

À table:

Entrée (voir ardoise)

PLATS À LA CARTE:

Burger / frites et salade

16,50€

Pain bio, boeuf limousin, double cheddar, sauce tartare
légèrement relevée, salade et frites maison
(supplément galette pomme de terre 1€)
(supplément steak 3€)

Burger végétarien / frites et salade

16,50€

Pain bio, galette de pomme de terre, double cheddar, sauce
tartare légèrement relevée, salade et frites maison

Fish & chips / frites et salade

16€

Poisson selon arrivage, frites maison et salade

Faux Filet Limousin / frites et salade

17,50€

Boeuf limousin (environ 200g), frites maison, sauce roquefort et
salade

Tartare de Boeuf / frites et salade

16€

Boeuf limousin 140g, jaune d'oeufs, sauce tartare, frites maison
et salade

DESSERTS:

Dessert (voir ardoise)

5,90€

Café Gourmand

(supplément menu du jour +3€)

7,50€

Assiette de fromages

7,50€

Langres, Sainte Maure de Touraine, comté
et salade (supplément menu du jour +3€)

Menu enfant:

12€

Steak haché boeuf limousin / frites





Menu du Midi

FORMULE DU MIDI
(VOIR ARDOISE)

ENTRÉE/ PLAT/DESSERT

21€

ENTRÉE/PLAT

18€

PLAT/DESSERT

18€

PLAT DU JOUR

13,9€

ENTRÉE

5,50€

DESSERT

5,90€

SUPPLÉMENT 4€ LE SOIR.



Carte des Boissons



NOS SOFTS:

Eau Villers plate / pétillante	1L 5,50€	50cl 3,50€
Jus de fruit :(abricot/ananas/orange/ace/pomme/tomate/multifruits) 25cl		3€
Orangina 25cl		3,20€
Coca cola / zéro / cherry 33cl		3,20€
Limouzi tea / tonic / agrum / limounade 33cl		2,90€
Perrier 33cl		3,20€
Sirop à l'eau (citron, menthe, pêche, grenadine, Fraise, Grenadine, violette, passion et myrtille.)		1,50€
Supplément sirop		0,50€

BOISSONS CHAUDES :

Café expresso / ristretto / allongé / décaféiné (supplément crème sucrée / lait / crème 0,80€)	1,70€
Double expresso	2,70€
Grand crème	3,10€
Cappuccino	3,10€
Chocolat chaud (supplément crème sucrée 0,50€)	2,20€
Thé whittington / infusion (Thé vert menthe, Thé noir Earl Grey, Citron ou Fruits Rouge / Verveine Menthe)	2,20€

Irish Coffee (whisky, café, sucre, chantilly)	5,40€
French Coffee (cognac, café, sucre, chantilly)	5,40€



Carte des Boissons

BIÈRES :

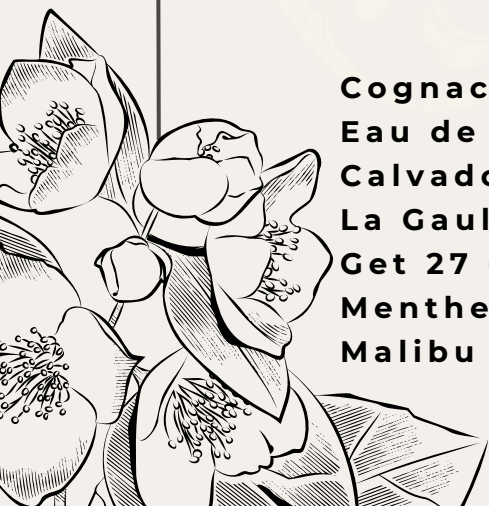
	<u>25cl.</u>	<u>50cl</u>
Turtle lager pression (supplément sirop 0,50€)	3,20€	6,20€
Turtle abbaye pression (supplément sirop 0.50€)	4,20€	8,20€
Hoegaarden Blanche pression	3,80€	7,20€
Monaco	3,90€	6,90€
Picon Bière	4,10€	8,10€
Panaché	3,20€	6,20€
Leffe ruby bouteille 33cl	5€	

APÉRITIFS:

