Les entrées

PRIX HORS MENUS

L'ARDOISE DU MOMENT	18,00 €
LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE À la crème ail et persil, champignons et croutons	18,00 €
LA SALADE DE CHÈVRE CHAUD Salade, lardons, chèvre sur toast, tomate	18,00 €
LA SALADE AUX 2 SAUMONS Salade, saumon fumé, saumon poêlé, toast	18,00 €
LA SALADE MONTAGNARDE Salade, reblochon chaud sur toast, pommes de terres jambon sec	18,00 €
L'ŒUF COCOTTE AU MAROILLES Œuf, crème, maroilles, mouillettes	18,00 €

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 €
LE CRUMBLE À la banane et chocolat, glace vanille	8,00 €
L'ÎLE FLOTTANTE CRÈME ANGLAISE ET CARAMEL	8,00 €
LE TIRACOOKIES (Comme un tiramisu avec du cookie et chocolat)	8,00 €
LE QUATRE-QUARTS FAÇON PAIN PERDU CARAMEL LAITIER ET GLACE VANILLE	8,00 €
LE FONDANT AU CHOCOLAT Crème anglaise, chantilly et glace vanille	8,00 €
* LE CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS 2 boules chocolat ou café, 1 boule vanille, sauce chocolat ou café, chantilly	8,00 €
* LA DAME BLANCHE 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly	8,00 €
* LES PROFITEROLES 3 choux, glace vanille, sauce chocolat, chantilly	8,00 €
* LE COLONEL 2 boules citron, 5 cl vodka	8,00 €
* L'AMARENA 2 boules pistache, 1 boule vanille, cerise amarena, chantilly	8,00 €

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

Les plats

L'ARDOISE DU MOMENT	20,00 €
LE FILET DE DORADE A LA PLANCHA Sauce citronné et herbes fraiche SUPP 2,00€ DANS LES MENUS	22,00 €
LE PARMENTIER DE CANARD CONFIT Au foie gras SUPP 2,00€ DANS LES MENUS	20,00 €
LE CROUSTILLANT DE SAUMON Et fondue de poireaux	20,00 €
LES BROCHETTES DE MAGRETS DE CANARD sauce au choix 1 brochette 2 brochettes SUPP 4,00 € DANS LES MENUS	20,00 € 26,00 €
LA PIÈCE DU BOUCHER 180 GR. Sauce au choix	20,00 €

Nos plats sont servis avec salade verte, pomme au four et crème ciboulette

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

Les spécialités

LA PATATE FLAMMANDE Pomme au four, fondue de poireaux, lardons, munster crème et emmental	18,00 €
LA PATATE CANADIENNE Pomme au four, effiloché de porc "MAISON" sauce barbecue, oignons, cheddar, crème	18,00 €
LA PATATE SUÉDOISE Pomme au four, saumon fumé, chèvre, tomate crème et emmental	18,00 €
LA PATATE TARTIFLETTE Pomme au four, oignons, lardons, reblochon, crème et emmental	18,00 €
LA PATATE RACLETTE Pomme au four, raclette, crème et emmental **Après cuisson :** Chiffonnade de charcuterie	18,00 €
LA PATATE INDIENNE Pomme au four, émincé de poulet cuisiné au curry et poivron, emmental, crème	18,00 €
LA PATATE GORGONZOLA Pomme au four, oignons, gorgonzola, jambon de pays, emmental, crème	18,00 €
LA PATATE MAROILLES Pomme au four, oignons, lardons, maroilles, emmental, crème	18,00 €
LA PATATE 4 FROMAGES Pomme au four, fromage à raclette, maroilles, gorgonzola, fromage de chèvre, emmental, crème	18,00 €
LA PATATE SUD-OUEST Pomme au four, confit de canard maison, foie gras maison, magret fumé, oignons, emmental, crème SUPP 2,00 € DANS LES MENUS	20,00 €
LA PATATE CHAMPENOISE Pomme au four, oignons, tomates, noix de St-Jacques fraîches, sauce champagne, emmental SUPP 2,00 € DANS LES MENUS	20,00 €

Servies avec salade verte

CHEZ NOUS

Restaurant & Terrasse
Sur place et à emporter
www.restaurant-cheznous.fr

LES PLANCHES A PARTAGER

LA MIXTE Charcuterie et fromage	20,00€
LA SUCRÉE Assortiments de 10 desserts	20,00€
LA SAUCISSON 150gr (Nature, beaufort, noisette suivant arrivage...)	8,00€

Menu Samba

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert
25,00 €

Menu Agata

Entrée + Plat + Dessert
30,00 €

Menu enfant*

10,00 € *- de 10 ans

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

Irish Coffee	25 cl	10,00 €

Digestifs

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

Apéritifs

Mojito classic (préparation à base de rhum 4cl, menthe, citron, soda)	20 cl	10,00 €
Mojito selon ardoise (préparation à base de rhum 4cl, menthe, citron, soda, pulpe de fruit)	20 cl	11,00 €
Cocktail Maison (gin 2cl, vodka 2cl, pomme, orange, ananas, grenadine)	20 cl	10,00 €
Cocktail Sans Alcool (pomme, orange, ananas, grenadine)	20 cl	8,00 €
Virgin Mojito	20 cl	8,00 €
Coupe de Champagne R.C. Lemaire "blanc Meunier"	10 cl	9,00 €
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 aligoté, 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 €
Orangina	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	1 l	6,00 €
Eau plate Carola	1/2 l	4,00 €
Eau gazeuse Carola	1 l	6,00 €
Eau gazeuse Carola	1/2 l	4,00 €
Perrier	33 cl	4,00 €
Supplément sirop (*hors carafe d'eau)		1,00 €

Boissons chaudes

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

Bières

Brassecour IPA 6°	33 cl		6,00 €
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 8°	33 cl		6,00 €
Desperados	33 cl		6,00 €
Bière pression Blonde 1664	25 cl / 5,00 €	50cl /	9,00 €
Bière pression Brooklyn Pulp Art IPA 6°	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 1er cru	75 cl	65,00 €
LANSON Brut Black Label	75 cl	60,00 €

Vin Blanc

	75 cl	12,5 cl
IGP pays d'Oc Viognier MAISON CASTEL	20,00 €	5 €
VDF chardonnay LES DISSIDENTS préjugés	25,00 €	6 €
AOC mâcon CAVE VIRÉ fleur blanche	30,00 €	
AOC côteaux du layon la frairie	32,00 €	7 €
AOC Saint Véran "paradis"	39,00€	

Vin Rosé

IGP méditérranée Villa Lauzade	20,00 €	5 €
AOC cote de provence les limberts cellier des Archers	24,00 €	
IGP corse Domaine de terravecchia cuvée stella	30,00 €	7 €
AOC Bandol "LES BAUMES" le moulin de la roque	40,00 €	

Vin Rouge

IGP pays d'Oc pinot noir MAISON CASTEL	20,00 €	5 €
AOC saint nicolas de bourgueil "domaine du fondis"	26,00 €	
AOC côtes du rhône guigal	30,00 €	7 €
AOC Bordeaux saint émilion Laroque Valois	36,00 €	9 €
AOC Bourgogne MERCUREY cave buxy	47,00 €	
AOC Bordeaux saint estephe heritage LeBoscq	64,00 €	
AOC CROZE HERMITAGE "les paillances" MAISON OGIER	51,00 €	