

APERITIFS

Ricard, Pastis	3.50 €	Porto, Kir	4 €
Martini Rouge/Blanc	3.50 €	Campari, Suze	5 €
Sangria	5.50 €	Punch	6.50 €

BIERRES

PRESSIONS

Affligem 25cl. 3.50 €
50cl. 7 €

Pelforth 25cl. 3 €
50cl. 6 €

BOUTEILLE 5 €

Desperados
Heineken
Hoegaarden Blanche
Leffe
Pelforth Brune

Pietra 7 €

SODAS 3.50 €

Coca Cola
Coca Cola Zéro
IceTea
Orangina
Sprite
Fanta
Sweeps & Agrume
Perrier

EAUX

Evian, San Pellegrino, Badoit

50cl 3.50 €
1L 5.50 €

JUS PAGO 3.50 €

Abricot
Ananas
Fraise
Orange
Pomme
Pamplemousse
Tomate

SIROPS

*Citron - Fraise - Grenadine
Menthe - Orgeat - Pêche*

Eau 1.80 €
Diabolo 2.50 €

VINS ROUGES

75cl

50cl

Domaine Rose Trémières 20€ 14€

Château de Cabran 19€ 14€

Château de Paquette 22€

VINS ROSES

75cl

50cl

Domaine Rose Trémières 20€ 14€

Château de Cabran 19€ 14€

Château de Paquette 22€

VINS BLANCS

75cl

50cl

Domaine Rose Trémières 20€ 14€

Château de Cabran 19€ 14€

Côteaux du Layon 18€

PICHETS

ROUGE – ROSE - BLANC

Verre 2.70 €

Pichet 25cl 5 €

Pichet 50cl 9 €

ENTREES



Carpaccio de Bœuf - Frites Salade	16 €
<i>Beef Carpaccio</i>	
Escargots au Beurre Persillé 12pcs	15.50 €
<i>Parsley Snails</i>	
Assiette de Charcuterie	14.50 €
<i>Plate of Cold Cuts</i>	
Tempura de Gambas 4 pcs	17 €
<i>Prawn Tempura</i>	
Friture d'Eperlan	13 €
<i>Frying Smelts</i>	
Soupe de Poissons	12 €
<i>Fish Soup</i>	
Tomates Mozarella	12 €
<i>Tomatoes and Mozarella</i>	
Assiette de Saumon Fumé	16.50 €
<i>Plate Salmon Smoked</i>	

SALADES

	Assiette	Repas
Salade Lyonnaise	13 €	17€
<i>Salade, lardons, œuf, croutons, tomates</i>		
<i>Salad, bacon, egg, bread croutons, tomato</i>		
Salade César au Poulet	14 €	18€
<i>Salade, poulet, parmesan, bacon, œuf, croûtons</i>		
<i>Salad, chicken, parmesan cheese, bacon, egg, crouton</i>		
Salade Fraicheur	12 €	16€
<i>Salade, fromage Feta, crudités de saison, tomate, olives</i>		
<i>Salad, greek cheese (Feta), raw vegetables, tomato, black olives</i>		
Salade Chèvre Chaud	14 €	18€
<i>Salade, chèvre chaud, oignons, lardons, tomate cerise</i>		
<i>Salad, hot goat cheese, onions, bacon, cherry tomato</i>		
Salade Italienne	14 €	18€
<i>Salade, tomate, poivron, mozzarella, parmesan, jambon cru,</i>		
<i>Salad, tomato, pepper, mozzarella, parmesan, mountain ham</i>		
Salade Magret de Canard	14 €	18€
<i>Salade, magret fumé, lardon, tomate cerise, oignons confits</i>		
<i>Salad, smoked duck-breast filet, bacon, cherry tomato, candied onions</i>		



