

ENTREES

Œuf dur mayonnaise	3,80 €
Œuf cocotte au roquefort	4,80 €
Terrine de campagne	4,80 €
Assiette de charcuterie	7,50 €
<i>saucisse sèche, terrine, jambon cru</i>	
Salade de harengs <i>pommes tièdes</i>	5,50 €
Assiette de saumon fumé, <i>crème fraîche et toasts</i>	7,50 €
Buffet de hors-d'œuvre	5,50 €

GRANDES SALADES

Parisienne	11,50 €
<i>Salade, jambon blanc, emmental, œuf, tomates</i>	
Méditerranéenne	13,20 €
<i>Salade, saumon fumé, crevettes, œuf, tomates séchées</i>	
Monsieur Seguin	12,50 €
<i>Salade, chèvre chaud sur toasts, tomates, vinaigrette au miel</i>	
César	13,20 €
<i>Salade, poulet, croutons, parmesan</i>	
Salade du Quercy	13,50 €
<i>salade, confit de canard, pommes sautées, tomates, oignons</i>	
Salade végétarienne	10,50 €
<i>selon les légumes de saison</i>	
Grande assiette buffet	9,80 €

UN COIN DU TERROIR

Truffade du Cantal, <i>jambon cru, salade</i>	14,80 €
Andouillette de Troyes AAAAA	14,80 €
<i>sauce moutarde à l'ancienne</i>	
Cuisse de canard confit <i>aux pommes persillées</i>	13,50 €
Omelette au cantal, <i>frites, salade</i>	10,80 €
Omelette nature, <i>frites, salade</i>	9,00 €

NOS CROQUES ET TARTINES

Croque-monsieur	9,80 €
<i>pain de mie, jambon blanc, emmental fondu, frites, salade</i>	
Croque-madame	10,00 €
Tartine auvergnate	12,80 €
<i>pain poilâne, jambon sec, cantal toasté, salade</i>	
Tartine nordique	13,20 €
<i>pain poilâne, saumon fumé, mozzarella, salade</i>	

Prix nets

LA FORMULE BOUCHER

18,80 €

Entrecôte 300 g

frites, salade, sauce poivre ou roquefort

LES VIANDES

CUITES A LA PLANCHA

Bavette d'Angus à l'échalote	15,50 €
Burger de bœuf charolais maison, <i>frites, salade</i>	14,80 €
Tartare de bœuf charolais <i>préparé par nos soins</i>	14,80 €
Tartare de bœuf à l'auvergnate	15,00 €
Steak de bœuf charolais haché	12,00 €
<i>œuf à cheval : supplément 1 €</i>	
Quart de poulet fermier rôti	11,00 €

LES POISSONS

Noix de saint Jacques snackées	
ou à la provençale	18,80 €
Pavé de saumon	13,80 €

NOS FORMULES

A L'ARDOISE

(le midi uniquement en semaine)

Plat du jour	11,00 €
Entrée / Plat ou Plat / Dessert	13,80 €
Entrée / Plat / Dessert	18,00 €

MENU ENFANTS (jusqu'à 8 ans) 9,50 €

Steak haché frites ou Jambon blanc frites
2 boules de glace ou dessert maison

ASSIETTE VARIEE DE FROMAGES

<i>et sa salade verte</i>	7,00 €
---------------------------	--------

DESSERTS

Mousse au chocolat maison	5,00 €
Crème brûlée	5,00 €
Crème caramel	4,50 €
Tarte du jour	4,80 €
Dessert du jour	4,80 €
Tiramisu	4,80 €
Café gourmand	7,50 €
Glace 3 boules	6,00 €
Colonel 3 boules de citron vert et Vodka	7,50 €

