

# COCKTAILS



## TOMAHAWK

18 cl

Tequila, curaçao blanc  
jus de canneberge  
jus d'ananas

8€



## MARGARITA

10 cl

Tequila, triple sec,  
jus de citron vert

7€



## LE DÉ-MOUSSEUR EXOTIQUE

26 cl

Bière, jus ananas,  
fruit de la passion,  
jus de citron vert

7€



## COSMOPOLITAN

10 cl

Vodka, Cointreau,  
jus de citron  
jus de canneberge

8€



## MOSCOW MULE

15 cl

Vodka, jus de citron vert  
Ginger Beer

8€



## SPRITZ

15cl

Prosecco, Aperol  
eau gazeuse

8€



## PIÑA COLADA

15 cl

Rhum blanc, crème de coco,  
jus d'ananas

8€



## BLOODY MARY

16 cl

Vodka, jus de citron,  
tomate,  
sauce Worcestershire, Tabasco

8€

# MOCKTAILS

(sans alcool)



## DÉ FRUITÉ

6€

20 cl  
jus d'orange  
sirop de grenade  
limonade



## VIRGIN PINA COLADA

20cl

Crème de coco, jus ananas

6€



## VIRGIN BLOODY MARY

12 cl

Jus de tomate, jus citron,  
sel de céleri, Tabasco

6€



## VIRGIN SPRITZ

12cl

Venezzio Bitter  
vin blanc pétillant  
sans alcool

6€



## COW-BOY

5€

25 CL  
ORANGINA  
SIROP DE MENTHE



## BORA BORA

20 cl

Orange, jus d'ananas, fruit  
de la passion, sirop d'grenadine

6€



## INDIEN

5€

25 CL  
ORANGINA  
SIROP DE GRENADE



# BOISSONS



Kir vin blanc  
Kir pétillant  
Ricard 2cl  
Martini, Pineau, Porto 6cl

## Apéritifs

	Gin, Vodka, Téquila 4 cl	5,50€
3,00€	Rhum blanc ou ambré 4 cl	5,50€
3,50€	Whisky Clan Campbell 4cl	4,00€
2,50€	Whisky ballantines 4cl	4,00€
3,80€	Whisky Jack Daniels 4cl	5,00€
	Whisky Aberlour 4cl	7,00€

## Bières

**MORETTI blonde 4,6°** 25 cl  
33 cl  
50 cl  
Galopin 15 cl  
**Fischer de noel 6°** 25cl  
33 cl  
50 cl  
Galopin 15 cl  
**Pélican Rouge 7,5°** 25 cl  
33 cl  
50 cl  
Galopin 15 cl

3,50€	<b>Affligem Blonde 6,7°</b> 25 cl	4,30€
4,50€	33 cl	5,70€
7,00€	50 cl	8,50€
2,20€	Galopin 15 cl	2,60€
4,50€	<b>Desperados Sunlight 4 °</b> 25 cl	3,80€
5,40€	33 cl	5,00€
8,50€	50 cl	7,50€
2,50€	Galopin 15 cl	2,30
4,50€	<b>Bière Sans alcool 25cl</b>	4,00€
5,80€	<b>Panaché 25cl</b>	3,90€
5,80€	<b>Monaco 25cl</b>	3,90€
5,80€	<b>Supplément sirop</b>	0,30€

Blanche des neiges 33 cl  
Triple karmeliet 33 cl  
Kwak 33 cl  
Desperados 33 cl

5,80€	<b>Bière Sans alcool 25cl</b>	4,00€
5,80€	<b>Panaché 25cl</b>	3,90€
5,80€	<b>Monaco 25cl</b>	3,90€
5,00€	<b>Supplément sirop</b>	0,30€

## Soft

Coca Cola, Coca zéro, cherry 33cl,  
Schweppes, Orangina 25cl  
Fanta orange  
Jus de fruits 25cl  
Orange, Ananas, Pomme,  
Fraise, Tomate, Abricot

3,50€	<b>Perrier 33cl</b>	3,50€
3,50€	<b>Sirop à l'eau</b>	1,50€
3,00€	<b>Diabolo</b>	3,00€
3,00€	<b>Ice-tea 25 cl</b>	3,00€

## Eaux minérales

St Pellegrino 100 cl	4,50€
St Pellegrino 50cl	3,50€
Vittel 50 cl	3,40€



# VINS

BOUTEILLE PICHEL PICHEL VERRE

## Rouge

	75cl	50cl	25cl	16 cl
Vin du mois	20,00€	13,00€	6,50€	4,50€
Cuvée Le VILLIERS, v.vigne «dom chêne allaire » *	20,00€	13,00€	6,50€	4,50€
Pinot Noir (dom chêne allaire) *	20,00€	13,00€	6,50€	4,50€
Sourire de Cyrano « bergerac »	20,00€	13,00€	6,50€	4,50€
Saumur Champigny « les Longes »	22,00€	14,50€	7,00€	5,00€
Echine d'âne- igp st guilhem le désert	20,00€	13,00€	6,50€	4,50€
Côte Du Rhône « Famille Perrin»	21,00€	14,00€	7,00€	4,50€

## Rosé

	75cl	50cl	25cl	16cl
Vin du mois	20,00€	13,00€	6,50€	4,50€
Pinot Noir (dom chêne allaire) *	20,00€	13,00€	6,50€	4,50€
Côte De Provence « Masterel »	22,00€	14,50€	6,50€	4,50€
Parfum Rose « Anjou »	20,00€	13,00€	6,50€	4,50€

