



la vache
sur le toit



R
E
S
T
A
U
R
A
N

G R I L L A D E S T

THE PERFECT MIX

RHUM Brugal Añejo

Appletiser
Twist: Citron vert

10,50€

RHUM Brugal Añejo

Coca-Cola
zero / original taste / light
Twist: Citron

10,50€

WHISKY The Famous Grouse

Nordic Mist
Ginger Ale
Twist: Citron

10,50€

WHISKY The Famous Grouse

Coca-Cola
zero / original taste / Light
Twist: Citron

10,50€

DISARONNO

Sprite
Twist: Citron

10,50€

GIN Buss N°509 Pink Grapefruit

Nordic Mist
Tonic
Twist: Citron vert

11,50€

GIN Buss N°509 Raspberry

Nordic Mist
Tonic
Twist: Citron vert

11,50€

GIN Bombay

Nordic Mist
Tonic
Twist: Citron

11,50€

GIN Generous (Noir, Vert, Rouge, Bleu)

Nordic Mist
Tonic
Twist: Citron vert

11,50€

VODKA Eristoff

Sprite
Twist: citron vert
Touch: sirop de fraise

10,50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs d'âge.

© 2021 The Coca-Cola Company. COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, COCA-COLA LIGHT, SPRITE et NORDIC MIST sont des marques déposées de The Coca-Cola Company. Brugal®, The Famous Grouse®, Buss N°509®, Disaronno®, ER - La Vache sur le Toit

APÉRITIFS

Apéritif Maison (Cava + Violette)	8,00€	Bombay gin	7,00€
La coupe de Cava	8,00€	Jack Daniels	7,50€
La coupe de Champagne	12,50€	William Lawson	7,50€
Martini bianco, rosso ou rosato	7,00€	Bacardi	7,50€
Kir (vin blanc ou Royal)	7,00/12,50€	Vodka (blanche ou rouge)	7,00€
Porto rouge ou blanc	7,00€	Picon	6,00€
Vin moelleux	6,00€	Campari	7,00€
Pineau des Charentes	7,00€	Pisang avec ou sans alcool	6,50€
Pastis	7,00€	Saint germain spritz	9,00€
Somersby Appel, Blackberry, Spritz	4,00€	Supplement Soft	2,00€
Generous Organic Gin (Vert... coriander & combava)	9,50€	Generous (Bleu)	9,50€
Generous Gin Purple (Rouge... pepper et grappefruit)	9,50€	Generous (Noir)	9,50€

LES COCKTAILS

Ti punch long drink (avec soft)		10,50€
Rosé de la Vache (en piscine)		11,00€
Martini Royal blanc ou rosato		10,00€
Ti punch		9,50€
Mojito	sans alcool 7,00€	avec alcool 10,00€
Mojito Fraise	sans alcool 7,00€	avec alcool 10,00€
Caïpirina	sans alcool 7,00€	avec alcool 10,00€
Carnaval	sans alcool 7,00€	avec alcool 10,00€
Pina colada	sans alcool 7,00€	avec alcool 10,00€

LES SOFTS ET LES EAUX

Coca Zero, Coca cola, Sprite, Fanta	3,50€
Nordic Mist Bitter lemon, Ginger Ale, Agrumes, Tonic	3,50€
Minute-Maid Orange, Pomme, Multivitamines, Tomates	3,50€
Fuze tea Sparkling, Peach Hibiscus, Mango Chamomille	3,50€
Appletiser	4,00€
Schweppes premium tonic original, pink pepper, hibiscus, ginger beer	4,00€
Chaudfontaine 50cl plate/pétillante	4,00€
Bru 50cl plate/pétillante	4,00€
Bru 1l plate/pétillante	8,00€

LES BIÈRES

Carlsberg	3,50€
Carlsberg 0.0%	3,50€
Cornet	4,50€
St-jean Blonde	3,50€
St-jean Triple	4,00€
Hubertus blonde, triple ambrée et blanche	4,00€



