

APÉRITIF

PLANCHE APÉRO

Terrine à partager		7€00		
Saucisson le fuet	demi	4€00	entier	6€90
Beignets au Maroilles	4 pièces	7€50	8 pièces	13€00
Planche mixte	2 personnes	10€00	4 personnes	19€00
<i>Saucisson le fuet, beignets au Maroilles, foie gras</i>				

CLASSIQUE 4€20

Kir pétillant	10 cl
<i>Rose, griotte, violette, framboise, mûre, pêche, cassis, poire</i>	
Pineau Fief du Moulin	6 cl
<i>Blanc, rouge ou rosé</i>	
Martini	6 cl
<i>Blanc, rouge ou fiero</i>	
Suze	6 cl
Ricard	2 cl

WHISKY 4 CL

Ballantine's	5€50
Glenlivet	6€50
Tougouchi	7€50

CHAMPAGNE

Coupe	10 cl	9€50
Kir royal	10 cl	10€50
<i>Rose, griotte, violette, framboise, mûre, café, pêche, cassis, poire</i>		
Veuve Pelletier rosé		45€00
Nicolas Feuillate brut		50€00

COCKTAIL 7€50

Planteur	25 cl
Whisky-coca ou rhum-coca	12 cl
Gin-tonic	12 cl
Americano maison	12 cl

COCKTAIL 9€50

Passion tropical	25 cl
<i>Purée de fruits de passion, liqueur rhum coco, rhum jus d'ananas et jus de passion</i>	
Spritz Charentais	25 cl
<i>Purée de fruits rouge, liqueur de cognac fruits rouges Meukow et crémant de Loire</i>	
Chinegaritha	12 cl
<i>Tequila, jus de citron vert, liqueur de litchis et sucre de canne</i>	

MOCKTAIL SANS ALCOOL 25 CL 6€50

Eden	
<i>Jus de mangue goyave multifruits et sirop de framboise</i>	
Saveur des îles	
<i>Jus de mangue goyave multifruits et sirop de coco</i>	
Diabolo charentais	
<i>Purée de fruits rouges limonade et sirop de cerise framboises</i>	

VIN

VIN ROUGE

**CHÂTEAU HAUT LA POINTE CÔTES DE BLAYE
APPELLATION CÔTE DE BORDEAUX CONTRÔLÉE**

verre 15cl 5€50 le pichet 25cl 10€50 50cl 17€50 la bouteille de 75 cl 22€00

FIEF DU MOULIN MERLOT VIN LOCAL DE VANDRE CHARENTE-MARITIME

verre 15cl 7€00 le pichet 25cl 12€00 50cl 19€50 la bouteille de 75 cl 25€00

LES DARONS LANGUEDOC APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

la bouteille de 75 cl 25€00

**DOMAINE DE LA GABERNELLE AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL
VIN DE LOIRE**



verre 15cl 6€50 le pichet 25cl 11€50 50cl 18€50 la bouteille de 75 cl 28€00 

LES PIOUS VIN BIO AOP CÔTE DU RHÔNE

verre 15cl 7€50 le pichet 25cl 12€50 50 cl 19€50 la bouteille de 75 cl 27€00

VIN

VIN BLANC

VAUCLUSE VIOGNIER INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE VALLÉE DU RHÔNE

la bouteille de 75 cl 22€00

CHÂTEAU PONTENEY BLANC SAUVIGNON APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE

verre 15cl 6€50 le pichet de 25cl 11€50 50cl 18€50 la bouteille de 75 cl 24€50

CHÂTEAU DE LA GRAVE SAINTE-CROIX-DU-MONT BORDEAUX VIN MOELLEUX

verre 15cl 7€50 le pichet 25cl 12€50 50cl 19€50 la bouteille de 75 cl 27€00

POUILLY FUMÉ VAL DE LOIRE APPELLATION POUILLY FUMÉ CONTROLÉE

verre 15cl 10€00 le pichet de 25cl 15€00 50cl 22€00 la bouteille de 75 cl 30€00

CLAUDE LAFFOND CUVÉE TOPAZE APPELLATION REUILLY CONTRÔLÉE

la bouteille de 75 cl 26€50

VIN ROSÉ

LA SANTONNIÈRE VIN BIO CÔTE DE PROVENCE APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

