

Le
BLEFFROI 

RESTAURANT TRADITIONNEL

Les

BOISSONS - DRINKS

EAUX - WATER

Badoit rouge 33 cl

San Pellegrino 1L

Evian 1L

Sirop - Flavored water

(grenadine, menthe, pêche, orgeat,
PAC, fraise, pomme, mûre)

(grenadine, mint, peach, orgeat,
PAC, strawberry, apple, blackberry)

SOFTS

Coca Cola, Zéro, Cherry

Limonade

Sprite

Orangina

Ice tea

Oasis

Fanta

Pago (ACE, orange, ananas, fraise)

Diabolo

Redbull

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Café - *Coffee*

Décaféiné - *Decaf*

Café allongé - *Americano*

Noisette - *Macchiato*

Café crème - *White Coffee*

Thé parfumé - *Tea*

COCKTAILS SANS ALCOOL

4€	Bora-bora	10€
5€ ⁵	Piña colada	10€
5€ ⁵	Mojito	10€
	Mojito fraise	11€

2€⁷

COCKTAILS AVEC ALCOOL

	Spritz	9€
	Mojito	12€
	Mojito fraise	13€
	Piña colada (<i>jus d'ananas, crème de coco, rhum</i>)	13€
4€	Bora-bora (<i>jus d'ananas, citron, passion, sirop grenadine, vodka</i>)	13€
4€		
4€		

APERITIFS & DIGESTIFS

4€	Pastis ou Ricard 2cl	3€
4€	Mauresque 2cl	3€ ⁵
4€	Martini blanc, rouge 6cl	5€
4€	Limoncello	6€ ⁵
4€ ⁵	Manzana	6€ ⁵
5€	Rhum Havana 3cl	7€
	Get 27 3cl	7€
	Get 31 3cl	7€
	Ballantines 3cl	7€ ⁵
2€	Kir 12cl	7€
2€	Vodka 3cl	8€
2€ ²	Jack Daniels 3cl	9€
2€ ²	Kir royal	10€
4€	Don papa 3cl	10€
4€ ⁵	Coupe de champagne 12cl	10€

VINS AU VERRE - 12,5 cl

IGP Méditerranée : Cuvée Nautic
(Rouge, Blanc, Rosé)

Coteaux d'Aix-en-provence AOP :
Château Saint Hilaire (Rouge, Blanc, Rosé)

IGP Côte de Gascogne : Domaine UBY n°4
Blanc

VINS A LA BOUTEILLE - ROSÉS

Coteaux d'Aix-en-Provence AOP :
Château Saint Hilaire - 50cl
Château Saint Hilaire - 75cl
IGP Méditerranée : Le P'tit Ramatuelle - 75cl
IGP Alpes de Haute Provence : Liberty - 75cl

BLANCS

Coteaux d'Aix-en-Provence AOP :
Château Saint Hilaire - 50cl
Château Saint Hilaire - 75 cl
IGP Méditerranée - Le P'tit Ramatuelle - 75cl
IGP Côte de Gascogne - Domaine UBY n°4 - 75cl
Pays d'Oc IGP - Marquis de Pennautier 100%
Chardonnay - 75cl

ROUGES

Coteaux d'Aix-en-Provence AOP :
Château Saint Hilaire - 50 cl
Château Saint Hilaire - 75 cl
IGP Méditerranée - Le P'tit Ramatuelle - 75 cl
Bordeaux AOP - Château Toutigeac - 75 cl
Bourgogne AOP - Les Vignerons de Buxy
(Pinot noir) - 75 cl

ALCOOLS

4€	Poliakov	70€
	Jack Daniel's	100€
	Greygoose	110€
6€	Don Papa	120€

CHAMPAGNES

7€	Mumm 75cl Champagne du moment (nous consulter)	75€
----	---	-----

19€		
26€	BIÈRES	
23€	1664 sans alcool	5€ ⁵
30€	Pietra	6€
	Pietra IPA	6€ ⁵
	Desperados 33cl	6€

19€	PRESSIONS	
26€	Kronembourg	
23€	Tigre Bock	
27€	25 cl	4€
32€	50 cl	7€ ⁵

	Grimbergen de saison	
	25 cl	5€
19€	50 cl	8€ ⁵
26€		
23€	Monaco	
28€	25 cl	5€
32€	50 cl	8€



