

Restaurant L'EPICURIEN

NOS MENUS

PETIT EPICURIEN plat unique 9,00 €

plat du jour * ou pizza Queen * ou galette complète *

EPICURIEN entrée + plat ou plat + dessert 13,00 €

entrée au choix à la carte *

plat du jour * ou pizza Queen * ou galette complète *

dessert au choix à la carte - **café gourmand : supplément 1,00 € ***

GRAND EPICURIEN entrée + plat + dessert 14,00 €

entrée au choix à la carte *

plat du jour * ou pizza Queen * ou galette complète *

dessert au choix à la carte - **café gourmand : supplément 1,00 € ***

MENU GALETTE 12,00 €

galette complète *, galette seguin * ou galette fondante * - servie avec salade *

crêpe au choix *

bolée de cidre * ou café

Supplément Texas, montagnarde, berrichonne : 2,00 € et nordique : 3,00 €

MENU PETITE CRAPULE jusqu'à 10 ans 7,00 €

Sirop à l'eau ou diabolo ou jus de fruits *

steack haché * ou jambon * avec frites * ou pâtes * ou légumes *

glace * deux boules ou crêpe au sucre *

NOTRE CARTE

ENTREES

Terrine de campagne *	4,50 €
Œuf mayonnaise *	4,50 €
Assiette de crudités *	4,50 €
Assiette de charcuterie *	5,50 €
Œuf cocotte jambon emmental *	6,00 €
Œuf reblochon lardons * ou tomate chorizo *	6,50 €
Brochette de melon au jambon	6,50 €

SALADES

<u>Salade Cocotte*</u>	9,50 €
salade, tomates, maïs, poulet, croûtons, échalotes, pesto, parmesan	
<u>Salade Mexico *</u>	11,00 €
maïs, poivrons, quinoa, haricots rouges, bœuf épicé, oignons frits, sauce tex-mex	
<u>Salade Poseïdon *</u>	11,00 €
perles de blé, concombre, saumon, perles citron, râpé de surimi, noix de cajou	
<u>Salade Biquette *</u>	10,50 €
salade, tomates, pomme de terre, lardons, toast de chèvre et miel, échalotes	

SNACKING

Croque monsieur *	7,50 €
Croque madame *	8,00 €
Croque saumon *	9,00 €
Omelette nature *	6,00 €
Omelette fromage *	6,50 €
Omelette jambon *	7,00 €
Omelette jambon fromage *	7,50 €

*Servis avec frites, quinoa ou salade **

POISSONS

Pavé de saumon crème de poivron * (ou sauce oseille selon saison)	14,00 €
---	---------

*Servi avec riz, quinoa ou pâtes **

VIANDES

Steak haché *	7,50 €
Steak haché à cheval *	8,00 €
Poulet sauce crème moutarde miel * ou au curry *	11,00 €
Entrecôte grillée : sauce roquefort * ou poivre * ou échalote *	16,00 €
Andouillette AAAAA crème moutarde à l'ancienne *	14,00 €

*Servis avec frites fraîches, salade, quinoa ou pâtes **

GALETTES

<u>Jambon fromage</u> *	8,80 €
galette de sarrasin, jambon blanc, emmental	
<u>Complète</u> *	9,00 €
galette de sarrasin, jambon, œuf, emmental	
<u>Fondante</u> *	9,00 €
galette de sarrasin, lardons, camembert, emmental, crème	
<u>Seguin</u> *	9,00 €
galette de sarrasin, lardons, emmental, miel, fromage de chèvre	
<u>Montagnarde</u> *	10,00 €
galette de sarrasin, jambon de pays, reblochon, pommes-de-terre, crème	
<u>Texas</u> *	10,00 €
galette de sarrasin, viande hachée, œuf, emmental, oignon, sauce barbecue	
<u>Berrichonne</u> *	10,00 €
galette de sarrasin, lardons, pommes-de-terre, crème fraîche, chèvre	
<u>Nordique</u> *	11,00 €
galette de sarrasin, saumon fumé, pommes-de-terre, crème fraîche, ciboulette	

*Servies avec salade **

Supplément GROUPON : montagnarde, Texas, berrichonne, : 2,00 €
nordique : 3,00 €

PIZZAS

Queen * 9,00 €
base tomate, jambon, champignons, olives noires, mozzarella

Tout schuss * 11,00 €
base béchamel, lardons, reblochon, oignons, pommes de terre, mozzarella

Cancun * 11,00 €
base tomate, poivrons, oignons, chorizo, viande hachée, olives noires, mozzarella, sauce barbecue

Cheesy * 11,00 €
base tomate, reblochon, camembert, chèvre, mozzarella

Dubaï * 11,00 €
base tomate, chorizo, merguez, poivrons, mozzarella

Neptune * 12,50 €
base crème ciboulette, saumon, baies roses, mozzarella

*Supplément par ingrédient 1,00 € (anchois *, œuf * ou autre)*

BURGERS

Chicken * 12,00 €
pain, tomate, cheddar, filet de poulet grillé, cornichons, compotée d'oignons

