

APÉRITIF

PLANCHE APÉRO

Saucisson le fuet	demi	4€00	entier	6€90
Beignets au Maroilles	4 pièces	9€50	8 pièces	16€00
Planche mixte	2 personnes	10€00	4 personnes	19€00
<i>Saucisson le fuet, beignets au Maroilles, foie gras</i>				

CLASSIQUE 4€50

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>

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 CONTRÔLÉE

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 (3 pièces)	9€00
Terrine maison	9€50
Salade tiède de lardons, gésiers confits et son oeuf mollet	11€00
Tarte fine aux oignons chèvre frais	12€00
Feuilleté de Saint Jacques et fruits de mer	13€00
Entrée gourmande 2 beignets, magret fumé & saumon fumé	13€00

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

PLATS PRINCIPAUX

Saucisse de Montbéliard et son écrasé de pommes de terre	15€00
Risotto de champignons et parmesan	15€00
Filet de daurade sébaste sauce vin blanc échalotes	17€00
Pavé de rumsteck	17€50
<i>VOF 150G, Sauce au choix :échalotes, Maroilles, laquage épices, beurre maître d'hôtel</i>	
Joue de porc façon carbonnade flamande	18€00
Magret de canard sauce laquage d'épices	18€00
Bavette à l'échalote <i>Angus irlandaise 200gr</i>	19€00
Pavé de turbotin sauce vin blanc échalote	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		8€50
Café liégeois	<i>Glace café, expresso ou déca chantilly</i>	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	<i>Jasmin ou menthe ou coquelicot ou ceylan ou verveine ou camomille</i> 2€90
Chocolat chaud	2€90
Irish coffee ou café italien	9€50

DIGESTIFS 4CL 5€50

Demandez la carte

MENU DU LAC 26€00

UNE ENTRÉE AU CHOIX

Beignets au Maroilles

Salade tiède de lardons
gésiers confits & oeuf mollet

Terrine maison

UN PLAT AU CHOIX

Risotto de champignons
& parmesan

Saucisse de Montbéliard & son
écrasé de pomme de terre

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

Filet de daurade sébaste
sauce vin blanc échalotes

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

Tarte fine aux oignons et
chèvre frais

Feuilleté de Saint Jacques et
fruit de mer

Entrée gourmande

2 beignets au Maroilles, magret fumé et saumon
fumé

UN PLAT AU CHOIX

Bavette à l'échalote
Angus irlandaise 200gr

Magret de canard
sauce laquage d'épices

Joue de porc façon carbonnade
flamande

Pavé de turbotin sauce vin blanc
et échalotes

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

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

Allergènes	CÉRÉALES & GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUF	ARACHIDES	FRUITS À COQUES	LAIT	GRAINES
Beignets au Maroilles	X		X	X	X	X	X
Salade tiède	x		x	x	x		x
Terrine maison			X	X	X		X
Tarte fine aux oignons	X		X	X	X	x	X
Feuillète de Saint Jacques	x	X	x	X	X	X	X
Entrée gourmande	X		X	X	X	X	X
Saucisse de Montbéliard				X	X	x	X
Risoto champignons	x			X	X	x	X
Daurade sébaste		x		X	X	X	X
Pavé de rumsteak				x	x		x
Joue de porc	x			x	x	x	x
Bavette à l'échalote				x	x		x
Turbotin		x		x	x	x	x
Magret de canard				x	x		x
Poulet enfant					x		x
Steak Enfant					X		X
Nuggets	X		X	X	X	X	X
Mousse au chocolat			X	X			
Crème brûlée			X			X	
Brioche perdue	X		X	x	X	X	x
Glaces gourmandes			X			X	
Profiteroles	X		X	X	X	X	
Café Gourmand	X		X	X		X	
Gauffre	x		x	x	x	x	
Faisselle						X	
Gauffre	X		X	X	X	X	X