

LES BOISSONS

LES APÉRITIFS

Sangria maison.....	12cl	4,00€	Porto Blanc / Rouge.....	5cl	3,70€
Coupe de Prosecco	12cl	4,40€	Gin Tonic (4cl G / 16cl T).....	20cl	7,00€
Ricard.....	2cl	3,70€	Vodka Orange (4cl / 16cl O).....	20cl	7,00€
Martini Blanc / Rouge.....	4cl	3,70€	Whisky Jack Daniel's.....	4cl	7,50€
Martini Gin (4cl M / 4cl G).....	8cl	7,00€	Whisky Clan Campbell Baby.....	2cl	3,50€
Punch.....	15cl	5,00€	Whisky Clan Campbell.....	4cl	7,00€
Muscat.....	8cl	3,70€	Whisky coca (4cl W / 16cl C).....	20cl	7,50€
Kir cassis/pêche/mûre/framboise.....	12cl	3,90€	Whisky orange (4cl W / 16cl O).....	20cl	7,50€
Kir pétillant.....	12cl	4,80€	Pommeau.....	10cl	4,50€
Américano Maison.....	12cl	7,00€	Suze.....	4cl	3,50€
Cocktail sans alcool.....	25cl	5,50€			

LES SOFTS

Limonade.....	25cl	2,80€	Orangina.....	25cl	3,90€
Diabolo.....	25cl	3,20€	Ice tea.....	25cl	3,90€
Sirop à l'eau.....	25cl	2,50€	Schweppes Agrumes.....	25cl	3,90€
Coca cola, Coca cola Zero.....	33cl	3,90€	Oasis / Tropic.....	25cl	3,90€
Perrier.....	33cl	4,00€	Jus de fruit.....	25cl	3,90€

supplement sirop, rondelle de fruit 0,40€

LES EAUX MINÉRALES

Badoit / San Pellegrino / Evian.....	50cl	4,50€	100cl	6,80€
--------------------------------------	------	-------	-------	-------

LE CIDRE

Cidre Bouché Artisanal « la Brique » Sottevast '50).....	75cl	9,60€		
Cidre en pichet.....	25cl	4,50€	50cl	7,50€

LES PICHETS / VERRES

	Verre	25cl	50cl
Vin Blanc IGP d'Oc Chardonnay/muscat.....	3,50€	6,50€	9,50€
Vin Rosé Cinsault IGP d'Oc.....	3,50€	6,50€	9,50€
Vin Rouge Côte du Rhône AOP.....	3,50€	6,50€	9,50€

LES BIÈRES

Pression Grimbergen.....	15cl	2,60€	25cl	4,50€	50cl	8,90€
Pression 1664.....	15cl	2,30€	25cl	3,70€	50cl	7,30€
Pression Thorgoule APE.....	15cl	2,60€	25cl	4,50€	50cl	8,90€
Heineken 0°.....			25cl	3,50€		
Leffe Blonde , Hoegaarden Blanche.....			33cl	4,50€		
Biere Thorgoule (artisanale).....			33cl	5,00€		
Desperados.....			33cl	5,00€		

LES BOISSONS CHAUDES

Café.....	7cl	2,00€
Décaféiné / Café Noisette / Café allongé.....	7cl	2,20€
Crème.....	14cl	2,90€
Chocolat.....	14cl	3,90€
Thé Dammann.....	14cl	3,90€

LES DIGESTIFS

GET 27/31 / Cointreau / Calvados AOC / Cognac AOC / Bailley's.....	4cl	7,00€
--	-----	-------

LES VINS

LES BLANCS

Le verre 37,5cl 75cl

UBY N°4 IGP des côtes de Gascogne (semi moelleux).....	5,50€	-	26,00€
Bourgogne Aligoté AOP.....	6,50€	-	32,00€
«Joseph Drouhin»			
Cheverny AOP.....	6,00€	-	28,00€
«Les Vieilles Serres»			

LES ROSES

Le verre 37,5cl 75cl

Cabernet d'Anjou AOP.....	5,50€	14,00€	26,00€
«Domaine Cady» Bio			
Côtes de Provence AOP.....		18,50€	24,00€
«Secret d'Elise»			
Bardolino Chiaretto AOC.....		15,50€	21,00€
«Donna Lorenza»			

LES ROUGES

37,5cl 75cl

Côte du Rhône Village AOP.....	-	21,50€
«La Renjardière»		
Vital Chianti DOC.....	16,50€	22,50€
«Donna Loenza»		
Bourgueil AOP.....	17,00€	25,00€
«cuvée Chesnaies»		
Bordeaux Supérieur AOP.....	-	25,00€
«Château Recougne»		
Saumur Champigny AOP.....	-	27,00€
«Volage» les Clos Maurice		
bourgogne Mercurey AOP.....	-	46,00€
«Domaine Meix Foulot»		

