

L'Os à Moelle

Les Kirs Maison

Kir d'Antan 4,20€
(Vin blanc et crème de cassis)

Kir Douceur 6,95€
(Pétillant et mandarine)

Kir Royal 8,95€
(Champagne et crème de cassis)

Kir Bistro 4,70€
(Vin rouge et crème de cassis)

Kir Normand 4,20€
(Cidre et crème de mure)

Kir Rétro 6,95€
(Pétillant et crème de cassis)

Les Cocktails

Cocktails sans alcool 7,95€

Carribean Sun

Tourbillon exotique au jus d'orange
Parfums : mangue, fruits de la passion,
papaye et kiwi

Coconut King

Délice des îles au jus d'ananas et à la crème,
saveur coco

Mojito à l'ananas sans alcool

Sirop d'ananas, menthe fraîche, citron,
limonade

Cocktails avec alcool 8,95€

Mojito

Rhum blanc, jus de citron, eau gazeuse, sirop
de canne et feuille de menthe

Sex on the Beach

Vodka, jus d'orange, jus d'ananas
Parfum fruit de la passion, papaye, pêche et
melon

Pina Colada

Rhum, jus d'ananas, crème et noix de coco

Les Apéritifs

Apéritifs anisés 3cl

Ricard et Pastis 4,00€

Vins doux naturels 6cl

Porto (blanc ou rouge) 4,99€
Martini (blanc ou rouge) 4,99€
Suze 4,99€
Muscat 4,99€

Whiskys

	4cl	2cl
Chivas (12 ans)	8,99€	4,99€
Aberlour (10 ans)	8,99€	4,99€
Jack Daniel's	8,99€	4,99€
Bushmills	7,75€	3,99€
Jameson	6,99€	3,99€

Autre alcools

Vodka, Gin, Rhum blanc, Malibu	5,99€
Américano	8,99€
Martini Gin (blanc ou rouge)	7,99€

Apéritif du jour (voir l'ardoise)

L'Os à Moelle



Cuisine fait-maison

Menu Resto : 19,95€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
(supplément Foie Gras : 3,90€)
Dessert au choix à la carte

Entrées

Croustillants de camembert
et sa confiture de figue

Tartare Aurel
(tomates, basilic, échalottes, chèvre chaud)

Escargots gratinés à l'endive
et sa sauce roquefort

Poêlée de fruits de mer
à la crème d'ail et tomates

Carpaccio de boeuf au caviar d'aubergine

Terrine au bon vouloir du chef

Entrée du jour

Plats

Filet mignon de porc aux pommes
fondantes sauce au Cidre

Souris d'agneau au jus de thym
(sup. 3,90€)

Morceau du boucher (sauce au choix)

Plat du jour

Magret de canard sauce framboise

Poisson du jour

Marmite de poulet au camembert

Tartare de boeuf haché au couteau
préparé par vos soins

Menu Bistro : 28,95€

Formule Entrée + Plat + Fromage + Dessert
(supplément Foie Gras : 3,90€)
Entrée et Dessert au choix à la carte

Plats

Filet mignon de porc aux pommes
fondantes sauce au Cidre

Souris d'agneau au jus de thym
(sup. 3,90€)

Morceau du boucher sauce au choix

Plat du jour

Magret de canard sauce framboise

Poisson du jour

Marmite de poulet au camembert

Tartare de boeuf haché au couteau
préparé par vos soins

Menu Maestro : 46€

Sup. Duo et Ris de Veau 3,90€

Apéritif au choix à la carte

Entrée au choix à la carte

Plat au choix à la carte

Fromage et Salade

Dessert au choix à la carte

Café ou thé

Vous êtes pressés ? Signalez-le lors de votre commande !

Si vous avez passé un agréable moment, dites-le à vos amis, si vous n'avez pas été satisfait, dites-le nous !

L'Os à Moëlle

Vous êtes pressés ? Signalez-le lors de votre commande !

Desserts

7,95€

Tarte au citron revisitée à notre façon

Moëlleux au chocolat blanc et glace caramel au beurre salé

Flamant rose (glace fraise, coulis framboise, meringue et chantilly)

Gargantua de profiteroles

Chocolat ou café liégeois

L'Onctueux au chocolat du jour

Brioche façon pain perdu aux poires et sa glace vanille

Tartelette maison au bon vouloir du chef

Glace ou sorbet (3 parfums aux choix)

Glaces : vanille, fraise, chocolat, caramel et café

Sorbets : citron, mangue et passion

La liste des allergènes est disponible à la caisse

Entrées

7,95€

Croustillant fondant camembert et sa confiture de figues

Tartare Aurel (tomates, basilic, échalottes, chèvre chaud)

Escargots gratinés à l'endive et sa sauce roquefort

Poêlée de fruits de mer à la crème d'ail et tomates

Potence de crousti-crevettes sauce aigre-douce

Carpaccio de boeuf au caviar d'aubergine

Terrine au bon vouloir du chef

Entrée du jour

Grande salade croustillante

*(Croustillants de camembert,
crousti-crevettes, tomates et croutons)*

15,90€

**Ardoise de fois gras
maison et sa confiture de
figue**

10,90€

Assiette de fromage : 6,90€



Cuisine fait-maison

L'Os à Moelle

Vous êtes pressés ? Signalez-le lors de votre commande !

