



LE GUET-A-PAN



Service de 11H30 à 14H00 en semaine
Service de 11H00 à 14H30 le Week-End

Entrées

Croquetas du moment, crème de piquillos/ **9,00€**

Brioche gratiné jambon conté/ **10,00 €**

Chipirons selon l'humeur du Guet a Pan/ **11,00€**

Sardines grillés, beurre aux herbes/ **11,00€**

Camembert frit, jambon serrano/ **12,00€**

Oeuf mayonnaise à la truffe / **10,00€**

Bol de burrata à la truffe, condiments et légumes de saison / **14,00€**

Aspic d'oeuf, petits pois, jambonneau/ **9,00€**

Plats au barbecue JOSPER

Côte de boeuf de chez mon copain GAUTIER 1kg/1,2 kg cuite au barbecue JOSPER et son os à moelle (2 pers), frites et salade / **70,00€**

Poisson du marché entier au barbecue, frites/ **20,00€**

Onglet de Boeuf cuit au barbecue JOSPER, frites/ **19,00€**

Croque Monsieur XXL à la truffe/ **15,00€**

Cotelettes d'agneau de lait au barbecue Josper/ **22,00€**

Salade césar/ **17,00€**

Tartare d'onglet de bœuf préparé, frites/ **19,00€**

Suggestions à la voix et à l'ardoise

Dessert...

2 boules de glace (choix: vanille, chocolat, fraise)/ **4,00€**

Dessert du jour/ **6,00€**

Assiette de fromage/ **8,00€**

Profiteroles au chocolat/ **9,00€**

Crème brûlée/ **7,00€**

Menu du marché

(Du mardi au vendredi Midi inclus sauf jours fériés)

Entrée, plat, dessert / **18,00€**

Entrée, plat ou Plat, dessert / **15,00€**

BON APPETIT !!!



LE GUET-A-PAN



Service de 11H30 à 14H30 en semaine
Service de 8H00 à 15H00 le Week-End
BARBECUE JOSPER

Formule P'TIT DEJEUNER/BREAKFAST

Boissons chaudes/croissant ou chocolatine/jus
d'orange pressée 8,00€

Boissons chaudes

Café (espresso, ristretto) / **1,90€**

Décaféiné / **2,00€**

Double café / **3,00€**

Café allongé / **2,00€**

Café/Choco Viennois / **4,00€**

Grand crème / **3,00€**

Cappuccino / **3,50€**

Café noisette / **2,00€**

Chocolat chaud / **4,00€**

Thé (Early grey, Vert, Rooibos) / **3,00€**

Camomille, Verveine / **3,00€**

Viennoiserie / 2,00€

**1/2 baguette beurre, confiture
2,50€**

Apéritifs

Ricard / **3,00€**

Lillet blanc, rosé, rouge / **5,00€**

Whisky Ballantines / **7,00€**

Kir / **5,00€**

Porto blanc, rouge / **5,00€**

Suze glace / **5,00€**

Bayley's / **5,00€**

Kir royal / **7,00€**

Martini blanc, rouge / **5,00€**

Softs et Sodas

Abatilles plate 50cl / **2,00€**

Abatilles gazeuse 50cl / **2,50€**

Sirop à l'eau Monnin / **2,00€**

Perrier 1L / **4,00€**

Diabolo / **3,00€**

Perrier tranche / **2,50€**

Limonade / **2,50€**

Coca Cola, Coca zero ou tonic / **4,00€**

Orangina, Ice Tea / **4,00€**

Jus de fruit Bio Meneau / **4,50€**

Jus d'orange pressé / **4,50€**



LE GUET-A-PAN



Service de 11H30 à 14H30 en semaine

Service de 8H00 à 15H00 le Week-End

Bières

Demi de St Omer blonde 25cl / **3,50€**

Demi de blanche 25cl / **4,00€**

Pinte de blonde St Omer 50cl / **6,50€**

Pinte de blanche 50 cl / **7,50€**

Supplément sirop / **0,50€**

Monaco / **4,50€**

Panaché / **3,50€**

Picon bière / **4,00€**

Desperados / **5,00€**

Bière SANS ALCOOL 33cl / **4,50€**

Digestifs 4cl

Crème de menthe / **6,00€**

Cognac / **8,00€**

Bas Armagnac / **9,00€**

Café bayley's / **7,00€**

Rhum / **7,00€**

Rhum arrangé / **6,00€**

Irish, French, Jamaican Coffee /
9,00€

Les Cocktails

Lillet tonic / **6,00€** (Blanc et rosé)