Prix nets

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

	14cl	1/4l	46cl	75cl
IGP OC Pierres Blanches Chardonnay	3,10 €	6,00 €	9,20 €	14,00 €
IGP St Guilhem le Désert En voiture Viognier	3,50 €	6,00 €	11,50 €	19,00 €
AOC Coteau du giennois Hubert Veneau	4,50 €	10,00 €	13,50 €	23,50 €
AOC Bourgogne Chardonnay L'empreinte	4,50 €	9,00 €	12,50 €	21,50 €

VINS ROSES

	14cl	1/4l	46cl	75cl
AOC Coteaux d'Aix en Provence Domaine de la Cadenière	4,50 €	9,00 €	13,50 €	21,50 €
IGP OC Pierres Blanches Cinsault	3,10 €	6,00 €	9,20 €	14,00 €

VINS ROUGES

	14cl	1/4l	46cl	75cl
IGP OC Pierres Blanches Merlot	3,10 €	6,00 €	9,20 €	14,00 €
AOC Bordeaux Château Beyran (sans pesticides et vegan)	4,00 €	7,50 €	12,80 €	19,50 €
AOC Côte du Rhone Caprice d'Antoine	4,00 €	7,50 €	12,80 €	19,50 €
AOC Pic Saint Loup La Cérémonie	4,50 €	10,00 €	13,50 €	23,50 €
AOC Chinon Ampoule Domaine Marchesseau	4,50 €	10,00 €	13,50 €	23,50 €
AOC Brouilly Maison Rose Domaine Maison Rose	4,50 €	10,00 €	13,50 €	24,50 €
AOC Bordeaux Graves Château Les Clauzots				27,50 €

CHAMPAGNE

	10cl	75cl
Champagne Mumm Cordon Rouge	7,00 €	60,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

EAUX

	50cl	100cl
Evian, Vittel	3,50 €	4,50 €
San pellegrino	3,50 €	4,50 €

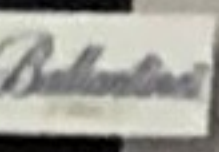
BOISSONS FRAICHES

 Coca-cola, Coca-cola zéro	33cl	3,80 €
 Schweppes classique ou agrumes	25cl	3,70 €
Jus ou nectar de fruits «Granini»	25cl	3,80 €
 Perrier	33cl	3,80 €
Orangina, Seven-up	25cl	3,80 €
Lipton Ice tea	25cl	3,80 €

CIDRES

R ^o COLTE brut	33cl	3,90 €
R ^o COLTE brut	75cl	10,90 €

APERITIFS

Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche)	14cl	3,50 €
Coupe de Champagne Mumm	10 cl	7,00 €
Kir royal (cassis, mûre, pêche)	10cl	7,50 €
Americano maison	10cl	7,00 €
RICARD ou Pastis 51	2cl	3,00 €
Porto	5cl	4,30 €
Apéritif de marque (Martini, Campari...)	5cl	4,30 €
 Whisky Ballentine's	4cl	5,00 €
Whisky Jack Daniel's	4cl	7,50 €
Whisky Aberlour 10 ans	4cl	8,00 €

BIERES

PRESSION	25cl	50cl
Pelforth	3,20 €	6,40 €
Affligem	4,20 €	8,00 €
Panaché, Monaco	3,30 €	6,50 €

BOUTEILLE

Desperado	33cl	4,80 €
Super Bock	25cl	3,20 €
Heineken et Bière blanche	25cl	3,70 €
Pelforth brune	25cl	3,80 €