La bouteille de 37,5 cl 15€ la bouteille de 75 cl 22€50



FIEF DU MOULIN CABERNET FRANC VIN LOCAL DE VANDRE CHARENTE-MARITIME

verre 15cl 7€00 le pichet 25cl 12€00 50cl 19€00 la bouteille de 75 cl 25€00

GRAIN DE GLACE ROSÉ D'HIVER 2024

**LES MAÎTRES VIGNERONS PRESQU'ILE DE SAINT TROPEZ
CÔTE DE PROVENCE A O P**

verre 15cl 10€00 le pichet 25cl 15€00 50cl 22€00 la bouteille de 75 cl 30€00

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

BOISSONS

SOFT 2€60

Eau minéral plate & sirop

Diabolo

Fraise, grenadine, framboise, menthe, noix de coco, citron, pêche, violette, litchi, gingembre, cerise et beurre caramel salé

SODA 3€90

Coca cola

Coca zéro

fuze tea

Orangina

Jus de fruit

Pomme, ananas

Oasis tropical

EAUX

Perrier ou badoit rouge 33cl 3€50

Evian. 33cl 3€50

Abatille plate 50 cl 4€00

Abatille plate 75 cl 5€00

Abatille pétillante 50cl 4€50

Abatille pétillante 75cl 5€50

BIÈRE SANS ALCOOL

1664 3€90

1664 sirop 4€20

Panaché 1664 & limonade 50cl 5€90

BIÈRE PRESSION

Affligem 25 cl 4€00 50cl 8€00

Monaco 25 cl 4€20

Panaché 25 cl 4€20

Picon bière 25cl 4€50 50cl 8€50

Bière du moment 25cl 4€90 50cl 8€80

Pression sirop 25cl 4€20

Bière 33CL

Desperados 3€50

Tripel karmeliet 3€80

Queue de charrue 4€00

Mort subite Kriek cerise 4€50

Mort subite blanche 4€50

CARTE

ENTRÉES

Beignets au Maroilles	9€00
Profiterole de gésiers au vinaigre balsamique	10€50
Crème d'asperge oeuf mollet & chips de parmesan	11€00
Os à moelle et ses Toasts	12€50
Saint Jacques à la provençale	13€00
Salade de Saint-Marcellin pané et chips de Serrano	13€00

ENTRÉES DÉCLINÉES EN PLAT

Beignets au Maroilles	14€50
Saint Jacques à la provençale	18€50
Salade de saint-marcellin pané et chips de Serrano	18€50

PLATS PRINCIPAUX

Cuisse de poulet grillé sauce thym & citronnelle	13€00
Steak tartare <i>steak VBOF 150 gr préparé ou non préparé ou parisienne</i>	15€00
Risotto de fruits de mer et curcuma	16€00
Pavé de rumsteck <i>VBOF 150 gr origine France sauce au choix :échalotes, Maroilles, laquage d'épices, beurre maître d'hôtel</i>	17€50
Hamburger du chef <i>steak VBOF 150 gr selon l'humeur du chef du chef!</i>	18€00
Dos de cabillaud sur lit de risotto sauce curry coco	19€00
Bavette à l'échalote <i>Angus irlandaise 200gr</i>	18€00
carbonade flamande	18€00

Supplément sauce 2€50

*sauce au choix : échalote, Maroilles,
laquage d'épices, beurre maître d'hôtel*

Supplément accompagnement 3€00

Frites ou riz ou poêlé de légumes

Nous vous remercions de nous signaler toute allergie.

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

FIN DE REPAS

DESSERTS

Mousse au chocolat noir	6€50
Crème brûlée	6€50
Faisselle de fruits rouges poudre de spéculoos	6€50
Moelleux chocolat coeur cerises amarina	8€50
Gaufre chocolat chaud chantilly	8€50

Brioche perdue glace vanille	8€50
Café ou thé gourmand	9€00

COUPES DE GLACE

Sorbet 2 parfums <i>Passion cassis mangue framboise citron</i>	6€50 8€50
Dame blanche	8€50
Chocolat liégeois	8€50
Café liégeois <i>Glace café, expresso ou déca chantilly</i>	8€50 8€50
Profiteroles glace vanille ou beurre caramel salé	8€50

