

La Vieille Tour



APERITIFS

Campari, Porto, Martini rouge ou blanc 5cl
 Suze 5cl
 Ricard, Pastis 2cl - Kir sauvignon (cassis, mûre framboise, pêche) 14cl
 Kir royal (cassis, mûre, pêche) 12 cl - Coupe de champagne 12 cl
 Whiskys: J&B 4cl 8,00€ Jack Daniel's 4cl 8,50€ Chivas Regal 4cl 9,00€



BOISSON FRAICHES

Coca-Cola, Perrier 33cl - Limonade, Ice tea 25cl
 Schweppes, Orangina 25cl
 Indien (Orangina grenadine)
Les nectars de fruits: Pamplemousse, tomate, orange, pomme, mangue, ananas 25cl
 Café glacé
 Vittel, Badoit, San Pellegrino 50cl
 Vittel, Badoit, San Pellegrino 1L



BIERES BOUTEILLES








Kronenbourg 33cl	4,90€	Heineken 25cl	5,20€
Carlsberg 33cl	5,30€	Corona 33cl	5,50€
Adelscott, Despe 33cl	5,90€	1664 33cl	6,00€



PRESSIONS

	25cl	50 cl
Saint-Omer	3,90	7,00€
Affligem	4,50	8,00€

BOISSONS CHAUDES

 Café, décaféiné	2,40€	 Café crème, cappuccino, chocolat chaud, lait chaud	4,50€
 Thés, infusions	4,00€	Vin chaud (vin rouge, cannelle, sucre de canne)	6,00€
 Grog (rhum, sucre, citron vert)	6,50€	 Hydromel (eau chaude, citron vert, miel)	5,50€

DIGESTIFS



Cognac, Armagnac, Calvados, Poire, Mirabelle, Cointreau, Marie Brizard 4cl 7,00€
 Grand-Marnier, Malibu, Get27, Bailey's 4cl 6,50€

LES COCKTAILS

ALCOOLISÉS 8.90€

- *Téquila sunrise* (téquila, jus d'orange, sirop de grenadine)
- *Daiquiri* (rhum, citron vert, sucre)
- *Gin fizz* (gin, citron vert, soda, sucre)
- *Margarita* (téquila, citron vert, triple sec)
- *Whisky sour* (whisky, citron, sucre)
- *Pina colada* (rhum, jus d'ananas, lait de coco)
- *Caïpirinha* (cachaça, citron vert, sucre)
- *Mojito* (rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre, Perrier)
- *Sex on the beach* (vodka, triple sec, jus d'orange, jus d'aireselles)
- *Banana colada* (bailey's, kahlua, jus de banane et d'ananas)
- *Miss chamane* (téquila, vodka, crème de pêche, jus d'aireselles, jus d'orange)

SANS ALCOOL 6.90€

- *Chantaco* (jus d'orange, pamplemousse, citron vert, sirop de grenadine)
- *Hovarda* (jus d'ananas et d'orange, sirop de pêche et de grenadine)
- *Tropical love* (jus d'orange et de pamplemousse, limonade et sirop de grenadine)





La Vieille Tour

Carte des vins



Vins Rouges



37.5 cl

75.0 cl

BORDEAUX

-Château Perron de la Grave	-	19,00€
-Château Gantonnet AOC	13,00€	-
-Chinon AOC Domaine De Briançon	14,50€	20,50€
-Côtes de Bourg - Château Escalette AOC	13,20€	22,50€
-Château Guillot Bordeaux supérieur AOC	14,50€	23,50€
-Château Mondeau	-	24,50€
-Medoc - Château Haut Brignays	15,50€	25,50€
-Graves - Château Maderot	16,00€	27,00€
<u>SAINT- EMILION Grand Cru AOC</u>		
-Bellerose Figeac	25,00€	42,00€
-Margaux - Château Pavail De Luze AOC	-	73,00€

VAL DE LOIRE :

-Saint-Nicolas de Bourgueil - Cuvée Du Vieux Préssoir	15,50€	21,00€
-Saumur Champigny AOC - Les Chanteraines	13,50€	21,50€

RHÔNE :

