €
COTES DU RHONE	Saint Joseph	AOP	40,00 €

Les Vins au pichet

COTES DU RHONE AOC	rouge
MEDITERANEE IGP	rosé
OC LESCAYOLLES IGP	Blanc

verre	pichet	pichet
12,5cl	25cl	50cl
3,50 €	6 €	11 €
3,50 €	6 €	11 €
3,50 €	6 €	11 €