



Le Domaine du Faux Rieux

**BAR RESTAURANT TRAITEUR
SALLE DE RÉCEPTION**



**Nous vous souhaitons la bienvenue au Domaine
du Faux Rieux**

**Le Restaurant est ouvert:
Du Mercredi au Jeudi**

**11h45 à 14h30 (accès sur place jusque 13h30)
18h30 à 22h (accès sur place 21h)**

Du Vendredi au Samedi

**11h45 à 15h (accès sur place jusque 14h)
18h30 à 22h30 (accès sur place jusque 21h30)**

Dimanche (uniquement sur réservation)

11h45 à 16h (accès sur place jusque 15h)

**Vous souhaitez réserver ou des informations sur la partie Traiteur / Salle
de réception**

**N'hésitez pas à nous contacter:
Tél : 03/27/62/42/92**

Angélique et Jordane

NOS APÉRITIFS

Ricard, Pastis 2cl	3€50
Cocktail alcoolisé 17cl	7€50
Cocktail sans alcool 17cl	5€50
Martini Blanc, Rouge 6cl	5€00
Porto Blanc, Rouge 8cl	5€00
Suze ou Salers	5€00
Malibu ananas ou orange 15cl	6€00
Gin Tonic 15cl	6€00
Vodka ou Téquila 4cl ananas, orange	6€00
Vodka RedBull	7€50
Picon vin blanc 20cl	6€00
La coupe de Champagne Brut 10cl	8€50
Pétillant Nature	4€50
Kir vin blanc 10 cl	5€00
Kir pétillant 10 cl	5€00
Kir Royale 10 cl	9€50
Spritz	8€50
Planteur	6€50
Baileys (7cl)	7€00
Supplément Picon	2€00

Whisky

Clan Campbell 4 cl	6€00
Ballantines 4 cl	7€00
Bushmills 4 cl	7€50
Akashi 4 cl	8€00
Jack Daniel's 4 cl	7€00
Supplément coca-cola, orange, pommes	1€00

Rhums Blancs en Ti'punch (Miel, Sucre de Canne ou Sitop de Batterie)

Damoiseau 4 cl	6€50
Bologne 4 cl	6€50
St James, Havana, Trois Rivière, Charrette 4cl	6€50

Rhums Bruns

Diplomatico 4cl	8€00
Don Papa 4cl	8€00
Planche rhum (4 différents en shooter)	15€00
Rhum Vieux selon arrivage 4cl	9€00

NOS BIERES EN PRESSION

	25cl	33cl	50cl
Paix Dieu 10°	5€20	6€70	10€00
Chimay Dorée 4,8°	4€20	5€60	8€00
Kasteel Rouge 8°	4€70	6€20	9€00
Bon Secours Prestige 9°	4€70	6€20	9€00
Liefmans	4€50		8€80
Supplément Picon	2€00		

NOS BIERES EN BOUTEILLE

	33cl
Chimay Bleue, Rouge, Blanche, Verte	6€00
Triple Karmeliet	5€50
Desperados	5€00
Duvel	6€00
Maredsous	5€50
Leffe Ruby	5€50
Hoegaardeen	5€00
Kasteel Rouge ou Rubus	6€20
Bon Secours Brune	6€50
Bon Secours Ambrée	6€50
Bière sans Alcool 0°	4€00

NOS SOFTS

Eaux	50cl	1L
St Amand Plate	3€50	5€50
St Amand pétillante	3€50	5€50
San Pellegrino	4€50	7€00

Coca-Cola 33cl	3€60
Coca-Cola Zéro 33cl	3€60
Coca-Cherry 33cl	3€60
Perrier 33cl	3€60
Schweppes Agrumes 25cl	3€60
Schweppes Tonic 25cl	3€60
Sprite, Fanta, Orangina 25cl	3€60
Limonade	3€00
Red Bull	5€50
Ice Tea, Tropic 20cl	3€60
Jus de fruits (orange, ananas, pomme, tomate, raisins)	3€60
Eau et sirop	2€50
Supplément Sirop ou rondelle d'Agrumes	0€50

(Grenadine, Fraise, Citror, Menthe, Violette, Banane verte, Pêche, Fruits de la Passion, Ananas, Barbe à papa, Pomme verte, Cassis)



