

# L'ENTRACTE



# LA GAZETTE

DEPUIS

1994

La brasserie comme on l'aime. Ambiance chaleureuse, produits locaux et savoir-faire.

Carte  
Juillet 2017



## \* LA BRASSERIE \*



### LES ENTREES

Asperges vinaigrette	4,60€
Oeuf Mayonnaise	4,60€
Crudités	4,60€
Salade de Tomates	4,60€
Jambon Cru	5,60€
Asperges & Jambon Cru	5,60€
Tomates et Thon	5,60€
Assiette de Saumon Fumé	5,60€



### LES SALADES

Salade Jardinière (Salade, crudités du moment, tomates et oeuf)	11,00€
Salade Fromagère (Salade, crudités du moment, tomates, oeuf, Tomme d'Esquerchin, Carré de Villers)	11,00€
Salade de Gayant (Salade, oeuf, jambon, fromage du Douaisis et crudités du moment)	11,00€
Salade de Campagne (Salade, crudités du moment, tomates asperges et jambon de Vendée)	11,00€
Salade de la Mer (Salade, crudités du moment, tomates, thon et oeuf)	11,00€

Salade Verte 3,00€ / Assiette de Frites 3,00€



Plat  
du jour  
- 9,90€ -  
le midi



### LES OMELETTES

Servi avec frites Maison & salade

Omelette Nature	8,10€
Omelette Jambon Fromage	10,00€
Oeufs au plat	8,10€



### LES PLANCHES

Servi avec frites Maison & salade

Planche du Ch'ti (Jambon, Potj'vlesh, fromage d'Esquerchin, Carré de Villers)	13,00€
Planche Irlandaise (Assortiment de crudités, asperges, saumon fumé, thon et toasts grillés)	13,00€



### LES POISSONS

Thon Garni (En miettes) Servi avec frites Maison & salade	10,00€
Planche Irlandaise (Assortiment de crudités, asperges, saumon fumé, thon et toasts grillés)	13,00€
Salade de la Mer (Salade, crudités du moment, tomates, thon et oeuf)	11,00€

\* Et les Moules, uniquement pour les grandes occasions...  
Fêtes de Gayant, Foire Expo et Braderie d'octobre

### LES VIANDES

Servi avec frites Maison & salade

Rôti de Boeuf froid	10,00€
Jambon	10,00€
Steak Tartare	13,00€
Steak Tartare Préparé	13,50€
Steak tartare «Clac-Clac»	13,80€
Faux-Filet	13,50€
Faux-Filet Sauce Poivre	14,50€
Faux-Filet aux échalottes	14,50€



### LES PLATS REGIONAUX

Servi avec frites Maison & salade

Potj'vlesh	13,00€
Andouillette de Troyes	13,00€



### LES DESSERTS

Assiette de Fromages	5,00€
Crème Brûlée	5,00€
Île Flottante	5,00€
Tiramisu Glacé	5,00€
Mousse au Chocolat	5,00€
Café Gournamd	5,00€
Mystère	5,00€
Nougat	5,00€
Omelette Norvégienne	5,00€
Gaufre de Bruxelles	5,00€
* Champagne Gourmand *	10,00€

## \* LES BOISSONS \*



### LES SOFTS

Sirop à l'eau	2,00€
Limonade	2,00€
Diabolo	2,20€
Coca, Orangina, Jus	3,10€
Perrier, Eau Villers	3,10€
1/2 eau Gazeuse ou Minérale	3,20€
1 Litre Eau Minérale	4,20€
1 Litre San Pellegrino	4,70€



### LES BIERES PRESSION

Goudale	3,20€
Goudale Ambrée	3,20€
Bière du moment	3,20€



### LES APERITIFS

Kir 12,5cl	3,10€
Kir Princier 12,5cl	4,60€
Ricard, Martini, Suze, Porto	3,10€
Coupe Méthode 12,50cl	4,00€
Coupe Champagne	6,00€
Picon 18cl	6,00€
Whisky 4cl	6,00€



### LES VINS

	Verre	25cl	50cl	Bouteille
Bordeaux AOC	2,20€	4,00€	8,00€	15,00€
Gamay (Pays de Loire)	3,00€	6,00€	10,00€	16,00€
Uby (Gascogne)	3,00€	6,00€	10,00€	16,00€
Muscadet	2,20€	4,00€	8,00€	15,00€
Rosé Ventoux	2,20€	4,00€	8,00€	15,00€



### LES BOISSONS CHAUDES

Café	1,50€
Thé	2,70€
Cappuccino	3,00€
Irish Coffee	8,50€



### LES DIGESTIFS

Calvados, Cognac, Genièvre, Poire, Fleur de bière, Rhum Diplomatico	6,00€
---	-------