Super bacon * 13,00 €
pain, tomate, cheddar, bacon, steak haché, cornichons, compotée d'oignons

Normand * 14,00 €
pain, tomate, steak haché, compotée d'oignons, cornichons, camembert,

Savoyard * 15,00 €
pain, tomate, reblochon, steak haché, cornichons, compotée d'oignons

*Servis avec frites fraîches et salade **

FROMAGES

Assiette 3 fromages * 5,00 €

*Servie avec salade **

DESSERTS

Fromage blanc * coulis *, miel * ou caramel *	4,00 €
Nuage chocolat blanc framboise *	5,50 €
Crème brûlée *	5,50 €
Moelleux au chocolat *	6,50 €
Tarte Tatin *	6,50 €
Café gourmand : café ou café décaféiné ou thé + 3 mini desserts *	6,50 €
Mousse au chocolat	5,50 €

CREPES

Crêpe beurre sucre *	3,50 €
Crêpe chocolat noir * ou confiture * : fraise * ou abricot *	4,00 €
Crêpe caramel beurre salé *	4,50 €
Crêpe Nutella *	4,50 €
Crêpe banane chocolat	4,50 €

GLACES

Coupe de glace 1 boule	2,00 €
Coupe de glace 2 boules	3,50 €
Coupe de glace 3 boules	5,00 €
Supplément : chocolat * ou caramel * ou café * ou crème fouettée *	0,50 €

Parfums :

Vanille *, caramel beurre salé *, chocolat *, café *, pistache *, citron vert *, noix de coco *, mangue *, fraise *, pomme *

COUPES GLACEES

Chocolat liégeois	5,50 €
Glace chocolat, glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée)	
Café liégeois	5,50€
Glace café, glace vanille, coulis café, crème fouettée	
Coupe Biniou	6,00 €
Glace caramel, crème fouettée, caramel beurre salé, biscuit breton	
Coupe Bora-Bora	6,00 €
Glace coco, mangue, sorbet citron vert, rondelles de banane, crème fouettée	
Banana Split	6,00 €
Glace vanille, chocolat, fraise, banane, chocolat chaud, crème fouettée	

BOISSONS

COCKTAILS

Khîr pétillant : vin pétillant, crème cassis, pêche, mûre ou violette	12 cl	3,50 €
Khîr : vin blanc, crème cassis, pêche, mûre, violette	12 cl	3,50 €
Americano maison	15 cl	6,00 €
Cuba libre : rhum, Coca-Cola, rondelle de citron	20 cl	6,50 €
Sangria	15 cl	3,50 €
SAM SANS ALCOOL * : jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise	20 cl	5,00 €

APERITIFS

Porto	7 cl	3,00 €
Martini	7 cl	3,00 €
Muscat	7 cl	3,00 €
Anis	2 cl	3,00 €
Whisky	4 cl	5,00 €
Rhum	4 cl	5,00 €
Supplément soft : cola ou jus de fruit ou limonade	20 cl	1,50 €

CIDRE

Bolée	20 cl	2,00 €
Pichet	37,5 cl	3,50 €
Bouteille	100 cl	7,00 €

BIERES

NORTHMAEN bouteille blanche ou ambrée	33 cl	4,50 €
LEFFE bouteille	33 cl	4,50 €
HEINEKEN pression	25 cl	3,20 €
	50 cl	6,00 €
BIERE DU MOIS pression	25 cl	4,00 €
	50 cl	7,50 €

EAUX

EVIAN	50 cl	3,00 €
EVIAN	100 cl	4,00 €
SAN PELLEGRINO	50 cl	3,00 €
SAN PELLEGRINO	100 cl	4,00 €

SOFTS

Sirop à l'eau : fraise ou grenadine ou menthe ou citron ou pêche	20 cl	2,00 €
Diabolo : fraise ou grenadine ou menthe ou citron ou pêche	20 cl	2,50 €
Jus de fruits : orange ou ananas ou pomme *	25 cl	3,00 €
Thé pêche*	33 cl	3,00 €
Coca-Cola, Coca-Cola 0, limonade, Perrier, Schweppes Agrumes	33 cl	3,20 €

VINS DE CEPAGES

Blanc : Sauvignon IGP Pays d'Oc Eclats d'Arômes *

Rosé : Cinsault IGP Pays d'Oc Eclats d'Arômes *

Rouge : Merlot IGP Pays d'Oc Eclats d'Arômes *

Verre	12 cl	3,50 €
Pichet 1/4	25 cl	5,00 €
Pichet 1/2	50 cl	7,50 €
Bouteille	75 cl	16,00 €

CHAMPAGNE

Champagne Antoine DAMONT brut Coupe	12 cl	12,00 €
Champagne Antoine DAMONT brut Bouteille	75 cl	40,00 €

CAFE

Expresso	1,50 €
Décaféiné	1,60 €
Thé ou Infusion	2,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Prix nets, service compris

*** : peut contenir des ingrédients allergènes :**
céréales, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poisson, soja,
lait et lactose, sulfites, graines de sésame, lupins, arachide, mollusques