LES BULLES

37,5cl 75cl

.....	-	27,00€
Champagne AOP.....	-	49,00€
"Lallier R"		

LES ENTRÉES

Œufs mayonnaise	5,00€
<i>Hard boiled egg with mayonnaise</i>	
Entrée du jour	5,60€
<i>Starter of the day</i>	
Dôme gourmand (<i>saumon fumé, crème ail et fines herbes au mascarpone</i>)	10,00€
Truite fumée de William et James et ses toasts	15,00€
<i>William and James smoked trout</i>	
Foie gras au Pommeau maison et confit d'oignon (<i>2 tranches</i>).....	17,90€
<i>Foie gras homemade with pommeau and onion confit</i>	

LES SALADES

Salade Verte	3,80€
<i>Green Salad</i>	
Salade de chèvre chaud : <i>salade, tomates, lardons, tomates, 4 toasts chèvre chaud</i>	14,50€
<i>Hot goat cheese Salad: salad, tomatoes, diced bacon, 4 hot goat's cheese toasts</i>	
Tentation Végétarienne : <i>3 céréales, légumes croquants, Vinaigraite au citron</i>	16,50€
Salade Italienne : <i>Salade, tomate cerise, speck, bille de mozzarella</i>	16,50€
Salade Périgourdine : <i>salade, magret de canard fumé, tomates, gésiers, lardons, pommes de terre, foie gras, croûtons</i>	18,80€
<i>Perigourd Salad: salad, sliced duck breast, tomatoes, gizza potatoes, foie gras rds,</i>	
Salade Nordique : <i>salade, pommes de terre, tomates, Œuf dur, truite fumée</i>	18,50€
<i>Perigourd Salad: salad, potatoes, tomatoes, egg, smoked trout</i>	

MENU BAMBINO (servi jusqu'à 8 ans)

Un verre de jus d'orange ou de coca ou Diabolo

Pizza Reine: sauce tomate, fromage, jambon

ou

Jambon Blanc, frites

ou

Croque-Monsieur Maison

Une boule de glace : parfum au choix

ou

Crêpe sucre

9.90€



MENU DES ARCADES

Petite salade italienne
ou
Assiette de Truite fumée
ou
Assiette de jambon cru du pays

Faux Filet français sauce camembert (frites)
ou
Gratiné du pecheur
ou
Jambon grillé sauce camembert
ou
Salade de chèvre chaud

Crème brûlée
ou
Crêpe au caramel beurre salé
ou
Mousse au chocolat

29,90€

LES VIANDES

Steak haché du boucher sauce au choix: (environ 150 gr) (frites).....14,50€
Chopped butcher's steak with pepper sauce

Steak haché à cheval sauce au choix: (environ 150 gr) (frites).....16,00€
Chopped butcher's steak and egg with pepper sauce

Faux Filet Français sauce au choix: (environ 230g) (frites).....19,90€
French Sirloin, Camembert sauce

Jambon Grillé sauce au camembert :14,50€
Grilled Ham, Camembert sauce

Steak tartare et ses condiments servi cru non préparé : (environ 150gr) (frites).....17,90€
Tartare Steak

Suppléments accompagnements maison : Frites, Riz, Tagliatelles, Salade..... 3,80€
Sauce au choix maison : Poivre, Camembert, Mayonnaise Maison..... 2,00€

LES BURGERS (Pain MAISON)

Burger chef : Steak haché, cornichons, tomates, oignons, cheddar, sauce burger17,50€
Ground beef, gherkins, tomatoes, onions, cheddar, burger sauce and baker's bread

Burger Végétarien : Steak de légumes panés, tomate, cornichons, oignons, cheddar, cornichons, sauce burger17,50€
paneq vegetables steak, tomatoes, pickle, onions, cheddar, burger sauce and baker's bread

Burger Italien : Steak haché, tomate, cornichons, oignons, coppa, mozza, Pesto18,50€
paneq vegetables steak, tomatoes, pickle, onions, cheddar, and baker's bread

LES POISSONS

Gratiné du pecheur (riz) Bouquet, Moule, lieu, champignon, Saint Jacques.....20,50€
Fisherman's Gratiné (rice) Bouquet, Mussels, pollack, mushroom, scallops

Filet de Saint Pierre (150gr) sauce Normande (riz basmati).....20,50€
John Dory fillet (150gr) Normandy sauce

LES PÂTES FRAÎCHES

Lasagnes Bolognaise maison avec sa salade.....15,50€
Bolognese lasagna with green salad