Notre carte

Magret de canard sauce framboise	14,90€
Souris d'agneau au jus de thym (sup. 3,90€)	15,90€
Poêlée de rognons de veau Minute sauce moutarde à l'ancienne	18,90€
Entrecôte grillée (250g)	20,90€
Ris de veau à la normande (calva, crème, champignons, pommes)	24,90€
Duo de ris de veau et rognons de veau flambés au cognac	25,50€
Marmite de poulet au camembert	13,90€
Tartare de boeuf haché au couteau préparé par vos soins	13,90€

Sauces : Roquefort, Béarnaise, Poivre et Echalotte

Garnitures : Frites, Purée, Légumes de jour, Salade verte ou Riz

Menu Speed

14,90€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Menu Express

15,90€

Entrée + Plat + Dessert

(Menus servis uniquement le midi hors week-end et jours fériés, voir l'ardoise)

Sup. Dessert à la carte

3,90€

Menu Titi

8,50€

-12 ans

Steak Haché
ou
Beignet de poulet

Glace 2 Boules
ou
Onctueux titi
au chocolat

Tout nos plats d'hiver sont disponibles à l'ardoise (Servi uniquement en hiver).

L'Os à Moelle

Autres boissons

	Btle	1/2
Badoit	5,90€	4,50€
Evian	5,70€	4,20€
1/4 de Perrier	4,20€	
Jus de fruits (Ananas, Orange, Tomate)	4,20€	
Orangina	4,20€	
Schweppes tonic	4,20€	
Coca, Coca Zéro	4,20€	
Ice tea	4,20€	
Bière 1664	4,20€	
Leffe Pression 25cl	4,70€	
Leffe Pression 33cl	6,20€	
Leffe Pression 50cl	8,90€	

Cidres

75cl

Fermier	9,90€
Brut	9,20€
Rosé	10,20€

Boissons chaudes

Irish Coffee (Whisky, Sucre de canne, Café et Chantilly)	7,50€
Café, Déca	2,40€
Thé, Infusion	2,40€
Cappuccino	3,20€

Digestifs

6cl

Calvados hors d'âge	8,20€
Calvados, Cognac	6,20€
Get 31, Get 27	6,20€
Poire William	7,20€
Grand marnier, Baileys	6,20€
Crème (Cassis, Mûre, Framboise, Mandarine, Pêche)	5,90€

L'Os à Moelle

Vins

Vins blancs

	75 cl	1/2 Btle	15cl
Côte de Gascogne sec (uby 3)	17,90€		4,90€
Côte de Gascogne moelleux (uby 4)	17,90€		4,90€
Chablis	32,90€	22,90€	8,90€

Vins rosés

Côte de Provence	19,95€	13,90€	
Cabarnet d'Anjou	17,50€		3,95€
Tavel	25,95€	15,90€	

Vins rouges

Saint Nicolas de Bourgeuil	25,50€	15,50€	
Brouilly	28,90€		
Côte de Bourg	20,80€	10,90€	4,90€
Montagne Saint Emilion	29,90€	18,95€	

Pot Lyonnais

	46cl	25cl	15cl
Côte du Rhone	8,95€	6,50€	4,50€
Syrah rosé	9,85€	5,85€	3,50€
Chardonnay blanc	9,95€	6,50€	3,90€

L'Os à Moelle



Les grands crus

Bordeaux AOC

Saint-Emilion Grand Cru Delacour	38,00€
Pauillac Grand Cru Bataillay	65,00€
Saint Estephe Château Cossieu Coutelin	40,00€
Haut Médoc Cru Bourgeois Haut Logat	32,00€

Bourgogne AOC

Haute Cote de Nuit Jaffelin	37,00€
Pinot Noir Vieille Vigne Bichot	32,00€

Côte du Rhone AOC

Château Neuf du Pape Saint Théodoric	57,00€
Crozes Hermitage Saint Pierre	35,00€

	12cl	75cl
Champagne brut	7,50€	37,00€
Petillant brut	4,90€	15,00€

*Si vous avez passé un agréable moment, dites-le à vos amis,
si vous n'avez pas été satisfait, dites-le nous!*