

CUISINE MAISON

L'ensemble des plats que nous proposons sont faits maison à partir de produits bruts, frais et de qualité, cuisinés sur place



LE RAMEAU



LA FORMULE DU JOUR

Plat du jour + dessert au choix*

Voir nos ardoises

*Hors café gourmand



BAR - BRASSERIE

LES COCKTAILS

AVEC ALCOOL - EN HAPPY HOUR 6.50€

MOJITO / FRAISE / PASSION RHUM, QUART DE CITRON VERT, FEUILLES DE MENTHES, LIMONADE, CASSONADE	8.50€
CAÍPIRINHA CACHAÇA, QUART DE CITRON VERT, CASSONADE	8.50€
SEX ON THE BEACH VODKA, CRÈME DE PÊCHE, JUS D'ORANGE, CRANBERRY, SIROT DE GRENADINE	8.50€
APPLE SUNSET JACK APPLE, LIMONADE, JUS CRANBERRY	8.50€
PIÑA COLADA RHUM BLANC, JUS D'ANANAS, LAIT DE COCO	8.50€
TÉQUILA SUNRISE TEQUILA, JUS D'ORANGE, SIROP DE GRENADINE	8.50€
MARGARITA TEQUILA, TRIPLE SEC, JUS DE CITRON VERT	8.50€
SPRITZ APÉROL / ST GERMAIN APEROL/ST GERMAIN, PROSECCO, LIMONADE, TRANCHE D'ORANGE	8.50€
LE RAMEAU SIGNATURE VODKA, PURÉE DE PASSION, JUS D'ANANAS, SIROP DE FRAISE	8.50€

SANS ALCOOL - EN HAPPY HOUR 6.00€

EXOTIQUE JUS D'ORANGE, PURÉE DE PASSION, SIROP DE GRENADINE	6.90€
RIO JUS D'ORANGE, LIMONADE, SIROP DE FRAISE, QUART DE CITRON VERT	6.90€
VITANIMES JUS DE PAMPLEMOUSSE, JUS D'ORANGE SIROT DE CITRON	6.90€
COUCHER DU SOLEIL JUS DE MANGUE, JUS D'ANANAS, SIROP DE FRAISE	6.90€

LES SOFTS ET LES EAUX

COCA / COCA ZÉRO / COCA CHERRY	4.50€
FANTA / SPRITE / FUZETEA / TROPICO	4.50€
SCHWEPPES / SCHWEPPES AGRUMES	4.50€
VITTEL SIROP / ORANGINA / ICE TEA	4.50€
JUS GRANINI	4.50€
REDBULL	5.00€
PERRIER	33 cl 4.50€
EVIAN/ SAN PELLEGRINO	50 cl 5.50€
EVIAN/ SAN PELLEGRINO	1 Litre 6.50€

NOS BIÈRES

...EN BOUTEILLES

PILS	25 CL 4.00€	50 CL 6.50€	SUPER BOCK	4.00€
TONGERLO	5.00€	7.50€	CORONA	5.00€
CHOULETTE	5.00€	8.50€	MORT SUBIT	5.00€
IPA KNOCKOUT	5.00€	8.50€	GRIMBERGEN BLANCHE	5.00€
			DESPERADOS	6.00€

Un grand choix de bières en bouteille est disponible au comptoir.

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO/CAFÉ ALLONGE /CAFÉ NOISETTE	2.50€
CAFÉ CRÈME/DOUBLE EXPRESS/CAPPUCCINO	4.00€
THÉ	4.00€

LES SALADES

Grande salade italienne Mesclun duo de tomates cerises et séchées, tuile et copeaux de parmesan, Mozzarella di Bufala, jambon de Serrano, pignons de pins, olives, sauce pesto	17.90€
Grande salade César Salade Romaine, filet de poulet pané, copeaux de parmesan, croûtons, tomates cerises, sauce césar	17.90€
Grande salade de chèvre chaud Jambon Serrano, olives, œuf dur, mesclun, tomates cerises, légumes grillés, chèvre sur toast croustillant	18.90€

LES ASSIETTES COMPOSÉES

Assiette mixte Assiette composée de charcuteries, fromage et mesclun	18.90€
Assiette végétarienne Légumes grillés, pommes grenailles aux fines herbes, riz venere, mesclun	15.90€

LES APÉRITIFS

RICARD / PASTIS 51	2 CL 3.80€
KIR	12 CL 3.80€
MARTINI BLANC / ROUGE / ROSÉ	8 CL 5.40€
PORTO ROUGE / BLANC	8 CL 5.40€
AMERICANO	8 CL 6.50€
COUPE DE CHAMPAGNE	12 CL 9.00€
KIR ROYAL	12 CL 9.00€

Un grand choix d'apéritifs est disponible au comptoir.

