

Salades Gourmandes

12,90 €

L'EUROPE

(Salade, Crudités, Tomates Jambon Blanc, Œuf Dur)

13,90 €

MONSIEUR SEGUIN

(Salade, Crudités, Chèvre Chaud sur Toast, Tomates, Jambon de Pays)

15,90€

L'OCEANE

(Salade, Tomates, Crudités, Asperges, Saumon Fumé et ses Toasts
Poêlée d'Ecrevisses au beurre Framboisé)

Bruschettas :

BRUSCHETTA PARISIENNE

12,90 €

(Moelleuse Tranche de Pain, Jambon, Tomate, Gruyère, Œuf,
Frites, Salade)

BRUSCHETTA NORDIQUE

13,90 €

(Moelleuse Tranche de Pain, Saumon Fumé, Tomate, Gruyère,
Crème fraîche, Œuf, Câpres, Tagliatelles, Salade)

BRUSCHETTA SAVOYARD

13,90 €

(Moelleuse Tranche de Pain, Reblochon, Pomme de terre, Lardon,
Tomate, Gruyère, Salade, Frites)

NOS BURGERS :

Burger de «L'EUROPE» (vbof) 5 % mg (supp: bacon +0,50€) 14,60 €

(Pain Burger, Viande Hachée pur Bœuf (180grs)
Tomates, Fromage fondu, Oignons, Salade, Frites)

Burger « SAVOYARD » (vbof) 5% mg

15,90 €

(Pain Burger, Viande Hachée pur Bœuf (180grs), Reblochon,
Galette de Pommes de Terre, Oignons, Salade, Tomates, Frites)

Burger « LE FERMIER » (vbof) 5% mg

15,90€

(Pain Burger, Viande Hachée Pur Bœuf (180grs), Chèvre,
Tomates, Oignons, Galette de Pomme de Terre, Salade, Frites)

Burger « AUVERGNAT » (vbof) 5% mg

15,90 €

(Pain Burger, Viande Hachée pur Bœuf (180 grs), bleu,
Galette de Pommes de Terre, Oignons, Salade, Tomates, Frites)

ROYAL TARTARE (v.b.o.f)

15,10 €

(Viande Hachée pur Bœuf 5% mg (180grs), Œuf, Salade, Tomates,
Crudités, Frites)

Carpaccio de Bœuf (v.b.o.f)

13,10€

(Fine tranche de bœuf mariné à l'huile d'Olive, Câpres,
Salade, Frites, Copeaux de Parmesan)

Nous vous informons sur la présence éventuelle d'Allergènes produits à base d'Œufs, Poissons et produits à base de Poissons, Arachides et Produits à base d'Arachides, Soja et Produits à base de Soja, Lait et produits à base de Lait y compris le Lactose, Fruits à Coqs sur les produits suivants : (Règlement Européen n°1169/2011 du 25 octobre 2011)

Céréales contenant du Gluten (Blé, Seigle, Orge, Avoine..., Crustacés et produits à base de crustacés, Œufs et ue (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistaches..., Céleri et Produits à base de Céleri, Moutarde et Produits à base de Moutarde, Graines de Sésame et Produits à base de Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites (dans une certaine quantité), Lupin et Produits à base de Lupin, Mollusques et Produits à base de Mollusques

Tous nos plats étant préparés à la demande,
Cela nécessite un peu plus de temps de préparation et de cuisson;
Merci de votre compréhension

Prix Nets

Nous ne rendons pas la monnaie sur les Tickets Restaurants

NOTRE CARTE (hors Boissons)

(Bonne Cuisine et bon vin, c'est le paradis sur terre - Henri IV)

Formule Etoile à 15,90€
(Entrée, Plat OU Plat Dessert)
Menu Etoile à 21,10 € ★
(Entrée, Plat, Dessert)

Escalope de Mollot Avec Sa Mousseline 5,80 €
Demi Avocat Farci au Crabe 6,00 €
Salade de Lorraine 5,80 €
Pâté en Croûte Richelieu 5,90 €

Suggestion du Jour sur l'Ardoise
(suggestion spéciale avec supplément)
(plat du jour spéciale avec supplément)
Steak Beurre Maître d'Hôtel 10,90 €
Escalope de Dinde en Croustilles 10,90 €
Escalope de Dinde Sauce Normande 10,90 €
Jambonne au Grillé Sauce Moutarde 11,20 €
Steak Haché (5%mg 180grs vbof) 11,20 €
(à Chauffer sup. 1,00 € formule) 12,20 €
Assiette de Légumes (Frites, Riz, Salade,
Haricots Vert Tagliatelles Fraiches...) 4,50€