Prix nets

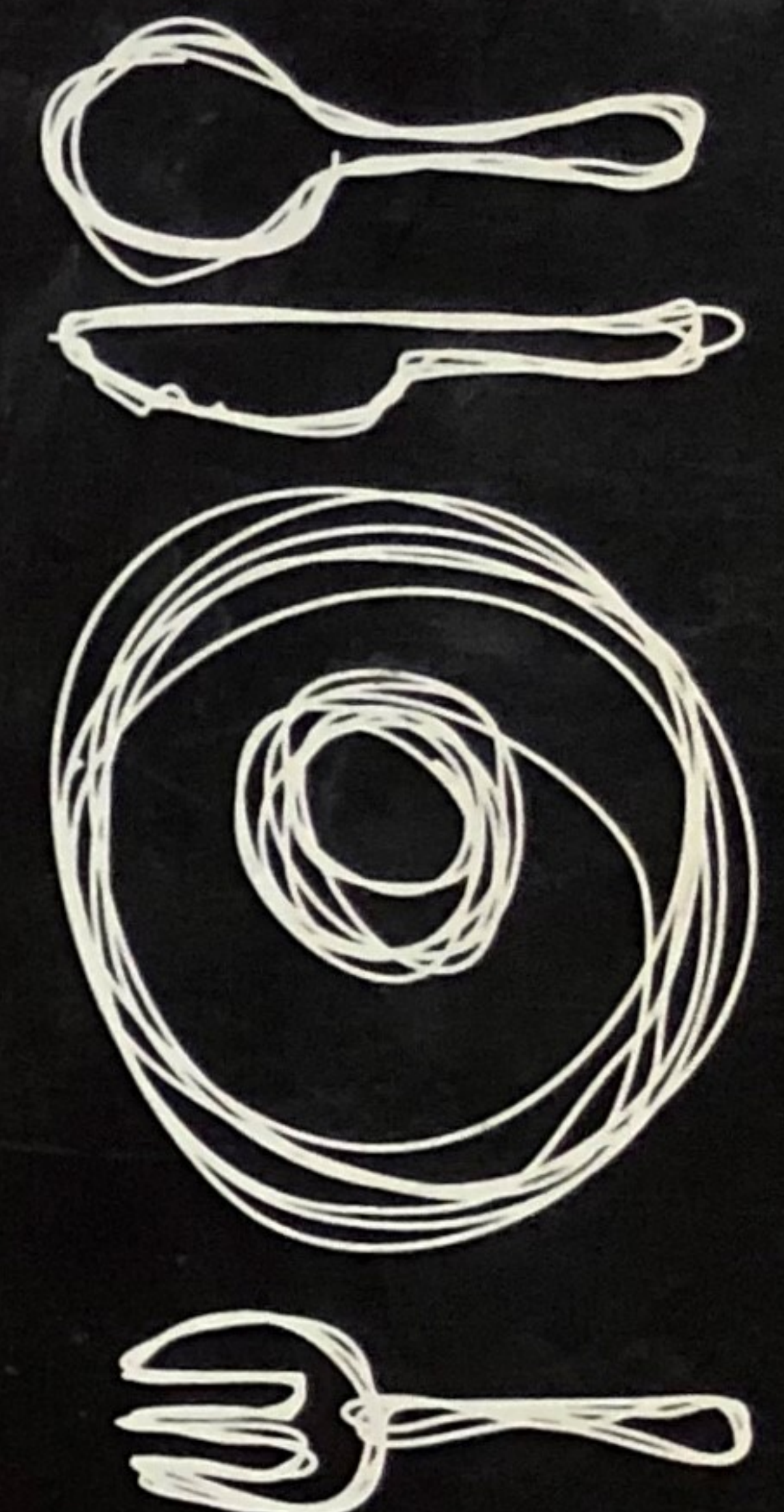
ALCOOLS ET LIQUEURS

	4cl
Poire Williams 45° Hubert Metz	7,00 €
Vieille prune du Perigord AOC	
5 ans 42° La Salamandre	7,00 €
Cognac Camus VSOP	7,00 €
Bas Armagnac de montagne AOC 3 ans 40°	7,00 €
Calvados	7,00 €
 Grand Marnier, Cointreau, Marie Brizard	6,00 €
Get 27 ou 31	6,00 €
 Vodka Smirnoff	5,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné	1,80 €
Café crème	3,50 €
Thé nature	3,20 €
Thé parfumé	3,50 €

BAR
BRASSERIE
RESTAURANT



24 BOULEVARD D'ALSACE LORRAINE
LE PERREUX