

APÉRITIF

PLANCHE APÉRO

Terrine à partager

Saucisson le fuet	demi	4€00	entier	6€90
Beignets au Maroilles	4 pièces	7€50	8 pièces	13€00
Planche mixte	2 personnes	10€00	4 personnes	19€00

Saucisson le fuet, beignets au Maroilles, foie gras

CLASSIQUE 4€20

Kir pétillant	10 cl
<i>Rose, griotte, violette, framboise, mûre, pêche, cassis, poire</i>	
Pineau Fief du Moulin	6 cl
<i>Blanc, rouge ou rosé</i>	
Martini	6 cl
<i>Blanc, rouge ou fiero</i>	
Suze	6 cl
Ricard	2 cl

WHISKY 4 CL

Ballantine's	5€50
Glenlivet	6€50
Tougouchi	7€50

CHAMPAGNE

Coupe	10 cl	9€50
Kir royal	10 cl	10€50
<i>Rose, griotte, violette, framboise, mûre, café, pêche, cassis, poire</i>		
Veuve Pelletier rosé		45€00
Nicolas Feuillate brut		50€00

COCKTAIL 7€50

Planteur	25 cl
Whisky-coca ou rhum-coca	12 cl
Gin-tonic	12 cl
Americano maison	12 cl

COCKTAIL 9€50

Passion tropical	25 cl
<i>Purée de fruits de passion, liqueur rhum coco, rhum jus d'ananas et jus de passion</i>	
Spritz Charentais	25 cl
<i>Purée de fruits rouge, liqueur de cognac fruits rouges Meukow et crémant de Loire</i>	
Chinegaritha	12 cl
<i>Tequila, jus de citron vert, liqueur de litchis et sucre de canne</i>	

MOCKTAIL SANS ALCOOL 25 CL 6€50

Eden	
<i>Jus de mangue goyave multifruits et sirop de framboise</i>	
Saveur des îles	
<i>Jus de mangue goyave multifruits et sirop de coco</i>	
Diabolo charentais	
<i>Purée de fruits rouges limonade et sirop de cerise framboises</i>	

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

VIN

VIN ROUGE

**CHÂTEAU HAUT LA POINTE CÔTES DE BLAYE
APPELLATION CÔTE DE BORDEAUX CONTRÔLÉE**

verre 15cl 5€50 le pichet 25cl 10€50 50cl 17€50 la bouteille de 75 cl 22€00

FIEF DU MOULIN MERLOT VIN LOCAL DE VANDRE CHARENTE-MARITIME

verre 15cl 7€00 le pichet 25cl 12€00 50cl 19€50 la bouteille de 75 cl 25€00

LES DARONS LANGUEDOC APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

la bouteille de 75 cl 25€00

**DOMAINE DE LA GABERNELLE AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL
VIN DE LOIRE**



verre 15cl 6€50 le pichet 25cl 11€50 50cl 18€50 la bouteille de 75 cl 28€00 

LES PIOUS VIN BIO AOP CÔTE DU RHÔNE

verre 15cl 7€50 le pichet 25cl 12€50 50 cl 19€50 la bouteille de 75 cl 27€00

VIN

VIN BLANC

VAUCLUSE VIOGNIER INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE VALLÉE DU RHÔNE

la bouteille de 75 cl 22€00

CHÂTEAU PONTENEY BLANC SAUVIGNON APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE

verre 15cl 6€50 le pichet de 25cl 11€50 50cl 18€50 la bouteille de 75 cl 24€50

CHÂTEAU DE LA GRAVE SAINTE-CROIX-DU-MONT BORDEAUX VIN MOELLEUX

verre 15cl 7€50 le pichet 25cl 12€50 50cl 19€50 la bouteille de 75 cl 27€00

POUILLY FUMÉ VAL DE LOIRE APPELLATION POUILLY FUMÉ CONTROLÉE

verre 15cl 10€00 le pichet de 25cl 15€00 50cl 22€00 la bouteille de 75 cl 30€00

CLAUDE LAFFOND CUVÉE TOPAZE APPELLATION REUILLY CONTRÔLÉE

la bouteille de 75 cl 26€50

VIN ROSÉ

LA SANTONNIÈRE VIN BIO CÔTE DE PROVENCE APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

La bouteille de 37,5 cl 15€ la bouteille de 75 cl 22€50



FIEF DU MOULIN CABERNET FRANC VIN LOCAL DE VANDRE CHARENTE-MARITIME

verre 15cl 7€00 le pichet 25cl 12€00 50cl 19€00 la bouteille de 75 cl 25€00

GRAIN DE GLACE ROSÉ D'HIVER 2024

**LES MAÎTRES VIGNERONS PRESQU'ILE DE SAINT TROPEZ
CÔTE DE PROVENCE A O P**

verre 15cl 10€00 le pichet 25cl 15€00 50cl 22€00 la bouteille de 75 cl 30€00

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

BOISSONS

SOFT 2€60

Eau minéral plate & sirop

Diabolo

Fraise, grenadine, framboise, menthe, noix de coco, citron, pêche, violette, litchi, gingembre, cerise et beurre caramel salé