Formule Europe à 19,90€
(Entrée-Plat OU Plat-Dessert)

Menu Europe à 24,90 € 🇫🇷
(Entrée, Plat, Dessert)

- Eventail d'Avocat au Jambon de Pays 8,10 €
- Salade de Gésier 8,10 €
- Poêlée d'écrevisses Au Beurre Framboisé 8,10 €
- Salade de Chèvre Chaud 8,10 €

(plat du jour spéciale avec supplément)

- Entrecôte Sauce Bleu 14,90€
- Escalope De Veau Milanaise 14,90€
- Andouillette 5A Grillée Sauce Moutarde 14,90€
- Fish 'n Chips Cabillaud Sauce Tartare 14,90€

Suggestion du Boucher (Voir Ardoise)

- Assiette de Légumes (Frites, Riz, Salade,
Haricots Vert Tagliatelles Fraiches...) 4,50€

- Assiette de 3 Fromages 5,90 €
- Dessert ou Pâtisserie du Jour (Voir Vitrine) 5,90 €
(Sup. 1 boule de Glace sur Tatin ou Tarte Fine 1,50 €)
- Glace ou Sorbet au choix :
- 2 Boules 3,90 €
- 3 boules 5,50 €
- Les gourmands

- Café Gourmand (4 pâtisseries) 7,00 €
(Sup. 2,00€ Etoile - Sup. 1,50€ Europe)
- Thé Gourmand (4 pâtisseries) 7,30 €
(Sup. 2,30€ Etoile - Sup. 1,80€ Europe)
- Chocolat Gourmand (4 pâtisseries) 7,50 €
(Sup. 2,50€ Etoile - Sup. 2,00€ Europe)

- Colonel (2 boules citron vert + Vodka + chantilly) 8,00 €
- Bourguignonne (2 boules Cassis +
Crème de Cassis + Chantilly) 6,00 €
- Café Liégeois (2 boules Café + 1 café
+ Chantilly + Sauce Café) 6,00 €
- Charentaise (2 boules : Caramel Fleur de Sel
Café + Cognac + Chantilly) 8,50 €

**CONSULTER
L'ARDOISE DU
MOMENT
ET
SUGGESTION DU
BOUCHER**

Un plat « fait Maison » est élaboré sur place à partir de produits bruts- Loi n°2014-344 du 17 mars 2014 -

art. L121-82-1 du code de la consommation

L'ensemble des viandes bovines servies dans notre Etablissement sont nées, élevées et abattues dans les pays suivants (Décret n°2002-1465 du 17/12/02)

France, Allemagne, Espagne, Italie, République d'Irlande du Sud, Hollande

- Nous ne rendons pas la monnaie sur les Tickets Restaurants

PRIX NET



LES VINS

Le Vin est un lubrifiant social. (Paul Gauguin)
(Attention l'abus d'alcool est dangereux pour la santé art.L3324-4)

NOS VINS : Verres et Pichet

Blanc : Montagny AOC Millebuis Buxy
Muscadet « Clos des Orfeuilles »
Menetou Salon « Grand Cerf » AOC
« Colombelle » Côtes de Gascogne IGP

<u>Le Verre 12cl</u>	<u>Pichet 25 Cl</u>	<u>Pichet 50 Cl</u>
4,70 €	9,50 €	18,00 €
3,70 €	7,10 €	13,90 €
4,70 €	9,50 €	18,00 €
3,10 €	5,20 €	10,20 €

Rosé : Côtes de Provence AOC Valadas
« ROSEFINE » (Grenache, Syrah, Merlot)

3,10 €	5,20 €	10,20 €
3,60 €	7,00 €	13,80 €

Rouge : Côtes du Rhône AOC Les Magérans
Brouilly AOC Authentique
Saumur Champigny (AOC)

3,10 €	5,20 €	10,20 €
3,70 €	7,10 €	13,90 €
3,60 €	6,90 €	13,10 €

NOS BOUTEILLES (75 CL)

VINS BLANC

- Montagny AOC « Millebuis Buxy »	28,00 €
- Sancerre AOC « G/H. Thiroit »	26,00 €
- Menetou Salon AOC « Grand Cerf » Bouteille 75cl	28,00 €

VINS ROSE

- « ROSEFINE » (Grenache, Syrah, Merlot)	19,50 €
- Côtes de Provence AOC « M de Minuty »	29,90 €