-Château du Lucquet	-	25,50€
-Crozes Hermitage AOC	19,50€	32,50€

Vins Rosés



BORDEAUX

-Château Gantonnet AOC	-	21,00€
------------------------	---	--------

VALLEE DU RHÔNE

-TAVEL AOC – Prieuré de Montézargues	17,50€	29,50€
--------------------------------------	--------	--------

COTES DE PROVENCE AOC

-R. Desbastides	18,00€	25,50€
-Château Tour Sainte-Anne	-	31,00€

Vins Blancs



-Muscadet Sèvre et Maine	14,00€	24,50€
-RIESLING AOC - Hans Schaeffer	15,50€	25,50€
-SANCERRE AOC - Les Broux	22,50€	36,50€
-CHABLIS AOC - Laroche	25,50€	40,50€

➤ BOUTEILLE DE CHAMPAGNE

-

68,00€

Notre sélection de vin

	Verre 12 cl	25cl	50cl
Vin Rouge Pays d'OC	5,00€	8,00€	14,00€
Vin Rosé Côtes de Provence	5,00€	8,00€	14,00€
Vin Blanc Sauvignon	5,00€	8,00€	14,00€

• Menu Vieille Tour à 13€

Uniquement le midi / lunch

Entrée / Plat ou Plat Dessert +2€ Entrée / Plat / Dessert

Entrées / Starters:

6 escargots

(6 snails)

Chiffonnade de saumon fumé

(smoked salmon salad)

Soupe à l'ognon gratinée

(french onion soup)

Salade de chèvre chaud au miel

(hot goat cheese salad honey sauce)

Cassolette de moules aux poireaux

(mussels in leeks cream sauce)

Salade de tomate et Mozzarella



Escargots de Bourgogne persillés

+Plats / Main Courses:

Faux-filet au poivre vert

(beef sirloin in pepper sauce)

Moules-frites ou Filet de cabillaud à l'aneth

(mussels and french fries or cod filet in dill sauce)

Escalope de volaille à la crème de champignon

(chicken fillet in museron cream)

Tagliatelles au saumon fumé

(tagliatelli with smoked salmon)

Bœuf bourguignon



Bœuf bourguignon

+Desserts / Desserts :

Glace, Crème caramel, Mousse au chocolat,

Dame blanche



• Menu à 19€

Entrées / Starters :

Soupe à l'ognon gratinée maison

(french house onion soup)

9 escargots de Bourgogne persillé *(9 snails of Bourgogne)*

Demi-avocat crevettes

(½ avocado shrimps)

Chiffonnade de saumon fumé

(smoked salmon salad)

Salade de chèvre chaud au miel

(Hot goat cheese salad honey sauce)

Cassolette de moules aux poireaux

(mussels in leeks cream sauce)



Cassolette de moules aux poireaux

+ Plats / Main Courses :

Entrecôte grillée à la fleur de sel

(grilled ribsteak)

Pavé de saumon à l'oseille

(salmon in sorrel cream sauce)

Confit de canard, pommes à l'ail

(preserved duck with potatoes in garlic)

Tartiflette maison

(Mix of cheese, potatoes and ham)

- Ou un plat du menu Vieille Tour



Pavé de saumon à l'oseille

+ Desserts / Desserts:

Dessert au choix à la carte (sauf ceux signalés par *)



• Menu à 25€

• Entrées / Starters :

Soupe de poisson et sa rouille maison

(fish soup with house sauce)

12 escargots de Bourgogne persillé

(12 snails of Bourgogne)

Foie gras de canard et son confit

(foie gras and toasts)

Cuisses de grenouilles à la provençale

(frogs legs in « provençale » sauce)

Salade de chèvre chaud au miel

(Hot goat cheese salad honey sauce)

Saumon fumé à la crème de ciboulette et ses toasts

(smoked salmon salad with chives cream and toasts)



Foie gras de canard et son confit

+ Plats / Main Courses :

Fondue savoyarde au vin blanc

(cheese fondue) servies à partir de deux personnes

Côte de bœuf aux trois sauces

(beef rib with sauces)

