

Bienvenu au restaurant



Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30

le jeudi, vendredi & samedi de 19h à 21h30

Brunch le dimanche de 10h30 à 15h30



Menu du jour (le midi du lundi au vendredi)

Entrée - Plat ou Plat - Dessert - 15 €

Entrée - Plat - Dessert - 18 €

Menu enfant - 10 €

Nuggets de poulet

Frites maison ou légumes du jour

Coupe de glace ou dessert du jour

Planches

Charcuterie halal ou porc - 16 €

Fromages - 13 €

Mixte - 18 €



Brunch du dimanche

Formule salée - 20 €

Oeufs brouillés (supplément 2 €)

Planche de charcuteries & fromages

Verre de vin ou de jus de fruits

Thé ou café gourmand

Formule sucrée - 20 €

Brioche perdue & poêlée de fruits frais

Fromage blanc & son coulis rouge

Verre de vin ou de jus de fruits

Thé ou café gourmand

Entrées

Mille-feuilles de betterave & chèvre frais - 5 €

Salade de Roquette & jambon de Bayonne (tomate, maïs, mozzarella) - 7.50 €

Salade de chèvre chaud au miel sur roquette & baies de goji - 7.50 €

Noix de st Jacques sur lit de poireau aux champignons, sauce au beurre - 10.50 €

Toast de saumon fumé sur salade verte & tomates, sauce à la crème - 9.50 €

Velouté du jour & sa tartine grillée au comté (midi uniquement) - 6.50 €



Plats

Assiette de légumes du jour - 9 €

Poisson du jour sauce au beurre - 13 €

Escalope de dinde sauce champignons à la crème & curry - 13 €

Entrecôte sauce échalote, béarnaise ou roquefort - 17 €

Accompagnements : frites maison / poêlée de légumes du jour / tagliatelles



Desserts

Assiette de fromages - 6.50 €

Salade de fruits de saison - 5.50 €

Coulant chocolat, glace & chantilly ou crème anglaise - 6 €

Pastel de Nata & poêlée de fruits frais - 6 €

Glaces (2 boules) - 3.50 € (3 boules) - 5.50 €

Dessert du jour - 5 €



Eaux minérales

Evian (50 cl) - 3.50 €

(1l) - 5 €

San Pellegrino (50 cl) - 3.50 €

(1l) - 5 €



Boissons chaudes

Expresso ou Déca - 1.90 €

Cappuccino - 3.50 €

Chocolat chaud - 3.50 €

Thé vert - 3.20 €

(Sencha, Earl Grey, Menthe, Jasmin)

Softs

Coca-cola ou coca sans sucre (33 cl) - 4.50 €

Jus de fruits (25 cl) - 3.50 €

(Orange, Ananas, Pomme-Kiwi, A.C.E, Banane, Fraise, Tomate)

Sirop - 2 €

(Orgeat, Framboise, Violette, Passion, Hibiscus)



Bières

Hoegaarden Blanche (25 cl) - 4.50 €

Leffe Blonde (25 cl) - 4.50 €

La Goudale Blonde (33 cl) - 5.50 €

Briarde Blonde (33 cl) - 6.50 €

Briarde Ambré (33 cl) - 6.50 €



Apéritifs & Digestifs

Kir (Cassis, Mûre) - 4.50 €

Kir Royal - 12 €

Ricard (2 cl) - 4 €

Martini rouge (6 cl) - 4 €

Martini blanc (6 cl) - 4 €

Whisky JB 40° (2 cl) - 4 €

(4 cl) - 8 €

Chivas Regal 12 ans 40° (2 cl) - 6 €

(4 cl) - 12 €

Cognac Camus VSOP (4 cl) - 15 €

Gin Bombay Sapphir 40° (4 cl) - **10 €**

Poire william (4 cl) - **10 €**

Rhum 3 Rivières blanc 50° (4 cl) - **7 €**

Vodka Minkoff 40° (4 cl) - **8 €**



COUSCOUS

Uniquement sur réservation 24 h auparavant (6 personnes minimum)

7 légumes - 13 €

Royal (souri ou collier d'agneau, cuisse de poulet & brochette de boeuf) - 22 €



Organisation de soirées privées

Location de salle (10 personnes minimum) - 300 €

Formule repas, boissons & service – de 20 à 30 € / pers



Vin rouge

Chinon Michel Laur 2024 - 35 €

Saint-Amour Andrée Vonnier 2024 - 40 €

Merlot Cevenne Chabrier - 30 €

Côtes du Rhône Armand Dartois 2023 - 23 €

Merlot Dellac au verre - 5 €

pichet ¼ - 8 €

pichet ½ - 15 €

Côte du Rhône au verre - 5 €

pichet ¼ - 9 €

pichet ½ - 17 €

Vin blanc

Chardonnay V. Vignot - 35 €

Touraine Sauvignon M. Laurent - 30 €

Sauvignon Mil Dellac au verre - 5 €

pichet ¼ - 9 €

pichet ½ - 17 €

Vin rosé

Coteaux Aix Cascades 2024 - 29 €

Boulaouane (vin gris du Maroc) - 20 €

Cinsault Jean Dellac au verre - 5 €

pichet ¼ - 8 €

pichet ½ - 15 €



Champagne

Georges Clément Brut - 85 €