

LE SOIR

LES BURGERS

Le Calèche (steak haché, cheddar, salade, tomate, sauce burger)	11,80€
Le Chicken (Filet de poulet, cheddar, oignon et bacon grillés, tomate, salade, sauce blanche)	13€
Le Caesar (steak tartare poêlé, Ketchup, salade, tomate, mozzarella, Ketchup)	13,50€
Le Biquette (steak, chèvre, salade, tomate, oignon, sauce blanche)	14€

Tous nos burgers existent en version XXL à 17€

CLUB CROQUE-OMELETTE

Croque Monsieur	6,50€
Croque Madame	7€
Omelette fines herbes	8 €
Omelette jambon	8,50€
Omelette jambon, fromage	8,90€



Accompagnement
frites & salade

LES PÂTES

Pâtes Bolognese	9,90€
Pâtes Carbonara	9,90€
Pâtes au Pesto	9,90€

CARPACCIO & TARTARES

Carpaccio de boeuf	11€
Tartare de boeuf	11€
Tartare de saumon	12€

LES SALADES

La Parisienne (salade, tomate, oeuf, jambon, emmental, champignons de Paris) S 6,50€ / XL 8,80€

La Tomate-Mozza (tomate, mozzarella, pignons de pin) S 6,80€ / XL 9,50€

La Tuna (salade, tomate, thon, maïs, olives) S 6,80€ / XL 9,50€

La César (salade, tomate, oeuf, poulet, croutons, parmesan, sauce César) S 7€ / 9,90€

La Chèvre chaud (salade, tomate, oeuf, lardons, noix, toasts de chèvre chaud au miel) S 7€ / 9,90€

La Kebab (salade, tomate, oeuf, émincé de kebab, croutons, sauce blanche) S 7€ / 9,90€

La Landaise (salade, tomate, oeuf, gésiers, croutons, pignons de pin, foie gras) S 11€ / XL 15,80€

CÔTÉ MER

Pavé de saumon Risotto	13€
Sole meunière Poêlée méditerranéenne	18€
Moules à la crème	12,50€
Moules à l'Espagnole	12,50€
Beignets de calamars	10€

CÔTÉ TERRE

Steak	8,50€
Steak à cheval	9€
Entrecôte 300 g	17€
Côte de boeuf 500 g	19€
Escalope à la crème	9€
Magret de canard	16,50€
Brochette géante	14,50€
Andouillette 5A	11€
Assiette Kebab	11€

LA CARTE



NOS BOISSONS

LES APERITIFS

Muscat

Porto

Martini rouge

Martini blanc

Lillet blanc

Lillet rosé

Salers

Kir



4cl
2,80€

LES BIERRES PRESSIONS

1664 Blonde 25cl - 2,60€

50 cl - 5€

1664 Blanche 25cl - 2,80€

50cl - 5€

1664 Picon 25cl - 4€

50cl - 7,50€

Grimbergen Blonde 25cl - 3,50€

50cl - 6,80€

Grimbergen Rouge 25cl - 3,50€

50cl - 6,80€

LES ALCOOLS

Gin

Vodka

Rhum

Tequila

Malibu

Mints blanc

Mints vert



4cl
5,50€

LES BIERRES BOUTEILLES

33cl

Caporal, blonde, France 6€

Pietra Colomba, blonde, France 6€

Ermin, ambrée, Limoges 6€

Baltic Goose, blonde, Allemagne 6€

Budweiser, blonde, Etats-Unis 6€

Paix Dieu, blonde, Belgique 6€

Maredsous, blonde, Belgique 6€

Saint Bernadus, blonde, Belgique 6€

La bête, blonde, France 6€

Brooklyn IPA, blonde, Etats-Unis 6€

Faro, aromatisée, Belgique 6€

Mira, brune, France 6€

Charlie Wells IPA, blonde, Angleterre 6€

Cidre BIO 4,5€

LES RHUMS ET WHISKY

Rhums, 4cl

Diplomatico 8€

Don Papa 8€

Zacapa 8€

Whisky, 4cl

Smokehead 8€

Nikka 8€

Jack Daniels 8€

LES SODAS

Coca Cola

Coca Cola zéro

Fuze Tea

Orangina

Schweppes

Schweppes agrumes

Badoit



2,80€

LES JUS DE FRUITS

Orange

Ananas

Pomme

Abricot

Pamplemousse

Banane

Fraise

ACE



2,80€

NOS VINS

NOS ROUGES

	75cl	12cl
<u>REGION LOIRE</u>		
La Chevalerie Bourgueil Cuvée Pen Muleau : VIN BIO, délivre une palette de petits fruits rouges frais passant de la framboise aux cerises noires. Cépages Cabernet Franc	22€	4€
Domaine Baudry Chinon Les Granges : VIN BIO, vin fruité et gourmand à déguster dans sa jeunesse. Cépages Cabernet Franc	18€	3,5€
Domaine Des Roches Neuves Saumur Champigny : VIN BIO, se partage entre fruits rouges et fruits noirs soutenu par des tannins souples. Cépages Cabernet Franc	24€	4,5€
<u>REGION SUD OUEST</u>		
Domaine Miaudoux Bergerac : VIN BIO, harmonie de parfum de fruits très murs (cassis, pruneaux). Cépages 75% Merlot, 15% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon	16€	3€
Domaine Tour Des Gendres Bergerac : VIN BIO, arômes de fruits très élégants, pleins de fraîcheur, croquant et gourmand. Cépages 40% Malbec, 60% Merlot	18€	3,5€
Chateau Barouillet Pecharmant : arômes intenses de fruits rouges qui se mêlent à des arômes épicés, légèrement poivrés. Cépages Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	21€	4€
Chateau Pineraie Cahors : charnu et parfaitement équilibré, avec joli fruité et épices douces et vanillés, une touche fumée. Cépages Malbec	19€	3,5€
<u>REGION LANGUEDOC</u>		
Chateau La Roque Pic Saint Loup : VIN BIO, expressif, sur notes de cassis, pain d'épice et garrigue, révèle notes de mures, réglisse et épices douces. Cépages Syrah, Grenache	21€	4€
Abbaye Sylva Plana Faugere : VIN BIO harmonie et précision d'arômes complexes, riches et denses. Cépages 50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvedre	19€	3,5€
Chateau De Lascaux : VIN BIO, bel équilibre de fruits rouges, noirs, murs, de note de garrigue et réglisse. Cépages Syrah, Grenache, Mourvedre	18€	3,5€
Domaine Gaydat Figure Libre Pays D'oc : VIN BIO, fruits rouges et noirs, poivre épices et garrigue, très expressif et plutôt corsé. Cépages 55% Syrah, 25% Grenache noir, 10% Mourvèdre, 10% Carignan	23€	4,5€