Bar ou daurade royale grillé à l'huile d'olive

(grilled sea perch in olive oil or gilthead sea bream)

Tartare de bœuf préparé par nos soins

- Ou un plat du menu 19€



Côte de bœuf aux trois sauces

+ Desserts / Desserts :

Assiette de fromages ou Dessert à la carte



COTÉ MONTAGNE

Tartiflette maison _____ 16,90 €
(Mix of cheese, potatoes and ham)



FONDUES

(Servies à partir de deux personnes
Prix indiqué par personne)



Fondue bourguignonne (beef fondue) _____ 19,00€

Fondue savoyarde (cheese fondue) _____ 17,00€



RACLETTES

(Servies avec pommes de terre)

Nature _____ 16,00€

Jambon _____ 17,50€

Charcuterie _____ 18,50€

Viande des Grisons _____ 19,50€

VIANDES



Côte de bœuf aux trois sauces (<i>Beef rib with sauces</i>).....	23,00€
Entrecôte grillée aux herbes (<i>Grilled ribsteak in herbs</i>).....	19,00€
Tartare de bœuf préparé par nos soins (<i>Raw ground beef</i>).....	19,00€
Faux-filet grillé (<i>Grilled beef sirloin</i>)	17,00€
Confit de canard, pommes à l'ail (<i>Preserved duck with potatoes in garlic</i>)	17,50€
Escalope de volaille à la crème de champignon (<i>chicken fillet in muserons cream</i>)	17,00€
Bœuf bourguignon.....	16,50€
Steak haché pour -12 ans (<i>Minced beef for children under 12 years old</i>).....	11,90€

POISSONS / FISH



Bar grillé à l'huile d'olive (<i>Grilled sea bass</i>)	19,00€
Daurade royale grillée (<i>gilthead sea bream</i>).....	21,00€
Pavé de saumon à l'oseille (<i>Salmon in sorrel cream sauce</i>)	17,00€
Gambas grillées (<i>Grilled prawns</i>).....	18,00€
Moules-frites (<i>Mussels and french fries</i>).....	15,00€

NOS ENTRÉES / STARTERS

Saumon fumé à la crème de citron ciboulette (<i>Plate of smoked salmon with chives cream</i>).....	12,50€
Cuisses de grenouilles à la provençale (<i>Frogs legs in « provençale » sauce</i>).....	12,00€
Foie gras de canard et son confit (<i>Special duck liver</i>).....	17,00€
Soupe à l'ognon gratinée maison (<i>French onion soup</i>).....	09,50€
Salade de chèvre chaud et lardons (<i>Bacon and hot goat cheese salad</i>).....	11,00€
Cassolette de moules aux poireaux (<i>Mussels in leeks cream sauce</i>).....	11,00€
Avocat et crevettes sauce cocktail (<i>Avocado and shrimps</i>).....	12,00€
6 escargots (<i>6 snails</i>).....	09,00€
12 escargots (<i>12 snails</i>).....	16,00€



NOS GRANDES SALADES

Salade Vieille Tour.....	15,90€
<i>(Poulet, carottes râpées, pommes de terre, concombre, olives et sauce basilic)</i>	
Salade tricolore	15,50€
<i>(Salade, mozzarella, tomate, jambon de pays, poivron, olives et sauces basilic)</i>	
Salade du chef	15,00€
<i>(Salade, tomate, concombre, carotte, champignons, saumon fumé, citron)</i>	
Assiette prussienne.....	14,00€
<i>(Saumon fumé servis avec du pain de campagne, salade, tomates et citron)</i>	



Fromages et Desserts



Assiette de fromage* (Plate of cheeses) 10,50€

Crème caramel 6,50€

Banana Split* 8,50€

Tarte aux pommes tiède, glace vanille 7,50€

Tiramisu maison* 7,50€

Dame Blanche 6,50€

Mousse au chocolat maison 6,50€

Crème Brulée 7,00€

Profiteroles* 9,00€

Glace / Sorbet (Vanille, Chocolat, Fraise, Citron, Cassis, Poire) 6,50€

Colonel* 8,50€

Moelleux au chocolat, glace vanille* 7,50€

