

Carte brasserie du Saint Louis
+33 (0)3 21 35 46 83

NOS ENTRÉES – STARTERS

Soupe /potage du jour	5,00 €
Toast chèvre chaud 2 tranches de chèvre en bûche sur toast sur lit de salade 2 slices of toasted bread with goat cheese and salad	5,50 €
Terrine de campagne et salade Tranche de terrine sur lit de salade Slice of pâté with salad	5,50 €
Assiette de charcuterie Jambon cru, saucisson, terrine Raw ham, sausage, pâté	6,40 €
Escargots beurre ail et persil 6 escargots moyens 6 medium snails	8,50 €
Planche apéro (2 personnes) Jambon cru, fromage, jambon blanc, chorizo, terrines, olives Raw ham, cheese, cooked ham, chorizo, terrines, olives	10,00 €
Planche apéro (4 personnes) Jambon cru, fromage, jambon blanc, chorizo, terrines, olives Raw ham, cheese, cooked ham, chorizo, terrines, olives	19,00 €
Planche apéro de la mer (2 personnes) Tapenade (olives et anchois), rillettes de thon, beignets de calamar, surimi, petits poissons frits	11,50 €

NOS BURGERS

Burger - servi avec frites Steak du boucher 150g, salade, tomate, oignons, cornichons, sauce bourgy burger, pain buns sésame Minced steak butcher 150g, salad, tomato, onions, pickles, bourgy burger sauce and sesame buns	13,00 €
L'inattendu - servi avec frites Steak du boucher 150 g, lard grillé, salade, sauce tomate, menthe, oignons frits, pain brioché Minced steak 'butcher way' 150g, salad, tomato sauce, mint, grilled onions, bacon, brioche bred	13,00 €
Le brioché - servi avec frites Steak haché du boucher 150g, chèvre, salade, pickles d'oignons rouges, cornichons aigre doux, tomates, sauce blanche, pain brioché Minced steak 'butcher way' 150g, goat cheese, salad, onion pickles, sweet and sour gherkin, tomatoes, white sauce, brioche bread	14,00 €

Salade de chèvre chaud	12,90 €
Salade, champignons, poivrons marinés, lardons, tomates, oignons, noix, graines de courge, toast chèvre, assaisonnement maison Salad , mushrooms, marinated peppers, bacon, tomatoes, onions, walnut kernels, zucchini seeds, hot goat cheese toasts, made in-house seasoning	
Salade végétarienne	12,90 €
Tagliatelles de Courgettes, carottes marinées, salade, champignons, tomates, oignons frits	
Bavette ou équivalent sauce poivre/ échalotes/ maroille	15,90 €
(environ 180g, origine UE) servie avec frites Flank steak about 180g with pepper or shallot or maroille sauce, fries	
Entrecôte ou équivalent sauce poivre/maitre d'hôtel	21,50 €
Servie avec frites	
Jambon (ham) grillé sauce poivre/maroille ou échalote	13,90 €
Servi avec frites	
Fricassée de poulet sauce curry ou à la normande, frites	13,90 €
Chicken fricassée, curry or cream sauce, fries	
Potjevleesh (morceaux entiers 380g)	14,90 €
Poulet, lapin, porc, veau en gelée, frites Cold parts of jellied chicken, rabbit, veal and pork, fries	
Fish and chips	12,90 €
Dos de cabillaud pané, sauce tartare, frites Breaded cod filet, served with fries and tartar sauce	
Welsh	14,00 €
Pain grillé, moutarde, jambon, cheddar galloway fondu, bière, frites Toast, ham, beer, melted cheddar, fries	
Welsh complet (welsh et œuf)	15,00 €
Pain grillé, moutarde, bière, jambon, cheddar fondu, frites Toast, ham, beer, melted cheddar, served with fries and egg	
Camembert chaud avec sa charcuterie	15,90 €
Jambon blanc, jambon cru, terrine, frites Camembert cheese, cooked ham, raw ham and terrine, fries	
Omelette royale	12,50 €
Lardon, fromage, champignons, frites	
Omelette jambon, fromage	12,00 €
Servi avec frites	
Omelette champignon, poivrons	12,00 €
Servi avec frites	
Tagliatelle carbonara	11,50 €
Champignon, lardons, crème Mushroom, bacon, crème	