LES ENTRÉES (EN VERSION PLAT PRINCIPAL) + 5€

Petit pain rôti au fromage Mozzarella et ail 6 PC *(1,6,7)	12,00€
Dégustation(charcuterie fine & chinoiserie) 1 pers*(1,2,3,4,5,6,8,10,11,14).	15,50€
Carpaccio de boeuf *(7,8)	14,00€
Carpaccio de saumon fumé *(2,4)	18,00€
Foie Gras en terrine, confit d'oignons au lambrusco *(12)	18,50€
Gambas à la plancha (nature) *(2,3,6,9,10,)	19,50€
Croquettes de la vache : *(1,2,6,7)	
• Rossini (Tartufata, parmesan & foie gras) 2 PC	17,00€
• 3 fromages (Parmesan, emmental & mozzarella) 2 PC	13,00€
• Santa Monica (Chorizo, cheddar & mozzarella) 2 PC	16,00€
• Mer du nord (Grises du nord +/- 46%, ciboulette & tomate) 2 PC	19,50€

Toute entrée ou plat pris pour 2 personnes ou plus sera majoré de 2,5€ part perssonne pour le couvert supplémentaire

LES GRILLADES

Toutes nos grillades de viandes et de poissons sont servies avec une salade et accompagnement au choix.
Les origines de nos viandes sont toutes certifiées et varient selon nos arrivages.
Renseignements auprès de votre serveur.

Pavé +/- 250gr	21,00€	Tagliata de boeuf ± 250gr	26,00€
Entrecôte +/- 350gr	27,00€	<small>(Viande cuite sur fonte tres chaude et surmontée de roquette, pesto, tomate et parmesan)</small>	
Contre-filet +/- 350gr	26,00€	Grillardin de la Vache ± 700gr	42,00€
Filet pur ± 250gr	33,00€	<small>(5 morceaux de viandes de boeuf différentes)</small>	
Magret de canard ± 300gr	25,00€	Baby Top ± 250gr	23,00€
Onglet de boeuf ± 250gr	23,00€	Émincé de volaille ± 200gr	17,00€
Chateaubriand ± 250gr	26,00€	Côté à l'os 1 couvert (+/- 850gr)	39,00€
Obus de boeuf ± 250gr	23,00€	Côté à l'os 2 couverts (+/- 1300gr)	70,00€
Côtes d'agneau 6 PC	28,00€	Picanha	26,00€
Faux-filet	26,00€	<small>(Muscle qui fait balanssela queue et qui ce trouve entre les deux cuisse)</small>	

LES BURGERS

Rossini Burger *(1,3,7,6)	23,50€
<small>Pain cramelin, burger de boeuf irlandai +/- 220gr, jambon Serrano, mayonnaise à la truffe, foie gras & légumes grillés, tomate.</small>	
Le Double Double *(1,3,7,6)	24,00€
<small>Pain burger sesam, 2 burger de boeuf black angus, 3 tranche de cheddar, sauce du chef.</small>	
Italian Burger *(1,3,7,6)	19,50€
<small>Pain flaguette, burger de boeuf irlandai +/- 220gr, jambon de Parme, tomate fraîche, mozzarella, légumes grillés & sauce du chef</small>	



LES TARTARES (-5,00 € SI PRIS EN ENTRÉE)

Tartare de saumon *(4,6)	25,00€	Tartare de boeuf et foie gras *(6)	26,00€
Tartare italien *(6,7)	21,50€	Mezze de tartares (uniquement en plat).	31,00€
Tartare du chef *(3,6,7,10,)	19,00€	(5 tartares différents : viandes, poissons et légumes)	

LES POISSONS

Saumon grillé mi-cuit sur plancha de légumes, pesto vert *(4,5,6,7)	26,00€
Filet de dorade rotie, Vierge de tomates et légumes grillés, pesto vert. *(4,5,6,7)	26,00€

LES PÂTES

Penne à la volaille, tartufata & basilic *(1,3,6,7)	19,00€
Penne VG style wok (légumes grillés & pesto) *(1,5,6,7)	17,50€
Penne saumon fumé & parmesan (pâtes Lola) *(1,4,5,6,7)	21,00€

LES SALADES

Salade de chèvre roti au miel vinaigrette aux épices et pain aux sucres et raisin.	17,50€
Salade César (Poulet, parmesan, oeuf, croûtons & anchois) *(3,4,5,6,7,10,11)	18,50€
Salade au saumon (Saumon fumé, oeuf, tomates mi-confites) *(3,4,6,7,10,11)	23,00€

LES SAUCES

*(N° allergène) consulter notre dossier mis à votre disposition détaillant les n°

