

Le Banquet

A la carte : Les entrées & Planches

NOS PLANCHES

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE ITALIENNE (1 personne)	14.90
ASSORTIMENT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS (1 personne)	14.90
ASSORTIMENT CHARCUTERIE & FROMAGES (1 personne)	14.90

NOS ENTRÉES

FRAICHEUR DES POUILLES <i>ROQUETTE, TOMATES, BURRATA & PESTO PRALINE PISTACHE</i>	10.90
CARPACCIO DE BŒUF <i>BŒUF TRANCHÉ FINEMENT, ROQUETTE & COPEAUX DE PARMESAN</i>	14.90
CARPACCIO DE BŒUF & BURRATA <i>BŒUF TRANCHÉ FINEMENT, ROQUETTE, BURRATA & COPEAUX DE PARMESAN</i>	18.90
SAUMON FUMÉ <i>TRANCHES DE SAUMON FUMÉ, PAINS TOASTÉS & BEURRE</i>	14.90
CAMEMBERT RÔTI & MIEL <i>ROQUETTE & MIEL THYM</i>	10.90
12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE <i>AU BEURRE PERSILLÉ</i>	12.90

Le Banquet

A la carte : Les Viandes

NOS VIANDES

(1 accompagnement au choix)

CÔTE DE BŒUF A L'OS D'ANGUS-SIMMENTAL PERSILLÉE* <i>COW-BOY STEAK D'ANGUS (+/- 500g)</i>	37.50
ENTRECÔTE BŒUF ANGUS-HEREFORD* <i>PIÈCE (+/-300g)</i>	27.50
FAUX-FILET D'ANGUS-HEREFORD* <i>PIÈCE (+/-300g)</i>	25.00
RIBS DE BŒUF* <i>PRÉCUITS EN BASSE TEMPÉRATURE 7 HEURES & SAUCE BARBECUE</i>	39.90
ESCALOPE DE VOLAILLE <i>SAUCE FORESTIÈRE & POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES</i>	18.90

NOS VIANDES D'EXCEPTION

Conseil du chef : cuisson bleue ou saignante

ENTRECÔTE DE BŒUF ESPAGNOL GALICE* <i>PIÈCE (+/-300g)</i>	46.00
ENTRECÔTE DE BLACK ANGUS GRAIN FED AUSTRALIEN* <i>SAUCE BARBECUE</i>	51.00
ENTRECÔTE DE WAGYU AUSTRALIEN GRADE 8/9+* <i>PIÈCE (+/-250g)</i>	85.00

1 sauce au choix comprise (supplément 3€)

Forestière, Poivre, Béarnaise, Roquefort & Moutarde miel

1 Accompagnement au choix compris (supplément 5€)

Riz pilaf, Aligot, Pommes de terre rôties, Frites maison, Salade & légumes de saison

Le Banquet

À la carte : Les plats & menus enfants

NOS PLATS

LE BANQUET BURGER*

16.90

150g DE BŒUF WAGYU, FLANDRIEN VIEUX ROUGE, SALADE JEUNES POUSSSES, OIGNONS CARAMELISÉS, TOMATE, BACON & SAUCE DU CHEF

BURGER CROUSTILLANT DE POULET*

14.90

POULET PANÉ MAISON, ROQUETTE, TOMATE, PHILADELPHIA, OIGNONS ROUGES, CIBOULETTE & SAUCE MIEL MOUTARDE

PAVÉ DE SAUMON EN DOUBLE CUISSON

21.50

SUR UN LIT DE COMPOTÉE D'OIGNONS ROUGES & PERLES DE COULIS DE FRAMBOISE BALSAMIQUE. SERVI AVEC RIZ PILAF

SALADE CÉSAR

15.90

SALADE ROMAINE, TOMATES CERISES, FILETS DE POULET PANÉ, CROÛTONS, SAUCE CÉSAR, COPEAUX DE PARMESAN & ŒUF DUR

SALADE NORDIQUE

16.90

SALADE ROMAINE, TOMATES CERISES, SAUMON FUMÉ, CROÛTONS, SAUCE VINAIGRETTE BALSAMIQUE

COURGETTE & CAROTTES RÔTIES (PLAT VÉGÉTARIEN)

12.90

LÉGUMES SAUTÉS, CUISSON AU FOUR & NAPPÉS SAUCE BARBECUE

MENUS ENFANT (Plat + glace)

ESCALOPE MILANAISE & FRITES

11.90

STEACK HACHÉ MAISON & FRITES

11.90

Le Banquet

Les desserts & Boissons

NOS DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT 70% A LA FLEUR DE SEL	8.50
CRÈME BRÛLÉE FÈVE TONKA OU VANILLE	8.90
PANNA COTTA COULIS MANGUE OU FRUITS ROUGES	8.50
TIRAMISU MONTÉ A L'ASSIETTE	9.90
CHARLOTTE AUX PÊCHES RÔTIES & BISCUITS DE REIMS	9.90