NOS VINS

NOS ROUGES

REGION VALEE DU RHONE

Les P'tits Gars Domaine l'Oratoire st Martin Cotes Du Rhone : VIN BIO, touche de fruits rouges, épicé, poivré et bonne persistance. Cépage Grenache, Syrah

Domaine Combier Crozes Hermitage : bouche fraîche, fruit de bonne maturité et poivre blanc. Cépages Syrah

REGION BORDELAISE

Chateau Des Luciolles Bordeaux Supérieur : VIN BIO, bon équilibre, rond, arômes nets de fruits rouges comme la cerise. Cépages Merlot

Chateau l'Haur De Chay Cotes Blaye : VIN BIO, arômes de fruits mûrs, belle rondeur, tannins souple et soyeux. Cépages 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Chateau Riou De Thaïllas Saint Emilion Grand Cru : VIN BIO, bouquet puissant, arômes de fruits noirs confits, de pain grillé et de fumée. Cépages Merlot

REGION BOURGOGNE

Domaine Arlaut Cuvée Roncerie Bourgogne : VIN BIO, juteux, gourmand et fruité. Cépage Pinot noir

Domaine De Villaine Cuvée La Fortune Bourgogne Cote Chatelonnaise : VIN BIO, notes fruitées de fruits rouges, tannins doux. Cépages Pinot Noir

NOS ROSES

Chateau La Roque Pic Saint Loup : VIN BIO, frais, arômes de fruits roses, groseilles et framboises. Cépages 50% Mourvèdre, 30% Cinsault, 20% Syrah

22€
4,5

Domaine Preigne Le Vieux Cuvée Paradis : expressif et élégant, entre la rose et le pamplemousse. Cépages Grenache

18€

3,5€

NOS BLANCS

Domaine Miaudoux Bergerac Sec : VIN BIO, franc, bonne montée du fruit, équilibre remarquable. Cépages 50% Sauvignon, 5% Muscadelle, 45% Sémillon

18€

3,5

Domaine Miaudoux Bergerac Mouelleux : VIN BIO, attaque franche puis fruit et douceur, légèreté et fraîcheur. Cépages Sémillon

16€

3

NOS CHAMPAGNES

75cl 12cl

45€ 7€

70€ 11€

LE MIDI

NOS FORMULES EXPRESS

PLAT DU JOUR	8,60€
PLAT DU JOUR - CAFE	9,40€
PLAT DU JOUR - ENTREE OU DESSERT DU JOUR	10,40€
PLAT DU JOUR - ENTREE OU DESSERT DU JOUR - CAFE	10,70€
ENTREE - PLAT - DESSERT - CAFE	13,50€

CLUB CROQUE-OMELETTE

Croque Monsieur	6,50€	}	Accompagnement frites & salade
Croque Madame	7€		
Omelette fines herbes	8 €		
Omelette jambon, fromage	8,90€		

LES PÂTES

Pâtes Bolognese	9,90€
Pâtes au Pesto	9,90€

LES TARTARES

Tartare de boeuf	11€
Tartare de saumon	12€

LES SALADES

La Parisienne (salade, tomate, oeuf, jambon, emmental, champignons de Paris) S 6,50€ / XL 8,80€

La Tomate-Mozza (tomate, mozzarella, pignons de pin) S 6,80€ / XL 9,50€

La Tuna (salade, tomate, thon, maïs, olives) S 6,80€ / XL 9,50€

La César (salade, tomate, oeuf, poulet, croutons, parmesan, sauce César) S 7€ / 9,90€

La Chèvre chaud (salade, tomate, oeuf, lardons, noix, toasts de chèvre chaud au miel) S 7€ / 9,90€

La Kebab (salade, tomate, oeuf, émincé de kebab, croutons, sauce blanche) S 7€ / 9,90€

La Landaise (salade, tomate, oeuf, gésiers, croutons, pignons de pin, foie gras) S 11€ / XL 15,80€

MENU ENFANT

Plat - Dessert - Boisson	10€
Suggestion du chef	

CÔTÉ MER

Pavé de saumon Risotto	13€
Moules à la crème	12,50€
Beignets de calamars	10€

CÔTÉ TERRE

Steak	8,50€
Entrecôte 300 g	17€
Escalope à la crème	9€
Magret de canard	16,50€
Andouillette 5A	11€
Assiette Kebab	11€

LES DESSERTS

La crème brûlée	4,50€
L'île flottante	3,50€
La tartelette aux fraises	4,50€
La tarte fine aux pommes	4,50€
Le fromage blanc	3,50€
La salade de fruits	4€
Glaces (demander la carte)	