Spritz Aperol / **7,00€**

Spritz Italicus / **9,00€**

Spritz Lillet / **7,00€**

Suze tonic / **7,00€**

Suze Limonade / **8,00€**

Gin tonic / **8,00€**



LE GUET-A-PAN



Service de 11H30 à 14H30 en semaine

Service de 8H00 à 15H00 le Week-End

Verre de Vin 15cl

Blanc Pilhoy Bordeaux / **3,50€**

Blanc Pilhoy Barrique Bordeaux / **4,00€**

Blanc Vin du moment / **6,00€**

Rosé Pilhoy Bordeaux / **4,50€**

Rosé Côtes de provence / **6,00€**

Rouge Pilhoy Bordeaux 2019 / **3,50€**

Rouge Vin du moment / **6,00€**

Rouge Graves / **7,00€**

Coupe de crémant ou prosecco / **6,00€**

Coupe de champagne / **9,00€**

Bouteille de Vin 75cl

BLANC

Bordeaux Pilhoy 2021 / **18,00€**

Bordeaux JULIA barrique 2020 / **21,00€**

Petit Bourgeois Sauvignon 2022 / **26,00€**

Auxierres pays d'oc 2023 / **27,00€**

Ropiteau Chardonnay 2023 / **28,00€**

Laballe Moelleux côtes gascogne / **28,00€**

Mas terra 82 côtes catalanes 2023 / **36,00€**

Dom Henri Bourgeois Sancerre 2023 / **43,00€**

ROSE

Bordeaux Pilhoy / **18,00€**

Provence Soleil Angueiroun 2024 / **27,00€**

Provence Grand Boise 2024 / **35,00€**

ROUGE

BDX Pilhoy père/fille 2019 / **18,00€**

Syrah Moulin de Gassac 2023 / **25,00€**

MT Rouge Côtes catalanes / **27,00€**

Medoc Le Traçon cabernet 2023 / **27,00€**

Ropiteau pinot noir 2023 / **28,00€**

Bourgeois Cabernet franc 2022 / **29,00€**

Graves Clos des pins 2023 / **30,00€**

Les Bambins Pic saint loup 2023 / **31,00€**

Targé saumur champigny 2019 / **32,00€**

Ose Côtes catalanes 2023 / **33,00€**

Après 37, Côtes catalanes 2022 / **41,00€**

Crozes hermitage Laurus 2020 / **48,00€**

St Estèphe JM CAZES / **49,00€**

Sancerre Graveron 2019 / **69,00€**

CHAMPAGNE

Remy Massin blanc de noirs / 55,00€



LE GUET-A-PAN



Service de 11H30 à 14H30 en semaine

Service de 8H00 à 15H00 le Week-End

Bouteille de Vin 75cl POUR LES AMATEURS

BLANC

Domaine de la Garenne Macon-Azé 2023/**35,00€**

Dom Henri Bourgeois Sancerre 2023/**43,00€**

Domaine Faiveley Rully les Villeranges 2022/**59,00€**

Domaine Les Sénécheaux Chateau neuf du pape 2022/**65,00€**

Domaine Henri Bourgeois "Les Ruchons 2019/**96,00€**

ROUGE

Coteaux bourguignon le Renard/ **35,00€**

Crozes hermitage Laurus 2020/ **48,00€**

St Estèphe JM CAZES/ **49,00€**

Domaine Les Sénécheaux Chateau neuf du pape 2021/ **67,00€**

Sancerre Graveron 2019/ **69,00€**

Chateau de Chamirey mercurey 2023/ **75,00€**

Fauveley Gevrey-Chambertin " vieilles Vignes/ **97,00€**