RESTAURANT

Le Domaine du Faux Rieux



NOS PLANCHES APÉRO 2 à 3 pers

Bol d'accras (8pièces)	6€00
Saucisson	7€00
La Végétarienne	8€00
La Fromage / Charcuterie	9€00
L'Antillaise	10€00
Pizza assortiments	12€00

NOS ENTRÉES

Tomates mozzarella	7€00
Flamiche Maison	8€00
Melon et jambon cru (de Juin à Septembre)	8€50
Douzaine d'escargot	8€50
Assiette de saumon	10€00
Cassolette de la mer	10€50

NOS PLATS et GRILLADES

Steak Haché avec ou sans œuf à cheval origine française 170gr	14€50
Plat du jour	15€50
Andouillette grillé	15€50
Jambon grillé	16€00
Filet mignon aux herbes et miel	16€00
Escalope de Volaille à la normande	16€50
Tartare de bœuf Haché (170g) préparé ou non	17€00
Carpaccio de bœuf (2 assiettes)	17€00
Welsh du Domaine (Cheddar)	17€50
Welsh du Nord (Maroilles)	17€50
Bavette d'Aloyau	18€50
Assiette Mix Grill (Porc, Volaille, Bœuf)	20€00
Entrecôte grillé (300g)	23€00

NOS POISSONS

Pavé de saumon avec sauce	18€50
Papillote de poisson (selon arrivage)	19€50
Sole meunière	24€00
Filet de raie sauce moutarde	24€00

NOS BURGERS

Le Mac Domaine	18€00
Pain, steak haché, bacon grillé, fromage, fondue d'oignon, sauce burger	
Le Chicken Domaine	18€00
Pain, aiguillette de poulet, reblochon, bacon grillé, salade, tomate, sauce cocktail	
Le Végét Domaine	17€00
Pain, steak végétarien, tomate, salade, concombre, sauce burger	

NOS ACCOMPAGNEMENTS AUX CHOIX

Frites / Légumes / Riz blanc / Pâtes

Suppléments sauces:

Sauces chaudes : forestière, bleu, maroilles, poivre, échalotte, moutarde
2€00

Sauces : mayonnaise, ketchup, tartare, andalouse, américaine, samouraï,
barbecue, Pitta, Cocktail, Béarnaise, Moutarde, Burger 0€60

Supplément frites ou riz ou pâtes: 4€00 Supplément condiments 2€00
Supplément Viande: 6€00

Nos plats sont possible à emporter avec 10% de réduction sur réservation

NOS OMELETTES

Omelette Nature	13€00
Omelette Forestière	13€50
Omelette Complète (Jambon, Fromage, Champignons)	15€00
Omelette au Saumon	16€50
Omelette Savoyard (Lardons, Reblochon)	16€50

NOS SALADES

La Chèvre au miel Salade, tomates confites, toast de chèvre et miel, amandes effilées, oignons rouges	15€50
La César Duo de salades, poulet, fromage, croutons, œufs, comté	16€00
La Nordique Salade, saumon fumé, crevettes, œufs, tomates, citron	17€00
L'Antillaise Salade, avocat cocktail, mais, accras de morue, tomates	17€50
La Montagnarde Salade, tomates, croutons, lardons, fromage, œufs, jambon fumé	17€50

Menu enfant

(jusqu'à 10 ans)

Boisson

Sirop à l'eau / diabolo / Capri Sun

Plat au choix

Nuggets / Jambon blanc / Steak Haché / Hamburger / Frites
ou pizza jambon ou fromage

Dessert

1 boule de glace au choix ou mousse au chocolat

11,00
€

NOS FROMAGES

Assiette de fromage 3 fromages et salade	8€00
Fromages chauds Brioche de maroilles / toast chèvre miel et salade	8€00

Nos pizzas

Pâte à Pizza fraîche et pétri à la main

- **Margarita** **10€**
Base Tomato ou Crème, Mozzarella, Basilic
- **Reine** **12€**
Base Tomato ou Crème, Mozzarella, Champignons, Jambon
- **4 Fromages ou Flamiche** **14€**
Base Tomato ou Crème, Mozzarella, Reblochon, Maroilles, Chèvre
- **Kebab** **14€**
Base Tomato ou Crème, Mozzarella, Kebab, Oignons
- **Chicken** **14€**
Base Tomato ou Crème, Mozzarella, Emincés de Poulet, Poivrons
- **Texane** **15€**
Base Tomato ou Crème, Mozzarella, Oignons, Viande de Bœuf, Epices américaine, Oeuf
- **Napolitaine** **15€**
Base Tomato ou Crème, Mozzarella, Anchois, Oignons, Poivrons, Olives
- **Saumon** **16€**
Base Tomato ou Crème, Mozzarella, Morceaux de Saumon, Aneth, Citron, Crème
- **Savoyarde** **16€**
Base Tomato ou Crème, Mozzarella, Patates, Oignons, Reblochon, Lardons, Crème
- **Océane** **17€**
Base Tomato ou Crème, Mozzarella, Cocktail de Fruits de mer
- **Pizza Nutella** **8€**

