

Formule à 15 euros
Entrée, plat ou plat, dessert
Formule à 20 euros
Entrée, plat, dessert
Avec ¼ boisson compris
Eau, vin, bière, coca

Médailillon de saumon, Macédoine de légumes
Escalopes de foie gras poêlées aux pommes et amandes effilées (suplt 6.00 euros)
Salade façon Caesar
Gaspacho de tomates et poivrons, bresaola et petite faisselle aux herbes
Assiette de charcuterie
Terrine de foie gras, compotée de pruneaux (suplt 6.00 euros)
Assiette de boulots mayonnaise

Potjeveelsh frites-salade
Tournedos de bœuf grillé, infusion de lard fumé et champignons (suplt 6.00 euros)
Émincé de volaille, tomate et basilic
Magret de canard rôti au miel et aux fraises (suplt 4.00 euros)
Choucroute de la mer, crème à la moutarde en grain
Noix de Saint Jacques poêlées, risotto crémeux aux légumes et champignons (suplt 6.00 euros)

Assiette de fromages et salade
Tiramisu aux fraises
Petit fromage blanc, coulis de fruits rouges
Tarte Tatin aux pommes, glace vanille
Banana split
Panna Cotta, fruits exotiques







Les vins au pichet

Pichet 50 cl.....10.00 e

Pichet 25 cl.....5.00 e

Vin blanc : Sauvignon

Vin rouge : Merlot

Vin rosé : Syrah

Les vins au verre

Le verre 10 cl.....4.50 e

Rosé insolence,

Rouge Uby n° 7

Blanc sec Uby n° 3

Ubu n° 4 Côtes de Gascogne moelleux

Le verre 10 cl.....5.00 e

Les vins blancs

Uby n° 3 Côtes de Gascogne Ugnly blanc-Colombard
Indication géographique protégée 75 cl.....22.00 €

Uby n° 4 Côtes de Gascogne Gros et petit Manseng
Indication géographique protégée 75 cl.....24.00 €

Côtes de Rhône parallèle 45
Appellation contrôlée 75 cl.....26.00 €

LES VINS ROSES

Côtes de Provence

Maurin des Maures
Appellation protégée 75 cl.....23.00 €

Estandon, Insolence
Indication géographique protégée 75 cl.....26.00 €

Les vins rouges

Château Saint Orens, bordeaux supérieur

A.o.c 75 cl.....22.00 €

37.5 cl.....14.50 €

Château Mazerolles, côtes de Blaye

A.o.c 75 cl.....22.00 €

37.5 cl.....13.50 €

Lussac Saint Emilion, Rose de Giraudon

Appellation contrôlée 75 cl.....28.00 €

Saint Nicolas de bourgueil, Domaine Laurent Mabilleau

Appellation contrôlée 75 cl....20.50 €

37.5 cl.....12.00 €

Madiran fruits noirs

Appellation contrôlée 75 cl.....26.50 €

Uby n°7 Côtes de Gascogne Merlot-Tannat

Indication géographique protégée 75 cl.....25.00 €

LES APERITIFS

Kir pétillant 10cl.....	4.00 e	Kir breton 10cl.....	3.60 e
Kir vin blanc 10cl, Muscat 6cl.....			3.80 e
Picon bière 25cl.....	4.50 e	Picon vin blanc 12cl.....	4.90 e
Vodka 4cl.....	5.50 e	Vodka orange 10cl.....	6.50 e
Gin 4cl.....	6.00 e	Gin tonio.....	7.50 e
Martini rouge ou blanc 4cl.....	4.00 e	Martini gin 8cl.....	6.50 e
Campari, Noilly, Porto blanc ou rouge, Suze, Anisé 4cl.....	4.80 e		
Cocktail maison	6.00 e		

(campari, jus d'orange, grenadine, méthode champenoise)

Les whiskys :

Bourbon Four roses 4cl, Jack Daniel's 4cl.....	6.50 e
Scotch William Peel 4cl, Ballantines 4cl.....	6.50 e
Américano maison.....	7.00 e
Cocktail de fruits.....	6.00 e

La Mascotte Blonde, blanche, ambrée 33 cl.....	4.50 e
Lefte blonde 25cl...3.00 e, Lefte ruby...3.50 e, liefmann...4.50 e	
La coupe de champagne 10cl...7.00 e, la bouteille 75 cl...42.00 e	

Les eaux et jus de fruits

Eau minérale, Eau gazeuse 1l.....	4.80 e
Eau minérale, Eau gazeuse 50cl.....	3.80 e
Perrier 20cl.....3.00 e, Orangina, Schweppes, Thé pêche 25cl.....	2.60 e
Limonade 20cl.....2.50 e, Diabolo 20cl.....	2.80 e
Jus de fruits divers 25cl.....	2.80 e
Le cidre doux Kérisac 75cl.....14.00 e, le verre 20cl.....	4.00 e

Les digestifs

Eau de vie de poire Williams, Get 27, Cognac, Calvados, Armagnac 4cl.....	4.80 e
---	--------

Les cafés