EAUX & SOFTS

COCA COLA 33cl	4.00
COCA COLA ZERO 33cl	4.00
FINE THE GLACÉ PÊCHE 33cl	4.00
FINE LIMONADE BIO 33cl	4.00
FINE INDIAN TONIC 33cl	4.00
FINE TROPICAL 33cl	4.00
PUR JUS ANANAS 25cl	6.00
NECTAR PÊCHE DE VIGNE 25cl	6.00
PUR JUS DE POMME YUZU DU JAPON 25cl	6.00
PUR JUS ORANGE BIO 25cl	6.00
DIABOLO (menthe, fraise, pêche, grenadine & citron)	4.50
PERRIER 33cl	4.00
S. PELLEGRINO 50cl	5.00
VITTEL 50cl	5.00
S. PELLEGRINO 1L	6.00
VITTEL 1L	6.00

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2.00
DOUBLE EXPRESSO	2.80
CAFÉ ALLONGÉ	2.10
CAPPUCCINO	4.20
CAFÉ CRÈME	2.50

Le Banquet

Les alcools

CHAMPAGNES

	VERRE 12cl	BOUTEILLE
ROGER GUY (BRUT)	7.00	39.00
PIPER HEIDSIECK (BRUT)	11.00	55.00
PIPER HEIDSIECK (BDB)		65.00
PIPER HEIDSIECK (ROSÉ SAUVAGE)		65.00
DIDIER HERBERT (BRUT 1 ^{er} CRU)		45.00
VEUVE CLICQUOT		79.00

VINS BLANCS

	VERRE 12cl	BOUTEILLE
PASSY LE CLOU (PETIT CHABLIS)	8.90	39.50
BAPTISTE & LÉON (CHARDONNAY/ROLLE)	5.00	32.00
BELLEVILLE (RULLY LA PERCHE)		49.00
BUXY (BOURGOGNE CHARDONNAY)		37.50
FRAIRIE (COTEAUX DU LAYON)		37.50
OGIER (COTES DU RHONE ARTESIS)		37.50

VINS ROUGES

	VERRE 12cl	BOUTEILLE
BAPTISTE & LÉON (MERLOT / SYRAH)	5.90	32.00
MAISON OGIER (CROZES HERMITAGE)	6.90	37.50
FONDIS (ST NICOLAS DE BOURGUEIL)		37.50
OGIER (CÔTES DU RHÔNE ARTESIS)		37.50
BUXY (PINOT NOIR)		37.50
LAROQUE VALOIS (SAINT EMILION)		39.90
BELLEVILLE (MERCUREY CHAMPS ROIN)		51.00
CLOS DE L'ORATOIRE (CHATEAUNEUF DU PAPE)		69.00
CHASSAGNE MONTRACHET		71.50

VINS ROSÉS

	VERRE 12cl	BOUTEILLE
BAPTISTE & LÉON (CINSAULT/GRENACHE)	5.00	25.00
VIGNERONS ST TROPEZ		29.00

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Le Banquet

Les apéritifs & digestifs

BIÈRES

TÊTE DE CHOU (WEIZENBIER GINGEMBRE 5,0%) 33cl	
LA RÉMOISE (BIÈRE BLONDE 5,9%) 33cl	5.30
RED ALERT (6,2%) 33cl	5.30
MONACO 33cl	4.90

COKTAILS

APEROL SPRITZ 20c (Liqueur d'orange, prosecco, eau gazeuse & rondelle d'orange)	8.50
GIN & ARTONIC (Gingembre, pamplemousse, concombre & nature)	11.50
GIN FIZZ (Gin, sirop de sucre de Canne, jus de citron & eau gazeuse)	10.50

PASTIS

ACOLYTHE (PASTIS) 2cl	6.00
-----------------------	------

VODKA

VODKA AU PIED DE VIGNE (Distillerie de Reims)	7.90
LIND AN LIME (GIN) 4cl	8.00

GIN

UNA MAS (GIN) 4cl	8.00
LIND AN LIME (GIN) 4cl	8.00

RHUM

DUPPY SHARE (RHUM SPICED) 4cl	7.00
ROBLE (EXTRA ANEJO 12) 4cl	10.00

WHISKY

FONTAGARD (SAUTERNES FINISH) 3cl	10.00
KUJIRA (INARI) 3cl	10.00
OLD TULLYMET (WHISKY) 3cl	7.00

COGNAC

PEUREUX (POIRE / COGNAC) 3cl	6.00
PATTES BLANCHES (COGNAC) 3cl	9.00

LIQUEUR

MEUNIER (VERVEINE) 5cl	7.00
MEUNIER (SUC DES GLACIERS) 5cl	7.00
MEUNIER (GRAN OLAN) 5cl	9.00