VINS ROUGE

- La Clape – SYRAH 2013 (ACLCP)	19,50 €
- Corbières AOP 2014 « Château Montredon »	19,90 €
- Saint Nicolas de Bourgueil AOC « Gros Caillou »	21,50 €
- Le Petit Visan 2015 (Médaille d'Or 2016) (Côte d Rhône Vullage AOP)	23,90 €
- Châteaux Haut Lignac (Médaille Or 2016) Blaye Côtes de Bordeaux (ACBC)	24,90 €
- Mercurey AOC 2014 « Domaine de la Framboisière »	39,90 €
- Saint Emilion Grand Cru 2012 (ASEGCC) Magnan « La Gaffelière »	39,90 €

LE CHAMPAGNE

- La Coupe (10cl) « Olivier Cossy » 1 ^{er} Cru	7,10 €
- Cuvée Brut 1 ^{er} Cru « Olivier Cossy » 75cl	49,50 €
- Spéciale Millésime 2010 « Olivier Cossy » 75cl	68,50 €

DIGESTIFS

Fine Calvados	4cl	6,50 €
Baileys	5cl	6,50 €
Armagnac	4cl	6,50 €
Poire	4cl	6,50 €
Get 27 ou 31	5cl	6,50 €
Irish Coffee	4cl	8,00 €
Charentes Coffee	4cl	8,00 €
Cognac VS	4cl	6,50 €
Cognac VSOP	4cl	9,00 €

LES BOISSONS CHAUDES

Express	1,90 €
Déca/Noisette	2,10 €
Cappuccino	3,70 €

THES : Nature, Earl Grey, Citron 3,30 €
Caramel, Fruits Rouges....

Prix Nets Nous ne rendons pas la monnaie sur les Tickets Restaurants



NOS APERITIFS

(attention l'abus d'alcool est dangereux pour la Santé art.L3324-4)



Coupe « Europe » (10cl) (Blanc de Blanc + Crème de Cassis...)	4,50 €	Whisky classic (4 cl)	6,20 €
Blanc Cassis Colombelle 14 Cl	3,50 €	Jack Daniel's/Glenfiddish (4cl)	7,40 €
« Le Bordelais » (Bordeaux Rosé + Crème de Pamplemousse 14cl)	4,00 €	Whisky Coca (4cl) + Soda	6,80 €
La Coupe de champagne 10 cl		Américano Maison 10 cl	8,50 €
« Olivier Cossy – Cuvée Brut »	7,10 €	Vodka Orange (4cl+)	7,50 €
Martini-Suze-Porto-Pineau (5cl)	3,50 €	Gin (4cl+) / Fizz Citron	7,50 €
Ricard – Pastis (2cl)	3,20 €	Mojito (Rhum 4cl+Menthe...)	7,50 €
Martini Gin (7cl)	6,50 €	Campari (5cl+ jus d'Orange ou limonade)	6,50 €
Campari (5cl)	4,00 €	Rhum Coca (+ 5 cl)	6,60 €

PRESSIONS 25 cl

Pelforth blonde	3,20 €	<u>BOUTEILLES (33cl)</u>	
Heineken	3,50 €	1664	4,10 €
Affligem	4,00 €	Pelforth Brune	4,10 €

BIÈRE DU MOIS

voir l'ardoise

Heineken 33cl (sans alcool)	3,70 €	Super Bock (25cl)	3,30 €
Supplément Picon Bière (2cl)	1,60 €	Desperados	4,60 €
		Hoegaarden Blanche	4,60 €
		Heineken	4,10 €

Les Eaux pour la peau, le Vin pour la vitalité (Proverbe Italien)

LES SOFTS

Coca – Perrier (33cl)	3,50 €
Orangina/Ice Tea, Schweppes (25cl) et autres Sodas	3,50 €
Limonade (30cl)	2,70 €
Diabolo (30 cl)	3,00 €
Jus de Fruits «Granini» (25cl)	3,50 €
Fruits Pressés (Orange, Citron)	4,90 €
Cocktail de Fruits (25cl) (+ Sirop + Limonade)	5,80 €
Virgin Mojito (Menthe fraîche, limonade, sucre roux.	5,80 €

LES EAUX MINÉRALES

<u>EAUX</u>	1/4	½ litre	Litre
Vittel	2,70€	3,40 €	5,10 €
San Pellegrino		3,70 €	5,40 €
Badoit		3,70 €	5,40 €
Perrier (33cl)	3,50€		

Supplément : Sirop + 0,30€ - Soda + 0,60 -
- Crème de Cassis, Pamplemousse, Pêche + 0,60€