**Menu enfant
-12 ans
9,50 €**

Plat + sirop à l'eau +
1 boule de glace parfum au choix ou timbale vanille/fraise
ou vanille choco
Jusqu'à 12 ans (less than 12 years old)

Nuggets frites OU Jambon frites OU saucisse frites

La Reine	13,00 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives	
La Blanche	13,00 €
Crème, oignons, lardons, olives noires Sour cream, onions, bacon, black olives	
La Végétarienne	13,50 €
Sauce tomate, mozzarella, aubergines grillées, courgettes, poivrons marinés, basilic Tomato sauce, mozzarella, grilled eggplants, zucchini, marinated peppers, basil	
L'Orientale	14,50 €
Sauce tomate, mozzarella, poivrons, chorizo, merguez Tomato sauce, mozzarella, peppers, chorizo, merguez	
La 3 fromages	14,50 €
Sauce tomate, mozzarella, maroilles, chèvre, olives, basilic Tomato sauce, mozzarella, maroilles, goat cheese, olives, basil	
La Chèvre miel	14,00 €
Crème fraîche, mozzarella, chèvre bûche, miel Cream sauce, mozzarella, goat cheese, honey	
La Pizza burger	14,50 €
Sauce tomate, mozzarella, steak haché, oignons pickles, cheddar, tomate Tomato sauce, mozzarella, hached steak, pickles, tomato, cheddar cheese	
La Pizza hawaïenne	14,50 €
Crème fraîche, mozzarella, poulet, ananas Cream, mozzarella, chicken, pineapple	

Supplément garniture et ingrédients	1,00€
Extra side dish and ingredients	

Accompagnement salade	2,50€
Feuille de chêne, dés de tomates, oignons, graines de courges, assaisonnement maison Oakleaf lettuce, tomatoes, onions, zucchini seeds, made in-house seasoning	

Bol de frites	3,00€
----------------------	--------------

Fromage – Cheese

6,00€

Assiette 3 fromages selon arrivage
Plate of three types of cheese

Fondant au chocolat avec glace à la vanille

5,50 €

Chocolate cake served with vanilla ice-cream

Crêpes au sucre / sugar (2 pièces)

4,50 €

Crêpes sauce chocolat maison / chocolate (2 pièces)

5,50 €

Crêpes mixtes (1 crêpe au sucre, 1 crêpe chocolat)

5,50 €

Crêpes flambées Grand Marnier / with alcohol (2 pièces)

7,00 €

Crème brûlée maison

6,00 €

Gaufre au sucre + glace vanille

5,00 €

Waffle with sugar and vanilla ice-cream

Gaufre au chocolat ou caramel + chantilly + poudre coco

6,00 €

Waffle with chocolate or caramel, whipped cream, coconut powder

Mousse au chocolat maison / Chocolate mousse

6,00 €

Café / Thé gourmand

6,00 €

Mousse au chocolat maison et pâtisseries + 1 boule vanille

Chocolate mousse and pastries + 1 scoop of vanilla ice-cream

Irish Coffee, Cointreau Coffee, Vodka Coffee

7,00 €

Coupe de glace (consultez la carte des glaces)

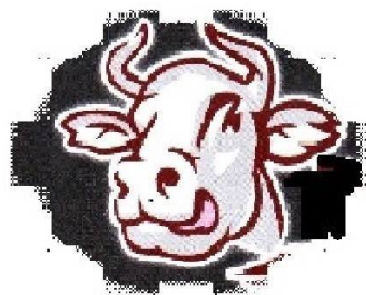
Ice-cream cup (check the menu)

*Supplément 1 boule de glace

1,00 €

Extra scoop of ice-cream

1,00 €



Ferme Nicolas Ducroca

