

## 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 Décoquillées, cuisinées à la crème d'ail, persil et champignons	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 ITALIENNE Salade, jambon italien, tomate, mozza	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 TIRA-CHEZ NOUS Biscuit rose, framboise et mascarpone	8,00 €
L'ÎLE FLOTTANTE CRÈME ANGLAISE ET CARAMEL	8,00 €
LE CROUSTILLANT AUX FRAISES Crème diplomate, tuile croustillante et fraises	8,00 €
LE QUATRE-QUARTS FAÇON PAIN PERDU CARAMEL LAITIER 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 €

## Les plats

L'ARDOISE DU MOMENT	20,00 €
LE TARTARE DE SAUMON LABEL ROUGE Préparé avec vinaigre de mangue, huile d'olive, cébette	20,00 €
LE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU Préparé avec sauce soja, huile de sésame, citron, cébette, coriandre	20,00 €
L'ESCALOPE DE SAUMON À LA PLANCHA Cuit sur peau, sauce Champagne	20,00 €
LES BROCHETTES DE LA MER Saumon, gambas black tiger, noix de St-Jacques, sauce Champagne SUPP 4,00 € DANS LES MENUS	26,00 €
LES BROCHETTES GARGANTUESQUES Magret de canard, onglet de bœuf, poulet, chorizo, sauce au choix SUPP 4,00 € DANS LES MENUS	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

**LES ESTIVALES**

LA PATATE ESPAGNOLE Pomme au four, crème, emmental gratiné Après cuisson : chorizo, poivron confit, tomate	18,00 €
LA PATATE ITALIENNE Pomme au four, crème, emmental gratiné Après cuisson : jambon italien, mozza, pesto, tomate	18,00 €
LA PATATE SUÉDOISE Pomme au four, crème, emmental gratiné Après cuisson : saumon fumé, chèvre frais, tomate	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 (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 (voir notre sélection)	4cl	à partir de 6,00 €
* Rhum Arrangé (voir notre sélection)	4cl	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 Monin)	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 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 (*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 La Bête Blonde 8°	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 <sup>er</sup> cru	75 cl	65,00 €
LANSON Brut Black Label	75 cl	60,00 €

Sélection Voir Ardoise  
Vin au verre 12,5 cl

## Sélection à 20 €

○ IGP pays d'Oc Les Javelles Sauvignon <b>BLANC</b>	75 cl
○ IGP pays d'Oc Viognier Maison Castel <b>BLANC</b>	75 cl
○ AOC Côteaux-du-Layon "La Frairie" <b>BLANC</b>	75 cl
● IGP Méditerranée Villa Lauzac <b>ROSÉ</b>	75 cl
● AOC Côtes-de-Provence "Les Limberts" cellier des arches <b>ROSÉ</b>	75 cl
● IGP pays d'Oc Pinot Noir Maison Castel <b>ROUGE</b>	75 cl
● AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil "Domaine du Fondis" <b>ROUGE</b>	75 cl

## Sélection à 30 €

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

## Sélection à 40 €

● AOC Crozes-Hermitage "Les paillanches" Maison Ogier <b>ROUGE</b>	75 cl
● AOC Saint-ESTEPHE Héritage Le BOSCOQ Bordeaux <b>ROUGE</b>	75 cl
● AOC MERCUREY cave Buxy Bourgogne <b>ROUGE</b>	75 cl