

Les planches gourmandes à partager

Au choix : charcuteries
ou fromages ou mixtes
ou desserts

20,00 €
pour 2 pers.

10,00 € par
pers. supp.

Les entrées

PRIX HORS MENUS

L'ARDOISE DU MOMENT	18,00 €
LES MOULES GRATINÉES AU PARMESAN	18,00 €
Moules décoquillées, croûtons, crème ail et persil	
LES 6 ESCARGOTS	18,00 €
Beurre d'ail et persil	
LA SALADE DE CHÈVRE CHAUD	18,00 €
Salade, lardons, chèvre sur toast, tomate	
LA SALADE AUX 2 SAUMONS	18,00 €
Salade, saumon fumé, saumon poêlé, toast	
LA SALADE MONTAGNARDE	18,00 €
Salade, pdt, jambon de pays, reblochon chaud sur toast	
L'ŒUF COCOTTE AU MAROILLES	18,00 €
Œuf, crème, maroilles, mouillettes	

Les desserts et Glaces

Les desserts sont à commander en début de repas

L'ARDOISE DU MOMENT	8,00 €
L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES	8,00 €
* LA PAVLOVA "VIRGIN MOJITO"	8,00 €
Sorbet citron vert, crème menthe citron, meringue craquante, chantilly	
L'ÎLE FLOTTANTE	8,00 €
CRÈME ANGLAISE ET CARAMEL	
* LE TIRAMISU AUX FRAMBOISES ET BISCUIT ROSE	8,00 €
LE QUATRE-QUARTS FAÇON PAIN PERDU	8,00 €
CARAMEL LAITIER ET GLACE VANILLE	
* LE CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS	8,00 €
2 boules chocolat ou café, 1 boule vanille, sauce chocolat ou café, chantilly	
* LA DAME BLANCHE	8,00 €
3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly	
* LES PROFITEROLES	8,00 €
3 choux, glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
* LE COLONEL	8,00 €
2 boules citron, 5 cl vodka	
* LA COOKIE	8,00 €
2 boules vanille, 1 boule chocolat, brisures de cookie, sauce chocolat, chantilly	

Les plats

L'ARDOISE DU MOMENT	20,00 €
LE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU	20,00 €
(pesto, parmesan, croûtons) avec salade, pdt, crème ciboulette	
LE TARTARE DE SAUMON	20,00 €
(sauce soja, huile de sésame, oignon nouveau, croûtons) avec salade, pdt, crème ciboulette	
LES BROCHETTES DE LA MER	26,00 €
Saumon, gambas, noix de St Jacques, sauce Champagne	
SUPP 4,00 € DANS LES MENUS	
LES BROCHETTES PANTAGRUEL	26,00 €
Mignon de porc, onglet bœuf, poulet, lard et chorizo	
Sauce au choix	
SUPP 4,00 € DANS LES MENUS	
LES BROCHETTES MIXTE	26,00 €
1 brochette de la mer et 1 brochette Pantagruel	
SUPP 4,00 € DANS LES MENUS	
LA PIÈCE DU BOUCHER 180 GR.	20,00 €
Sauce au choix	

Nos plats sont servis avec salade verte, pomme au four et crème ciboulette sauf tartare de bœuf et de saumon

Sauce au choix : poivre, gorgonzola ou beurre maître d'hôtel, Supplément sauce et salade : 0,50 €

Les spécialités

LES ESTIVALES	LA PATATE ITALIENNE	18,00 €
	Pomme au four, crème, emmental gratiné. Après cuisson : jambon italien, mozza, pesto, tomate	
	LA PATATE SUÉDOISE	18,00 €
	Pomme au four, crème, emmental gratiné. Après cuisson : saumon fumé, brousse de chèvre aux herbes, tomate	
	LA PATATE INDIENNE	18,00 €
	Pomme au four, émincé de poulet cuisiné au curry et poivron, emmental, crème	
	LA PATATE GORGONZOLA	18,00 €
	Pomme au four, oignons, gorgonzola, jambon de pays, emmental, crème	
	LA PATATE MAROILLES	18,00 €
	Pomme au four, oignons, lardons, maroilles, emmental, crème	
	LA PATATE 4 FROMAGES	18,00 €
	Pomme au four, fromage à raclette, maroilles, gorgonzola, fromage de chèvre, emmental, crème	
	LA PATATE TARTIFLETTE	18,00 €
	Pomme au four, oignons, lardons, reblochon, emmental, crème	
	LA PATATE SUD OUEST	20,00 €
	Pomme au four, confit de canard, magret fumé, oignons, emmental, crème	
	SUPP 2,00 € DANS LES MENUS	
	LA PATATE CHAMPENOISE	20,00 €
	Pomme au four, oignons, tomates, noix de St-Jacques fraîches, sauce champagne, emmental	
	SUPP 2,00 € DANS LES MENUS	

Servies avec salade verte



CHEZ NOUS

Restaurant & Terrasse
Sur place et à emporter (sauf*)
www.restaurantcheznous.fr

Menu Samba

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

25,00 €

Menu Agata

Entrée + Plat + Dessert

30,00 €

Menu enfant*

10,00 € *- de 10 ans

1/2 spécialité au choix
ou la brochette de saumon
ou 1/2 pièce du boucher
+ 2 boules de glace au choix
+ 1 surprise (vendue seule 1,50 €)

Liste des allergènes et origine des viandes disponible sur demande

Pour l'apéritif 8,00 €

LA PLANCHE DE SAUCISSON 150 gr

HORS MENU
LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10,00 €
1 expresso + 4 desserts