Accompagnements

• Frites	• Poivre	3,50€
• Brochette de pommes de terre grenaille	• Poivre flambé au rhum	7,00€
• Gratin dauphinois *(1,7)	• Archiduc	3,50€

Sauces *(1,6,7,8,10,11)

• Foie gras	8,50€	• Béarnaise *(+3)	3,50€
(tranche de foie gras mi-cuit et sauce au choix)		• Gorgonzola	3,50€
		• Echalote vin rouge	3,50€

MENU GOURMAND

Menu gourmand 39,50€. Entrée + Plat + Dessert !!!!!!! Choix à la carte !!!!! (par table complète uniquement) 39,50€

Suppléments:

Foie gras, Croquette Mer du Nord et les Gambas	+2,50€
La sauce foie gras	+5,00€
Sauce Rhum	+3,50€
Grillardin, mezza de tartares	+10,00€
filet pur	+8,00€
Côte à l'os	+10,00€/Pers.
Certaines entrées et plats en suggestions, -	entre +2,00€ et +10,00€
Dessert avec alcool	+2,00€
Alcool à la place du dessert (en fonction de l'alcool)	+4,00€

LES DESSERTS

Mousse au chocolat au Cœur de melo cake	8,00€	Jack Sparrow (sorbet + rhum),	10,00€
Moelleux au Chokotoff	9,00€	Dame blanche et son chocolat chaud	8,50€
Coupe spéculos baileys	9,50€	Tiramisu au nutella	8,50€
Crème brûlée vanille bourbon	8,00€	Nathabelle de la patronne	8,50€
		Cuberdon en déstructuré	9,00€

LES VINS ROUGES

Montepulciano d'Abruzzo (Italie)	31,50€
In Situ, Cabernet-Syrah (Chili)	32,00€
Clos des Saumanes (Côtes du Rhône).	32,00€
Pinot noir Stoeffler (Alsace) 37,5cl ou 75cl	21,50€ - 39,50€
Lealtanza Capitoso, Rioja (Espagne)	32,00€
Chateau de la Grave (Côte de Bourg) 37,5 cl ou 75cl	19,00€ - 33,00€
Callia Alta, Lunaris, Shiraz-Malbec (Argentine)	33,50€
M de Minuty (Provence)	39,50€
Barbera d'Asti, Cascina Castelet (Italie)	39,00€
Château de la Grave Nectar (Côte de Bourg)	45,00€
Les Hauts de la Gaffelière (St-Emilion)	49,50€
Les Brulières de Beychevelle (Haut Medoc)	59,50€

LES VINS ROSÉS

M de Minuty (Provence) 75cl	39,50€
Crazy tropez IGP Méditerranée	29,50€

LES VINS BLANCS

G de Galetis Chardonnay viognier (Languedoc)	29,50€
Destinea Sauvignon (Loire)	32,00€
Callia Alta, Lunaris, Chardonnay (Argentin)	31,00€
Château de la Grave, grains fins (Côte de Bourg)	34,00€
M de Minuty (Provence)	39,00€
Chablis (Bourgogne)	48,00€

LES VINS MAISON

Rouge/Blanc/Rosé	1/4	1/2	Bouteille
(Pays d'Oc, Hauts du Canalet)	9,00€	16,00€	20,00€

LES EFFERVESCENTS

Cava blanc d'Espagne, Barza	33,50€
Champagne Cuvée Réserve	66,00€
Pommery brut	76,00€

LES DIGESTIFS

Amaretto, Disaronno Velvet, Grand Marnier, Calvados	9,00€
Cognac, cointreau, poire William, limoncello	9,00€
Baileys, Eau de Villé, Sambuca	9,00€
Irish coffe, cuba coffee, italian coffee	12,50€
Thé, café, espresso	3,50€
Double Espresso, thé menthe fraiche	6,00€
Cappuccino, Latte Machiatto	5,00€

ROUTE DES RHUMS

Voir notre carte des Rhums Près de 400 variétés du monde Vente bouteille a emporter

Route de 3 verres de 2cl	12,00€
Route de 6 verres de 2cl	20,00€
Route de 12 verres de 2cl	32,00€

La selection des rhums dans les routes est effectuée par nos soin !!!!



Ouvert 7/7 jours
(Fermé samedi midi)

Service traîteur • à emporter

Rhum à la bouteille • à emporter