Les tagliatelles

Tagliatelles

à la Carbonara.....14,50€

Carbonara

aux 2 saumons sauce à l'aneth.....17,00€

with 2 salmon dill sauce

LES ŒUFS

Omelette : jambon, fromage, champignons..... 9,50€

Omelet : ham, cheese, mushrooms

Omelette : au saumon fumé, fromage, champignons,.....14,00€

Omelette: with smoked salmon, cheese, mushrooms

Omelette servie avec salade / Omelet served with salad

LES PIZZAS

Margherita : sauce tomate, Mozzarella, origan.....10,50€
Margherita : matos sauce, Mozzarella, oregano

Margherita Pepperoni: sauce tomate, Mozzarella, Pepperoni, origan.....13,00€
Margherita : matos sauce, Mozzarella, Pepperoni, oregano

Margherita thon: sauce tomate, Mozzarella, thon, origan.....13,00€
Margherita : matos sauce, Mozzarella, tuna, oregano

Margherita thon anchois : sauce tomate, Mozzarella, thon, anchois, olive, origan.....14,00€
Margarita tuna : tomato sauce, Mozzarella, tuna, anchovy, olive, oregano

Reine : sauce tomate, Mozzarella, jambon, origan.....13,00€
Queen : tomato sauce, Mozzarella, ham, oregano

Romaine : sauce tomate, Mozzarella, jambon, œuf,origan.....13,50€
Queen : tomato sauce, Mozzarella, ham, egg, oregano

Régina : sauce tomate, Mozzarella, jambon, champignons, origan.....14,00€
Regina : tomato sauce, Mozzarella, ham, mushroom, oregano

Vésuve : sauce tomate, Mozzarella, jambon, champignons, œuf, origan.....14,50€
Vésuve : tomato sauce, Mozzarella, ham, mushroom, egg, oregano

Adriatique : sauce tomate, Mozzarella, câpres, anchois, olive, tomates fraîches, origan.....15,00€
Adriatic : tomato sauce, Mozzarella, capers, anchovy, olive, fresh tomatoes, oregano

4 Fromages : sauce tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Camembert, Chèvre,origan.....14,40€
4 Cheese : tomato sauce, Mozzarella, Gorgonzola, Camembert, goat's cheese, oregano

Capri : sauce tomate, Mozzarella, chorizo, lardons, œuf, crème, origan.....13,90€
Capri : tomato sauce, Mozzarella, chorizo, diced bacon, egg, cream, oregano

Calzone : sauce tomate, Mozzarella, jambon, champignons, œuf, crème, origan.....13,90€
Calzone : tomato sauce, Mozzarella, ham, mushroom, egg, cream, oregano

Cipolla : sauce tomate, Mozzarella, merguez, oignon, chorizo, poivrons marinés, origan.....15,10€
Cipolla : tomato sauce, Mozzarella, merguez sausage, onion, chorizo, marinated peppers, oregano

Végétarienne : sauce tomate, Mozzarella, poivron, champignons, oignons, p. de terre, crème, origan.....13,90€
Vegetarian : tomato sauce, Mozzarella, peppers, mushroom, onions, potatoes, cream, oregano

Chèvre : sauce tomate, Mozzarella, Chèvre, bacon, miel, origan.....14,10€
Goat's Cheese : tomato sauce, Mozzarella, goat's cheese, bacon, honey, oregano

Terre de Feu : sauce tomate, Mozzarella, viande bœuf haché épicée, oignons, chorizo, origan.....14,90€
Land of fire : tomato sauce, Mozzarella, spicy steak mince, onions, chorizo, oregano

Fermière : Sauce Tomato, Mozzarella, lardons, oignons, poulet, crème de camembert, œuf.....15,10€
Farmer : Tomato sauce, Mozzarella , bacon, onions, chicken, camembert cream, egg

Kebab : Sauce Tomato, Mozzarella, viande kebab, Merguez,Oignons.....15,00€
kebab: Tomato sauce, Mozzarella, kebab meat, merguez, onions

Carentanaise : sauce tomate, Mozzarella, p. de terre, jambon fumé, crème de camembert, œuf, origan.....15,20€
Carentanaise : tomato sauce, Mozzarella, potatoes, smoked ham, Camembert sauce, egg, oregano

Savoyarde : sauce tomate, Mozzarella, p. de terre, Reblochon, lardons, crème, oignons, origan.....15,20€
Savoyard : tomato sauce, Mozzarella, potatoes, Reblochon cheese, lardons, cream, onion, oregano

Viroise : sauce tomate, Mozzarella, champignons, andouille, Camembert, oignons, origan.....15,40€
Viroise : tomato sauce, Mozzarella, mushroom, tripe sausage, Camembert, onion, oregano

Royale : crème, Mozzarella, volaille cuisinée au curry, champignons, poivrons.....15,20€
Royal : cream, Mozzarella, curried poultry, mushroom, peppers

Normande : crème, Mozzarella, pommes de terre, Camembert, Pont l'Evêque, jambon fumé, origan.....15,20€
Norman : cream, Mozzarella, potatoes, Camembert, Pont l'Evêque cheese, smoked ham, oregano