Irish Coffee 25 cl 10,00 €

Digestifs

Eau de vie de poire, framboise, ou mirabelle	4 cl	6,00 €
Get 27/31, Baileys, Limoncello, Cognac, Calvados	4 cl	6,00 €
* Armagnac de Montal	4cl	à partir de 6,00 €
(voir notre sélection)		
* Rhum Arrangé	4cl	6,00 €
(voir notre sélection)		

Apéritifs

Mojito classic	20 cl	10,00 €
(préparation à base de rhum 4cl, menthe, citron, soda)		
Mojito selon ardoise	20 cl	11,00 €
(préparation à base de rhum 4cl, menthe, citron, soda, pulpe de fruit Monin)		
Piña Colada	20 cl	10,00 €
(préparation à base de rhum 4cl, coco, jus d'ananas)		
Cocktail Maison	20 cl	10,00 €
(gin 2cl, vodka 2cl, pomme, orange, ananas, grenadine)		
Cocktail Sans Alcool	20 cl	8,00 €
(pomme, orange, ananas, grenadine)		
Virgin Mojito	20 cl	8,00 €
Coupe de Champagne R.C. Lemaire	10 cl	9,00 €
"blanc Meunier"		
Coupe de Champagne Lanson Brut	10 cl	10,00 €
Ratafia de Champagne	10 cl	5,00 €
Kir Royal cassis/mûre/pêche	10 cl	10,00 €
Kir Vin Blanc (Bourgogne alligoté, crème de cassis)	10 cl	5,00 €
Ricard	4 cl	5,00 €
Martini (rouge, blanc, rosé)	6 cl	5,00 €
Porto Cruz rouge	6 cl	5,00 €
Marsala	6 cl	5,00 €
Whisky Clan Campbell	4 cl	5,00 €
Whisky Bourbon Jack Daniels	4 cl	7,00 €
Whisky Cardhu 12 ans d'âge	4 cl	8,00 €
Rhum Diplomatico	4 cl	8,00 €
Supplément soda		2,00 €

Softs

Coca Cola	33 cl	4,00 €
Coca Cola Zéro	33 cl	4,00 €
Coca Cola Cherry	33 cl	4,00 €
Sprite	25 cl	4,00 €
Fanta orange	25 cl	4,00 €
Fuzetea pêche	25 cl	4,00 €
Diabolo menthe/citron/grenadine/pêche/fraise	25 cl	4,00 €
Jus d'orange, ananas ou pomme	25 cl	4,00 €
Eau plate Carola	1l	6,00 €
Eau plate Carola	1/2 l	4,00 €
Eau gazeuse Carola	1l	6,00 €
Eau gazeuse Carola	1/2 l	4,00 €
Perrier	33 cl	4,00 €
Supplément sirop		1,00 €

Boissons chaudes

Expresso	2,40 €
Double expresso	3,50 €
Décaféiné	2,40 €
Thé	3,00 €
Supplément crème	0,20 €

Bières

Brassecour Blonde 6°	33 cl	6,00 €
Brassecour Blanche 5°	33 cl	6,00 €
Brassecour Rouge 6.2°	33 cl	6,00 €
Chimay bleue / brune	33 cl	6,00 €
Desperados	33 cl	6,00 €
Bière pression Blonde 1664	25 cl / 5,00 €	50cl / 9,00 €
Bière pression Brooklyn IPA	25 cl / 6,00 €	50cl / 11,00 €
Monaco (bière, limonade, grenadine)	25 cl / 6,00 €	50cl / 11,00 €
Picon bière (bière, picon)	25 cl / 6,00 €	50cl / 11,00 €
Supplément sirop		1,00 €

Champagnes

Roger Constant LEMAIRE select reserve "Blanc Meunier"	75 cl	50,00 €
Roger Constant LEMAIRE rosé de saigné	75 cl	55,00 €
Roger Constant LEMAIRE Blanc de blanc 1 ^{er} cru	75 cl	65,00 €
LANSON Brut Black Label	75 cl	60,00 €
Philippe Gonet Cuvée 3210 Extra-Brut Blanc de Blanc	75 cl	60,00 €

Sélection Voir Ardoise
Vin au verre 12,5 cl

Sélection à 20 €

○ IGP pays d'Oc Les Javelles Sauvignon Maison Castel BLANC	75 cl
○ IGP pays d'Oc Viognier Maison Castel BLANC	75 cl
○ AOC Côteaux du Layon "La Frairie" BLANC	75 cl
● IGP pays d'Oc Pinot Noir Maison Castel ROSÉ	75 cl
● AOC côtes de Provence "Les Limberts" cellier des arches ROSÉ	75 cl
● IGP pays d'Oc Pinot Noir Maison Castel ROUGE	75 cl
● AOC Saint Nicolas de Bourgueil "Domaine du Fondis" ROUGE	75 cl

Sélection à 30 €

○ AOC Mâcon "Fleur Blanche" cave viré BLANC	75 cl
○ AOC Saint Véran "Les Sentinelles" BLANC	75 cl
● AOC Bandol "Les Baumes" Le moulin de la Roque ROSÉ	75 cl
● AOC Bordeaux Saint Emilion Laroque Valois ROUGE	75 cl

Sélection à 40 €

● AOC Crozes hermitage "Les paillanches" Maison Ogier ROUGE	75 cl
● AOC St ESTEPHE Héritage Le BOSCOQ Bordeaux ROUGE	75 cl
● AOC MERCUREY cave Buxy Bourgogne ROUGE	75 cl