LES DIGESTIFS

LIMONCELLO	6 CL 7.50€
GET27/31	6 CL 7.50€
BAILEYS	6 CL 7.50€
POIRE, MIRABELLE, VEILLE PRUNE	4 CL 7.50€
MANZANA	6 CL 7.50€
CALVADOS	4 CL 7.50€
COGNAC	6 CL 7.50€
AMARETTO	4 CL 7.50€

Un grand choix de digestifs est disponible au comptoir.

LES RHUMS

CLÉMENT	4 CL 7.50€
RHUM ARRANGÉ	4 CL 7.50€
DIPLOMATICO	4 CL 8.00€
HSE	4 CL 8.00€
PRÉSIDENTE	4 CL 8.00€
DICTATOR	4 CL 8.00€
COLONA	4 CL 8.00€
DON PAPA	4 CL 9.00€
BUMBU	4 CL 9.00€

LES VIANDES

Côte de boeuf à la plancha origine France, 550 g. Frites, mesclun, sauce au poivre	34.00€
Faux Filet à la plancha Origine France, 350g. Frites mesclun, sauce poivre	24.00€
Burger du Rameau Frites, mesclun, steak haché préparé par nos soins, tomates, fromage, cornichons, oignons rouges, sauce hamburger	21.90€
Tartare de bœuf au couteau 180g. Tartare préparé et assaisonné par nos soins, frites, mesclun	19.90€
Bavette de Bœuf Echalote confite, sauce au poivre, frites, mesclun	19.90€
Plat du jour « Viande » Voir nos ardoises	Voir ardoises

LES POISSONS

Tataki de saumon Wok de légumes croquants, riz venere. Saumon mariné au citron, miel, gingembre, sauce soja et cuit unilatéralement	22.90€
Tartare de deux saumons au couteau Assaisonné, frites, mesclun. Saumon frais, saumon fumé, petits légumes, sauces aux herbes	19.90€
Plat du jour « poisson » Voir nos ardoises	Voir ardoises

NOS PÂTES

Penné Pesto Burrata Penné au pesto, duo de tomates cerises et séchées, parmesan, tuile de parmesan et burrata	17.90€
Penné morilles Filet de poulet émincé, crème morilles, parmesan et tuile de parmesan	18.90€

LES DESSERTS

Mi-cuit au chocolat Accompagné de sa crème anglaise	7.90€
Grande crème brûlée A la vanille de bourbon	7.90€
Coupe de fruits frais Et sirop vanille	7.90€
Dessert du jour Voir nos ardoises	7.90€
Café/Thé Gourmand Assortiment des desserts du jour / de la carte	9.90€

CARTE DES VINS

LES ROUGES

CÔTES DU RHÔNE

	12 cl	24 cl	48 cl	75 cl
LES CELLIERS DU CLOCHER AOP	5€	9€	15€	22€
BROUILLY				
FRÉDÉRIC PASTEL AOP	6€	10€	19€	26€
ST NICOLAS DE BOURGUEIL				
LE FRESNE AOP	6€	10€	19€	26€
BOURGOGNE				
PINOT NOIR ABC ICAUNA AOP	6€	10€	21€	29€
ST EMILION				
GRAND CRU HAUT BOUTISSE AOP	7€	13€	24€	36€
LE LOUP DU PIC				
PIC ST LOUP				39€
SAINT-JOSEPH				
OGIER LES MARCHES DES GRANIT AOP				49€

LES BLANCS

CHARDONNAY				
VIGNE ANTIQUEL IG PP	5€	9€	14€	22€
MONBAZILLAC				
LE FAGE AMCC	6€	10€	19€	26€
SANCERRE				
LA ROSSIGNOLE AOC	7€	12€	23€	36€
POUILLY FUMÉ				
LE BRUN AOCC	7€	12€	23€	36€

LES ROSÉS

SAN PIERU				
ÎLE DE BEAUTÉ AOP	5€	9€	14€	22€
ARGALI				
PUECH-HAUT AOP	6€	12€	23€	36€

LES WHISKIES

CLAN CAMBELL	4 CL 6.00€
JAMESON PREMIUM	4 CL 7.00€
CHIVAS 12 ANS	4 CL 8.00€
JACK DANIEL'S FIRE/APPLE/HONEY	4 CL 8.00€
GLENLIVET 12 ANS	4 CL 8.00€
ABERLOUR 10 ANS	4 CL 8.00€
CARDHU	4 CL 8.00€
NIKKA FROM THE BARREL	4 CL 9.00€
TOKINOKA	4 CL 9.00€
LAGAVELIN 16 ANS	4 CL 10.00€



SCAN ME