TARTARES AUX COUTEAUX

Tartare de Bœuf à l'Italienne, Frites Salade 21€

Tartare of Beef Italian Mode, Fries, Salad

Tartare de Saumon Exotique, Salade 18€

Exotic Salmon Tartare, Salad

VIANDES

Bavette à l'Echalotte 18€

Flank Steak with Shallot

Suprême de Poulet à la Forestière 14.50€

Chicken supreme with mushroom cream

Noix d'entrecôte Irlandaise 220gr 23€ 300gr 33€

Irish Rib Steak

Magret de Canard Laqué 23€

Duck Breast

Andouillette à la Moutarde 13.50€

Pig Saussage , Mustard Sauce

Burger du Chef 16.50€

Chief's Burger

Travers de Porc (Ribs) 18 €

Mixx Grill 32 €

POISSONS ET CRUSTACES

Bourride du Chef 22€

Chef's Bourride

Saumon Rôti en Ecailles de chorizo 17€

Roasted Salmon in Chorizo Scales

Filet de Rouget à la Persillade 16.50€

Red Mullet Filet with Parsley

Gambas Flambées à la Provencale 18€

King Prawns Provençal Mode

Parillada de la Mer 25€

Parillada of th Sea

PATES

Ravioles aux Truffes Blanches 18 €

Ravioli with white truffles

Tagliatelles à la Carbonara 13.50 €

Carbonara Tagliatelles

Lasagne du Chef 14 €

Chief's Lasagna

Fagottini Basilic 13 €

Basil Fagottini

Wok de St Jacques & Gambas 18 €

Scallop and Shrimp Wok

Wok de Poulet sauté aux Légumes 16 €

Fried Chicken with Végétales Wok

MENU ENFANT 12 €

Sirop à l'eau

Nuggets (Faits Maison) Ou Steak Haché - Frites

Ou Lasagnes du Chef

Cornet de Glace 1 Boule

Parfums au choix : Vanille - Chocolat - Café - Citron - Fraise

PAELLA

Sur Réservation la veille avant 12h - Minimum 4 personnes

MENU 22 €

Paella

Tiramisu

Verre de Sangria

LA PART À EMPORTER 12 €



PIZZAS

Margarita

9 €

Tomate, Mozzarella, Olives - Tomato, Mozzarella, Olives

Reine

11 €

Tomate, Jambon, Champignons, Emmental, Mozzarella, Olives

Tomato, Ham, Mushroom, Emmental, Mozzarella, Olives

Quatre Fromages

13.50 €

Tomate, Emmental, Mozzarella, Chèvre, Roquefort, Olives

Tomato, Emmental, Mozzarella, Hot Goat, Roquefort, Olives

Calzone

13 €

Tomate, Emmental, Mozzarella, Jambon, Champignons, Oeuf

Tomato, Emmental, Mozzarella, Ham, Mushroom, Egg

Fruits de Mer

16.50 €

Tomate, Emmental, Mozzarella, Cocktail de Fruits de Mer, Gambas, Persillade

Tomato, Emmental, Mozzarella, Seafood Cocktail, Gambas, Parsley

Océance

17.50 €

Crème fraîche, Saumon fumé, Emmental, Mozzarella, Citron

Fresh cream, Smoked Salmon, Emmental, Mozzarella, Lemon

Pizza du Chef

14 €

Tomate, Emmental, Mozzarella, Jambon Cru, Roquette, olives

Tomato, Emmental, Mozzarella, Ham, Roquette Salad, olives

La Mirada

13 €

Tomate, Emmental, Mozzarella, Chorizo, Oignons, Poivrons

Tomato, Emmental, Mozzarella, Chorizo, Onions, Pepper

Savoyarde

14 €

Crème Fraîche, Raclette, Pomme de Terre, Lardons, Oignons

Fresh Cream, Raclette Cheese, Potatoes, Bacon, Onions

Chèvre - Miel

12 €

Crème, Emmental, Mozzarella, Chèvre, Miel

Fresh Cream, Emmental, Mozzarella, Goat Cheese, Honey

Camarguaise

15 €

Crème Fraîche, Emmental, Mozzarella, Viande Hachée, Oignons, Oeuf

Fresh Cream Emmental, Mozzarella, Ground Beef, Onions, Egg



MENU 25 €



ENTRÉE

Escargots au Beurre Persillé

Parsley Snails

Tempura de Gambas

Prawn Tempura

Salade Magrets de Canard

Salad Smoked Duck-breast Filet

PLAT

Bavette à l'Echalotte

Flank Steak Shallot Sauce

Fagottini Basilic

Basil Fagottini

Pavé de Saumon

Salmon Fillet

DESSERT

Café ou Chocolat Liégeois

Liège Coffee or Chocolate

Crème Brulée

Carmelized Vanlia Cream





MENU 16.90 €

LE MIDI UNIQUEMENT – SAUF WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE

Friture d'Eperlan

Frying Smelts

Salade Fraicheur Féta

Fresh Féta Salad

Tomate Mozzarella

Tomatoes and Mozzarella

PLAT

Suprême de Poulet à la Forestière

Chicken Supreme Mushroom Sauce

Andouillette à la Moutarde

Andouillette Mustard Sauce

Lasagnes du Chef

Chef's Lasagna

DESSERT

Coupe de Glaces (2 boules)

Cup of Icecream (2 balls)

Parfums au choix : Vanille - Chocolat - Café - Citron - Fraise

Supplément Chantilly 0.50 €



DESSERTS

Faits Maison



Mousse au chocolat	7.50 €
<i>Chocolate Mousse</i>	
Crème Brulée	7.50 €
<i>Caramelized Vanilla Cream</i>	
Crème Caramel	5.50 €
<i>Caramel Cream</i>	
Profiteroles au chocolat	10 €
<i>Chocolate Profiteroles</i>	
Tiramisu Fruits Rouges	8.50 €
<i>Tiramisu with Red Fruits</i>	
Panacotta	8.50 €
<i>Panacotta</i>	
Café Gourmand	9.50 €

DESSERTS GLACES

Café ou Chocolat Liegeois	8.50€
<i>Liege Coffee or Chocolate</i>	
Coupe de Glace 2 boules - Chantilly	4.50€
<i>Cup of Ice cream 2 balls with whipped cream</i>	
Coupe de Glace 3 boules - Chantilly	6 €
<i>Cup of Ice cream 3 balls with whipped cream</i>	

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES GLACES

ASK FOR OUR ICE CREAM MENU AND SCENTS



COCKTAILS

9 €

Faits Maison

Mojito

Caïpirinha

Téquila Sunrise

Américano (maison)

Apérol Spritz

6 €

Martini tonic

SANS ALCOOL 6€

Virgin Mojito

Virgin Piña

10 €

Piña Colada

Irish Coffee

ALCOOL & DIGESTIFS

5.50€

Amaretto

Baileys

Cognac

Get 27

Gin

Malibu

Rhum St James

Vodka

Armagnac

Cachaca

Cointrau

Get 31

Limoncello

Manzana

Rhum Blanc

Whisky

7.50 €

Chivas 12 ans

Don Papa

Jack Daniels

BOISSONS CHAUDES

Expresso

1.60€

Double Expresso 3.20€

Noisette

1.80€

Grand Crème 3.40€

Décaféiné

1.70€

Cappuccino 3.80€

Chocolat Chaud 3.20€

Latte Macchiato 3.50€

Thé

3.00€

Irish Coffee 9.50€