## Blanc

	75cl	50cl	25cl	16cl
Vin du mois	20,00€	13,00€	6,50€	4,50€
Côte de Gascogne « Bal des papillons » Moelleux	18,00€	12,00€	6,00€	4,00€
Côte de Gascogne « Frissons d'automne» Moelleux	18,00€	12,00€	6,00€	4,00€
Sans dessus dessous « Bergerac » Moelleux	17,00€	11,00€	5,50€	3,50€
Cuvée d'Estelle, chardonnay « dom Chêne allaire » *	21,00€	14,00€	7,00€	4,50€
Sauvignon « dom Chêne allaire » *	17,00€	11,00€	5,50€	3,50€
Domaine guillaman, chardonnay (sec)	17,00€	11,00€	5,50€	3,50€

## Pétillant

	75cl	50cl	25cl	16cl
Armance brut – Domaine Ampelidae	25,00€	/	/	5,50€
Armance rosé – Domaine Ampelidae	25,00€	/	/	5,50€
Raisin pétillant « dom chêne allaire » * 3°	16,00€	/	/	4,00€

## Les jus sans alcool

	75cl	16cl
Jus de raisin blanc, rouge « dom chêne allaire » *	9,50€	/
Raisin pétillant « dom chêne allaire » *	14,50€	/

# BOISSONS CHAUDES

Expresso ou Déca 1.50€

Double Expresso 2.90€

Petit crème 2.00€

Grand crème 3,50€

Chocolat Chaud 3,00€

Chocolat/café Viennois 4,00€

Irish Coffee 8,50€

Th   Aromatisé ou infusions : 2.50€



## DIGESTIFS

Cognac VSOP, Armagnac, Calvados VSOP	6,00€
Get27,Get 31, Menthe-Pastille, limoncello	5,00€
Eau de Vie de Poire, Manzana	6,00€
Rhum arrangé, Cointreau, Bailey's	6,00€
Cognac XO	9,00€



# PLANCHES

	2 Pers	4 Pers	6 pe
Planche Campagnarde (diverses charcuteries , produits locaux)	13€	26 €	39€
Planche fromagère ( fromages locaux suivant arrivage)	13€	26 €	39€
Planche mixte ( diverses charcuteries et fromages locaux)	13€	26 €	39€
Planche de la cheffe ( création du moment )	13€	26 €	39€



# TAGLIATELLES

Tagliatelle Auvergnate (sauce Roquefort, jambon cru)	13,50€
Tagliatelle Bolognaise (sauce tomate, viande hachée, oignons)	13,50€
Tagliatelle Saumon et Crevettes (sauce crème pesto Rosso, saumon, crevettes)	14,90€

## Menu Enfants (~10 ans)

9,00€

### Plat

Pizza au choix

OU

Nuggets Frites

OU

Steak haché Frites

### Dessert

Compote

OU

Glace 2 Boules

### Boisson

Un sirop à l'eau



# PIZZAS



<b>Italienne</b>	15,90€
(Sauce tomate, fromage, mozzarella Di Buffala, jambon sec Italien, pesto, pignon de pin, olives noires)	
<b>Péppérone</b>	14,70€
(Sauce tomate, fromage, oignons, peppéroni, olives noires)	
<b>Reine</b>	13,50€
(Sauce tomate, fromage, champignons, jambon blanc, œuf)	
<b>Quatre fromages</b>	15,50€
(Sauce tomate, fromages chèvre, bleue, coulommiers, reblochon)	
<b>Carnivore</b>	15,70€
(Sauce tomate, fromage, bacon, peppéroni, viande hachée, gésiers, champignons)	
<b>Piquante</b>	14,90€
(Sauce tomate, fromage, merguez, viande hachée, poivrons, épices tandoori)	
<b>Indienne</b>	15,10€
(Sauce tomate, fromage, oignons, poulet, poivrons, raisins, épices tandoori)	
<b>Calzone (avec salade)</b>	13,50€
(Sauce tomate, fromage, champignons, jambon blanc, œuf)	
<b>Margarita</b>	9,80€
(Sauce tomate, fromage, jambon blanc)	



<b>Périgourdine</b>	19,50€
(Crème fraîche, fromage, champignons, gésiers, foie gras, magret fumé)	
<b>Poitou</b>	14,50€
(Crème fraîche, fromage, jambon sec italien, fromage de chèvre, œuf)	
<b>Fermière</b>	15,10€
(Crème fraîche, fromage, p. de terre, poulet, chèvre)	
<b>Chèvre - Miel</b>	14,80€
(Crème fraîche, fromage, chèvre, miel, noix, jambon blanc)	
<b>Savoyarde</b>	15,60€
(Crème fraîche, fromage, reblochon, p. de terre, jambon sec italien)	
<b>Végétarienne</b>	14,10€
(Crème fraîche, fromage, courgettes grillées, champignons, artichauts, ail)	

## PIZZA DU MOMENT

Voir ardoise

# VIANDES



Filet de poulet	12,50€
Pavé de Bœuf	18,90€
Steak haché VBF 150g	11,50€
Double Steak haché VBF 300g	16,80€

\*\*\*\*\*

Garniture au choix: Frites, Haricot vert, Salade verte, Tagliatelles

Sauce au choix: Roquefort, poivre, barbecue, curry

# BURGERS



Burger Foie Gras 19,50€  
(Confit d'oignons, foie gras snacké, steak haché)

Burger Américain 16,80€  
(Sauce américaine, oignons, cheddar, salade, tomate, steak haché)

Burger Savoyard 15,90€  
(Fromage à raclette, oignons, steak haché)

Burger Poitevin 16,70€  
(Confit d'oignons, crottin de chèvre, poitrine fumée snacké, steak haché)

Burger Indou 15,90€  
(Sauce curry, salade, cheddar, tomate, oignons, poulet)

\*\*\*\*\*

Garniture au choix: Frites, Salade verte,

Supplément steak haché 5,50€