Glace gourmande

Deux parfums au choix: vanille chocolat café
fraise beurre caramel salé rhum raisins

nappage au choix: coulis de fruits rouges
chocolat chaud nappage caramel

BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné	2€00
Chocolat chaud	2€90
Thé ou infusion sachet <i>Jasmin ou menthe ou coquelicot ou ceylan ou verveine ou camomille</i>	2€90
Irish coffee ou café italien	9€00

DIGESTIFS 4CL 5€50

Get 27
Get 31
Menthe Pastille
Amaretto
Bayley's
Cointreau
Grand Marnier
Limoncel
Hpnotyk (vodka cognac et fruit passion)
Saint Germain
Italicus
Seve feu de joie
Liqueur de cognac café
Liqueur de cognac vanille
Eau-de-vie mirabelle
Eau-de-vie vieille prune
Eau-de-vie poire
Armagnac
Calva
Cognac Meukow
Cognac liqueur café ou vanille ou amaretto

MENU

Nos menus sont hors-boissons

MENU DU LAC 26€

UNE ENTRÉE AU CHOIX

Beignets au Maroilles

Crème d'asperge oeuf mollet
& chips de parmesan

Profiterole de gésiers au
vinaigre balsamique

UN PLAT AU CHOIX

Cuisse de poulet grillée
sauce thym et citronnelle

Steak tartare
VBOF 150gr préparé ou non préparé ou parisienne

Pavé de rumsteak
VBOF 150 g origine France
sauce au choix :échalotes, Maroilles,
laquage d'épices, beurre maître d'hôtel

Risotto de fruits de mer et curcuma

Un dessert au choix

Mousse chocolat noir

Crème brûlée

Faisselle coulis de fruits
rouges poudre Spéculoos

Sorbet

Autre dessert à la carte supplément 2€

Café gourmand supplément 3€

MENU FARFADET 36€

UNE ENTRÉE AU CHOIX

Salade de Saint-Marcellin pané
et chips de Serrano

Saint-Jacques à la
provençale

Os à moelle et ses Toast

UN PLAT AU CHOIX

Bavette à l'échalote
Angus irlandaise 200gr

Hamburger du chef

Dos de cabillaud sur lit de
risotto sauce curry coco

carbonade flamande

Un dessert au choix

Dessert ou glace
au choix dans la carte

Nous vous remercions de nous signaler toute allergie.

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

LES ENFANTS

JUNIOR

8€00 SANS ENTRÉE
11€00 AVEC ENTRÉE
JUSQU'À 6 ANS

ADO XL

12€00 SANS ENTRÉE
15€00 AVEC ENTRÉE
JUSQU'À 13 ANS

UNE BOISSON VERRE DE 25 CL

COCA, ORANGINA, ICE TEA, JUS DE FRUIT, OASIS TROPICAL, DIABOLO, SIROP

UNE ENTRÉE

BEIGNETS AU MAROILLES
PLANCHOUNETTE DE SAUCISSON

UN PLAT

NUGGET MAISON
STEAK HACHÉ
FILET DE POULET

UN DESSERT

MOUSSE CHOCOLAT
CRÈME BRÛLÉE
DEMI-BRIOCHE PERDUE GLACE VANILLE
GLACE OU SORBET

Allergènes	CÉRÉALES & GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUF	ARACHIDES	FRUITS À COQUES	LAIT	GRAINES
Beignets au Maroilles	X		X	X	X	X	X
Crème d'asperge			X	X	X	X	X
Profiterole de gésiers	X		X	X	X	X	X
Os à moëlle	X		X	X	X		X
Saint Jacques provençale		X		X	X	X	X
Salade de Saint Marcelin	X		X	X	X	X	X
Steak tartare	X		X	X	X		X
cuisse de poulet				X	X		X
Risoto de fruits de mer	X	X		X	X	X	X
Pavé de rumsteak				x	x		x
hamburger du chef	x		x	x	x	x	x
Bavette à l'échalote				x	x		x
Dos de cabillaud	x	x	x	x	x	x	x
carbonade flamande	x		x	x	x		x
Poulet enfant					x		x
Steak Enfant					X		X
Nuggets	X		X	X	X	X	X
Mousse au chocolat			X	X			
Crème brûlée			X			X	
Brioche perdue	X		X	x	X	X	x
Glaces gourmandes			X			X	
Profiteroles	X		X	X	X	X	
Café Gourmand	X		X	X		X	
Gauffre	x		x	x	x	x	
Faisselle						X	
Gauffre	X		X	X	X	X	X
moelleux chocolat							