Norvégienne : crème, Mozzarella, champignons, saumon fumé, jaune d'œuf cru, origan.....15,90€
Norwegian: cream, Mozzarella, mushroom, smoked salmon, raw egg yolk, oregano

El Diablo :sauce tomate, Mozzarella, viande à la bolognaise, pepperoni, Poivrons, Flambée sans alcool, origan 16,50€
El diablo: tomato sauce, Mozzarella, bolognese meat, pepperoni, peppers, non-alcoholic flambé, oregano

Grancopaise : crème, Mozzarella, fondue de poireaux, Saint Jacques, origan.....16,50€
Grancopaise : cream, Mozzarella, leek fondue, Saint Jacques, oregano

LES GLACES

Dame Blanche : (3 Vanille, Chocolat Chaud Valrona, Chantilly*).....	7,80€
Café, Chocolat ou Caramel liégeois : (1 Vanille, 2 Café ou 2 Chocolat ou 2 Caramel, nappage, Chantilly*).....	7,50€
Coupe Gourmande : (1 tentation meringuée vanille Framboise, 1 vanille, 1 Framboise, Chantilly*).....	7,00€
Coupe Fruits Rouges : (1 Cassis, 1 Framboise, 1 Fraise, Chantilly*).....	7,00€
Coupe After Eight : (2 Menthe, 1 Chocolat, Chantilly*).....	7,00€
Coupe Équinoxe : (2 Rhum Raisin, 1 vanille, Chantilly*).....	7,00€
Saveur des îles : (1 noix de coco, 1 Fruit de la passion, 1 citron vert, Chantilly*).....	7,00€
Banana Split : (Banane, 1 Vanille, 1 Chocolat, 1 Fraise, Nappage Chocolat Noir, Chantilly*).....	7,80€
Banoffee Glacée : (2 b Banane, 1 Caramel, Cookies, Coulis Caramel, Chantilly*).....	7,80€
Colonel : (2 Citron Vert, 2Cl Vodka).....	7,90€
Trou Normand: (2 Pomme, 2Cl Calvados).....	7,90€
Iceberg : (2 Menthe, 2Cl Get 27).....	7,90€
Coupe 2 boules :	4,90€
Coupe 3 boules :	5,90€
Gourmandise des Arcades : (5 boules au choix et Chantilly*).....	10,00€

(*) Crème fouettée supplément Chantilly 1,50€

Parfum Glace :

Café, Caramel Fleur de Sel, Cassis, Chocolat noir, Chocolat Blanc, Citron vert, Banane, Fraise, Framboise, Fruit de la passion, Menthe avec des éclats de Chocolat Noir, Noix de Coco, Pomme, Rhum-Raisin au rhum d'Antilles, Tentation Meringuée Vanille Framboise, Vanille de Madagascar

LES DESSERTS

Dessert du Jour Maison :	5,50€
Crème Brûlée Maison :	7,00€
Cœur Fondant Chocolat et sa boule vanille, crème anglaise :	7,00€
Cœur Fondant Caramel et sa boule caramel, crème anglaise :	7,00€
Mousse au Chocolat Valrhona Maison :	7,00€
Fromage Blanc et son coulis de fruits rouges :	6,50€
Profiteroles Maison :	8,50€
Café Gourmand :	8,00€
Thé Gourmand :	8,60€
Panna cotta :	7,00€

LES CRÊPES

Crêpe Sucre :	3,50€
Crêpe Beurre, Sucre :	4,00€
Crêpe Confiture : (Fraise).....	4,50€
Crêpe Caramel au beurre salé :	5,00€
Crêpe Nutella :	5,10€
Crêpe Martiniquaise Nutella Banane Chantilly* :	6,50€
Crêpe Congolaise Nutella, Noix de coco râpé et Chantilly* :	6,50€

Bienvenue Aux Arcades

Liste des sirops :

ANANAS	CONCOMBRE	MELON	PASTÈQUE
ANIS	CRÈME BRÛLÉE	MENTHE GLACIALE	PECHE
BANANE	FLEUR DE SUREAU	MENTHE VERT	POMME VERTE
BARBE A PAPA	FRAISE	MURE	POIRE
BUBBLE GUM	FRAMBOISE	MYRTILLE	THE VERT PECHE
CASSIS	FRUIT DE LA PASSION	NOISETTE	RHUM
CERISE	GRENADINE	ORGEAT	SAPIN
CITRON GLASCO	KIWI	ORANGE	VANILLE
COCO	MANGUE	PAMPLEMOUSSE	VIOLETTE

Tout plat partagé sera soumis à un Droit de Couvert 3,00€

Any shared dish will be subject to a Covered Fee..... 3,00€