Champagne

Veuve Pelletier	40€00
Jean Michel Bouchet et Filles Propriétaire récoltant	50€00
PIPER - HEIDSIECK	
Essentiel Brut	60€00
Essentiel Blanc de Blancs	70€00
Essentiel Blanc de Noir	80€00

Méthode Traditionnelle

Adrien Romet	20€00
--------------	-------

VINS BLANCS

Alsace

Riesling Klipfel 37.5 cl	14€00
Riesling Klipfel 75 cl	22€00

Pays de Loire

Aoc Muscadet S&M Michel Laurent	14€50
---------------------------------	-------

Moelleux

Muscat ODE	16€00
Aoc Coteaux du Layon « atômes crochus »	
Château la Tomaze	28€00

Sud-ouest

IGP Côtes de Gascogne Tortues	
« colombard- sauvignon UBY »	17€00

Bourgogne

AOC Macon Les vigneronns Terres secrètes	22€00
--	-------

VINS ROUGES

Languedoc

AOC Saint Chinian l'excellence de St Laurent	15€00
--	-------

Rhône

AOC Côtes du Rhône Villages Sainte-Cécile	
Domaine Aubert	18€00

Loire

Saint Nicolas de Bourgueil Domaine 37,5cl	14€00
AOC Saint Nicolas de Bourgueil Domaine	
du fondis 75cl	22€00

Bordeaux

AOC Blaye Côtes de Bordeaux Château	19€00
les Jouberts	
Château Virevalois	16€50

VINS ROSÉS

Longuedoc

Aoc Saint Chinian l'excellence de St Laurent 15€00

Loire

Cabernet d'Anjou 17€00

Rhône

Aoc Côtes du Ventoux « Terre et Ambre
Armand Dartois » 16€50

Provence

AOC Côtes de Provence « Limberts RS » 37,5cl 13€00

AOC Côtes de Provence « Limberts RS » 19€00

Sud-ouest

Océanide Saint Mont 16€50

VINS AU PICHET OU VERRE

	Verre	25 cl	50 cl
Rouge	4€00	6€50	11€00
Blanc sec ou moelleux	4€00	6€50	11€00
Rosé	4€00	6€50	11€00
Rosé Pamplemousse	4€00	6€50	11€00

DIGESTIFS

Calvados 4cl	7€00
Poire Williams 4cl	7€00
Cognac 4cl	7€00
Get 27, Get 31	7€00
Belle Poire 4cl	7€00
Limoncello	7€00
Cointreau 4cl	7€00
Rhum Arrangé 4cl	7€00
Amaretto	7€00
Grand Marnier	7€00



NOS DESSERTS

Salade de fruit maison	5€50
Crème Brûlée Maison	6€00
Mousse au chocolat Maison	6€00
Ananas caramélisé et sa boule vanille	7€00
Tiramisu Maison ou Moelleux au Chocolat avec sa boule vanille	7€00
Maxi Chou	8€00
Café ou Thé gourmand	9€00
Banana Split (de Mai à Septembre)	7€50
Dame blanche	7€00
Dame noire	7€00
Café ou chocolat ou caramel liégeois	7€00
Coupe Tropical (vanille, passion citron vert) + Cocktail de Fruits	7€00
Glace / Sorbet	
1 boule	2€50
2 boules	4€30
3 boules	6€30
Colonel	8€00
Supplément Chantilly ou Chocolat	0€50

Parfums glace : vanille, chocolat, fraise, pistache, rhum raisin, café, caramel beurre salé

Parfums sorbet : citron jaune, citron vert, pomme, framboise, fruit de la passion, noix de coco

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné	2€00
Café crème	2€20
Grand Café	2€70
Grand Café crème	2€90
Irish Coffee	9€50
Thé ou Infusion	2€70
Capuccino	3€50
Chocolat	3€30