Les

ENTRÉES - STARTERS

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL

Roasted Camembert with honey

12€⁹

CAMEMBERT RÔTI À LA TRUFFE

Roasted Camembert with Truffles

14€⁹

CARPACCIO DE BŒUF - Frites & salade

Carpaccio of beef - Fries & salad

16€⁹

SALADE TOMATES BURRATA

Carpaccio de tomates, burrata, roquette, pignons, sauce pesto

Tomato carpaccio, burrata, arugula, pine nuts, pesto sauce

16€⁹

SALADE CÉSAR

Salade, poulet pané, parmesan, œuf, croûtons, sauce cesar

Salad, breaded chicken, parmesan, egg, croutons, cesar dressing

17€⁹

NORVÉGIENNE

Salade, saumon, brousse, avocat, croûtons

Salad, salmon, brush, avocado, croutons

18€⁹



Les PIZZAS

ANCHOIS

Base tomate, anchois

Tomato base, anchovies

13^{€9}

FROMAGE

Base tomate, fromage

Tomato base, cheese

13^{€9}

ROYALE

Base tomate ou crème, fromage, champignons, jambon

Tomato or cream base, cheese, mushrooms, ham

15^{€9}

4 FROMAGES

Base tomate ou crème, chèvre, emmental, mozzarella, roquefort

Tomato or cream base, goat cheese, emmental, mozzarella, roquefort

16^{€9}

CHÈVRE - MIEL

Base crème, chèvre, miel, noix

Cream base, goat cheese, honey, nuts

16^{€9}

NORDIQUE

Base crème, fromage, saumon fumé, roquette

Cream base, cheese, salmon, arugula

18^{€9}

BURRATA TRUFFE

Base crème de truffe, roquette, burrata, tomates cerises

Truffles cream base, arugula, burrata, cherry tomatoes

19^{€9}

BŒUF SÉCHÉ

Base tomate, roquette, bœuf séché, tomates cerises

Tomato base, arugula, dried beef, cherry tomatoes

19^{€9}



Les VIANDES - MEATS

BURGER CLASSIQUE & FRITES

Pain brioché, steak 180g, cheddar, salade, tomates, oignons rouges
Brioche bun, 180g steak, cheddar, salad, tomatos, red oignons

17^{€9}

BURGER DU CHEF & FRITES

Pain brioché, steak 180g, cheddar, salade, tomates, bœuf séché, oignons confits
Brioche bun, 180g steak, cheddar, salad, tomatoes, dried beef, oignons

19^{€9}

SOURIS D'AGNEAU

Ecrasé de pommes de terre, sauce du chef
Lamb shanks with mashed potatoes, chef's sauce

24^{€9}

ENTRECOTE DE BŒUF 300g

1 accompagnement + sauce au choix
Rib steak + choice of side dish and sauce

24^{€9}

FILET DE BŒUF 220g

1 accompagnement + sauce au choix
Beef filet + choice of side dish and sauce

29^{€9}

Les POISSONS - FISH

MOULES MARINIÈRES & FRITES

Marinated mussels & fries

13^{€9}

MOULES AU ROQUEFORT & FRITES

Roquefort mussels & fries

14^{€9}

DUO DE LA MER & ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Assortiment de calamars & gambas en persillade, sauce tartarte
Calamari and prawns with parsley, tartar sauce, 1 side dish choice

21^{€9}

POISSON ENTIER (SELON L'ARRIVAGE)

Ecrasé de pommes de terre et légumes
Mashed potatoes with vegetables

26^{€9}

Les

PÂTES & RISOTTO - PASTA & RISOTTO

FORESTIÈRES

Pennes, poulet & champignons

Pennes, chicken & mushrooms

18€⁹

SAUMON

Linguinis, saumon, crème fraîche, aneth

Linguinis, salmon, cream, dill

19€⁹

TARTUFFO

Gnocchis, burrata, crème de truffe

Gnocchis, burrata, truffle cream

20€⁹

RISOTTO

Saint-Jacques, gambas

Scallops, prawns

20€⁹

MENU ENFANT - KIDS MENU

Pizza fromage, pâtes ou poulet pané & frites + sirop & glace au choix

Cheese pizza, pasta or fried chicken & fries + flavored water & ice cream

11€⁹

Les

SUPPLÉMENTS - EXTRAS

Salade / Salad

Frites maison / Homemade fries

Écrasé de pomme de terre / Mashed potatoes

Écrasé de pomme de terre truffes / With truffles

Légumes de saison / Vegetables

4€

4€

4€

5€

5€

SAUCES :

Forestière / Mushrooms

Roquefort

Poivre / Pepper

3€

3€

3€

Les DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT

Chocolate fondant

8€

TIRAMISU

Tiramisu

8€

SALADE DE FRUITS DE SAISON

Seasonal fruit salad

8€

CAFÉ GOURMAND

Coffee with mini deserts

9€

CHAMPAGNE GOURMAND

Champagne with mini deserts

12€

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS & CONFITURE DE FIGUES

Cheese plater with fig jam

11€

SÉLECTION DE PÂTISSERIES

Assorted pasteries

9€

GLACE 2 BOULES (Au choix : vanille, fraise, caramel beurre salé, rhum, raisin, citron, framboise, passion, café)

2 scoops of ice cream (vanilla, strawberry, salted butter caramel, rum, grape, lemon, raspberry, passion fruit, coffee)

6€⁵

GLACE 3 BOULES

3 scoops of ice cream

8€⁵

CHOCOLAT LIÉGEOIS

2 boules vanille, 1 boule chocolat, chantilly, coulis de chocolat

11€

CAFÉ LIÉGEOIS

2 boules vanille, 1 boule café, chantilly, coulis de café

11€

FRAISE MELBA

2 boules vanille, 1 boule fraise, chantilly, fraises fraîches et coulis fraise

11€⁵