SODA 3€90

Coca cola

Coca zéro

fuze tea

Orangina

Jus de fruit

Pomme, ananas

Oasis tropical

EAUX

Perrier ou badoit rouge 33cl 3€50

Abatille plate 50 cl 4€00

Abatille plate 75 cl 5€00

Abatille pétillante 50cl 4€50

Abatille pétillante 75cl 5€50

BIÈRE SANS ALCOOL

1664 3€90

1664 sirop 4€20

Panaché 1664 & limonade 50cl 5€90

BIÈRE PRESSION

Affligem 25 cl 4€00 50cl 8€00

Monaco 25 cl 4€20

Panaché 25 cl 4€20

Picon bière 25cl 4€50 50cl 8€50

Bière du moment 25cl 4€90 50cl 8€80

Pression sirop 25cl 4€20

Bière 33CL

Desperados 3€50

Tripel karmeliet 3€80

Queue de charrue 4€00

Mort subite Kriek cerise 4€50

Mort subite blanche 4€50

ENTRÉES

Beignets au Maroilles	9€00
Gaspacho à la tomate légumes croquants et glace parmesan	9€00
Bruschetta jambon Serrano et sa boule de burratina	9€50
Gaufre au saumon fumé asperges crème mascarpone	13€00
Saint Jacques à la provençale	13€00
Salade de Saint-Marcellin pané	13€00

Toutes nos entrées sont déclinables en plat avec un accompagnement aux choix supplément 5€

PLATS PRINCIPAUX

Steak tartare <i>steak VBOF 150 gr préparé ou non préparé ou parisienne</i>	15€00
Filet de poulet sauce tomate basilic	13€00
Ravioles au fromage crème tomatée et légumes	16€00
Pavé de rumsteck <i>VOF 150G, Sauce au choix :échalotes, Maroilles, laquage épices, beurre maître d'hôtel</i>	17€50
Dos de lieu à l'ail noir	17€00
Magret de canard sauce laquage d'épices	17€50
Bavette à l'échalote <i>Angus irlandaise 200gr</i>	18€00
Filet de turbotin (environ 200gr) sauce safranée	24€00
RAB SAUCE <i>au choix : échalotes, Maroilles, laquage d'épices, beurre maître d'hôtel</i>	2€50
RAB ACCOMPAGNEMENT <i>Frites ou riz ou poêlé de légumes</i>	2€50

Nous vous remercions de nous signaler toute allergie.

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

DESSERT

DESSERTS

Mousse au chocolat noir	6€50
Crème brûlée	6€50
Faisselle de fruits rouges poudre de spéculoos	6€50
Brioche perdue glace vanille	8€50
Gaufre chocolat chaud chantilly	8€50
Café ou thé gourmand	9€00

COUPES DE GLACE

Sorbet 2 parfums	<i>Passion cassis mangue framboise citron</i>	6€50
Profiteroles glace vanille ou beurre caramel salé		8€50
Dame blanche		8€50
Chocolat liégeois	<i>Glace café, expresso ou déca chantilly</i>	8€50
Café liégeois		8€50
Glace gourmande		8€50
<i><u>Deux parfums au choix:</u> vanille chocolat café fraise beurre caramel salé rhum raisins</i>		
<i><u>nappage au choix:</u> coulis de fruits rouges chocolat chaud nappage caramel</i>		

BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné	2€00	
Thé ou infusion sachet	2€90	
Chocolat chaud	2€90	
Irish coffee ou café italien	<i>Jasmin ou menthe ou coquelicot ou ceylan ou verveine ou camomille</i>	9€50

DIGESTIFS 4CL 5€50

Demandez la carte

MENU DU LAC

UNE ENTRÉE AU CHOIX

Beignets au Maroilles

Gaspacho à la tomate
légumes croquants
et glace parmesan

Bruschetta jambon Serrano
et sa boule de burratina

UN PLAT AU CHOIX

Ravioles au fromage
crème tomatée et légumes

Steak tartare
VBOF 150gr préparé ou non préparé ou parisienne

Pavé de rumsteak VOF 150g
*VOF 150G, Sauce au choix :échalotes, Maroilles,
laquage épices, beurre maître d'hôtel*

Dos de lieu à l'ail noir

Filet de poulet sauce tomate basilic

DESSERT

Mousse au chocolat noir

Crème brûlée

Faisselle coulis de fruits rouges
poudre de Spéculos

Autre dessert supplément 2€

Café gourmand supplément 3€

MENU FARFADET 36€00

UNE ENTRÉE AU CHOIX

Saint-Jacques à la provençale

Gaufre saumon fumé asperges
crème mascarpone

Salade de Saint-Marcellin pané

UN PLAT AU CHOIX

Bavette à l'échalote
Angus irlandaise 200gr

Magret de canard
sauce laquage d'épices

Filets de turbotin environ 200 g
sauce safrané supplément 2€

DESSERT

Dessert ou glace au choix

Nos menus sont hors-boissons

Nous vous remercions de nous signaler toute allergie.

LES ENFANTS

JUNIOR

8€00 SANS ENTRÉE
11€00 AVEC ENTRÉE
JUSQU'À 6 ANS

ADO XL

12€00 SANS ENTRÉE
15€00 AVEC ENTRÉE
JUSQU'À 13 ANS

UNE BOISSON VERRE DE 25 CL

COCA, ORANGINA, ICE TEA, JUS DE FRUIT, OASIS TROPICAL, DIABOLO, SIROP

UNE ENTRÉE

BEIGNETS AU MAROILLES
PLANCHOUNETTE DE SAUCISSON

UN PLAT

NUGGET MAISON
STEAK HACHÉ
FILET DE POULET

UN DESSERT

MOUSSE CHOCOLAT
CRÈME BRÛLÉE
DEMI-BRIOCHE PERDUE GLACE VANILLE
GLACE OU SORBET