Ricard, Pastis 5l 2cl	2,60€
Clan campbell 4cl	3,00€
Ballantines 4cl	3,60€
Jameson 4cl	4,20€
Jack Daniel's 4cl	4,80€
Knockando 12 ans 4cl	6,20€
Martini rouge / blanc 6cl	4,50€
Vodka absolut 4cl	4,50€
Jagermeister 4cl	4,10€
Suze 4cl	3,10€
Bacardi 4cl	4,50€
Diplomatico 4cl	5,20€
Kir cassis / pêche / framboise / mûre 12cl	4,00€
Porto 6 cl	3,60€
Pineau des charentes 6 cl	3,60€
Supplément crème cassis / pêche	1,50€

DIGESTIFS:

Cognac prestignac 2cl	3,90€
Eau de vie poire 2cl	2,90€
Calvados 2cl	2,70€
La Gauloise 2cl	3,70€
Get 27 6cl	5,00€
Mentheuse/ pulpeuse/ croqueuse 6cl	4,90€
Malibu / Baileys 6cl	4,90€



Carte des Cocktails

COCKTAILS AVEC ALCOOL:



. <i>Mojito</i>	8€
Rhum Bacardi, citron vert, Menthe, sucre de canne liquide, eau gazeuse, glacé pilée	
. <i>Jamaican mule / Moscow Mule</i>	8€
Rhum Bacardi, Ginger, Citron, glaçon ou Vodka Absolut, Ginger, citron, glaçon	
. <i>Gin Buck</i>	8€
Gin, Ginger, jus de citron, glaçon	
. <i>Gin Tonic</i>	6€
Gin Bonbay Sapphire, tranche de citron, Tonic, glaçon	
. <i>Saint Germain Spritz</i>	8,50€
Saint Germain, Pétillant, eau gazeuse, tranche citron, romarin, glaçon	
. <i>Aperol Spritz</i>	8€
Apérol, Pétillant, eau gazeuse, tranche d'orange, glaçon	
. <i>Campari Spritz</i>	8€
Campari, Pétillant, eau gazeuse, tranche d'orange, glaçon	
. <i>Framboisier</i>	8€
Gin Bonbay Sapphire, Framboise, grenadine, jus de citron, sucre liquide, Limonade, glace pilée	
. <i>Madeleine</i>	6€
Amaretto, Cointreau, jus d'ananas, glaçon	
. <i>Blue Litchi</i>	7€
Liqueur Curaçao bleu, jus de citron, jus de litchi, sirop de fruit de la passion, glaçon	
. <i>Gauloisito</i>	8,50€
Gauloise verte, citron vert, Menthe, sucre de canne liquide, eau gazeuse, glacé pilée	
. <i>Americano</i>	10€
Campari, Martini Rouge et Martini Blanc, Tranche d'orange, Glaçon	
. <i>Margarita Hibiscus</i>	8€
Cointreau, téquila, jus de citron, sirop d'hibiscus, Glaçon	
. <i>Sex on the beach</i>	8€
Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, cranberry et Glaçon	

MOCKTAILS:



. <i>Berry Chill</i>	6,50€
Framboise, grenadine, jus de citron, sucre liquide, Limonade, Glace pilée	
. <i>Bijou</i>	6,50€
Jus d'orange, jus d'ananas, sirop d'orgeat, Glaçon	
. <i>Virgin Mojito</i>	6,50€
Citron vert, Menthe, sucre de canne liquide, eau gazeuse, glacé pilée	

Les vins



VINS ROUGE:

- Côtes du Rhône villages plan de dieu
- Coccinelles syrah Pays d'Oc BIO
- Pécharmant, Chateau de Mafourt
- L'oie du périgord, Merlot, Rond et fruité
- Fitou
- Lalande de Pomerol
- Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild

Verre 12cl

75cl 1,5L

4,50€	19€
5,00€	23€
5,00€	21€
	12€
	26€
	30€
	35€ 59€

VIN ROSÉ:

- UBY n°6 côtes de gascogne IGP
- Maurin des maures, côte de provence

5,00€	21€
5,00€	25€

VINS BLANC:

- Coccinelles chardonnay Pays d'Oc bio
- UBY n°3 côtes de gascogne IGP
Colombard - Sauvignon
- UBY n°4 côtes de gascogne IGP
- Bourgogne Aligoté
- Mobazillac

5,00€	22€
5,00€	21€
5,00€	25€
	30€
	26€

CHAMPAGNE:

- Champagne DAMIEN BAUCHET brut

12€	64€
-----	-----

POUR ACCOMPAGNER VOTRE DESSERT:

OU PAS...:

- Clairette de Die

19€

PICHET:

25cl

- Rouge : Cabernet Sauvignon IGP
- Rosé : Pays d'Hérault IGP

5,50€

