



## - ENTRÉES / STARTERS -

|                                                                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>LENTILLES ET SAUMON MARINÉ</b>      | 6,10€ |
| Lentil & marinated salmon salad                                                                                         |       |
| <b>LE POIREAU VINAIGRETTE</b>          | 5,10€ |
| Leek in vinaigrette                                                                                                     |       |
| <b>L'OEUF MAYONNAISE</b>               | 4,80€ |
| Hard boiled egg with mayonnaise                                                                                         |       |
| <b>SALADE DE GÉSIER CONFIT</b>         | 6,10€ |
| Green salad with confit gizzards                                                                                        |       |
| <b>TOAST DE SAUMON MARINÉ</b>          | 6,90€ |
| Salmon toast                                                                                                            |       |
| <b>SOUPE A L'OIGNON</b>                | 8,90€ |
| French onion soup                                                                                                       |       |
| <b>MAGRET DE CANARD FUMÉE</b>          | 7,20€ |
| Smoked duck breast                                                                                                      |       |
| <b>POMME DE TERRE SAUTÉE OU PURÉE</b>  | 4,40€ |

## - PLATS / MAIN DISH -

|                                                                                                                                     |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>BAVETTE DE BOEUF, PURÉE, SAUCE POIVRE</b>       | 16,90€ |
| Flank steak, mashed potatoes, pepper sauce                                                                                          |        |
| <b>TARTARE DE BOEUF, POMME DE TERRE SAUTÉES</b>    | 15,90€ |
| Beef tartare, fried potatoes                                                                                                        |        |
| <b>CONFIT DE CANARD, PURÉE</b>                   | 17,50€ |
| Homade confit duck, mashed potatoes                                                                                                 |        |
| <b>FOIE DE VOLAILLE SAUTES, PURÉE</b>            | 14,50€ |
| Sautéed chicken liver, mashed potatoes                                                                                              |        |
| <b>BURGER DU BOSQUET, POMME DE TERRE SAUTÉES</b>                                                                                    | 18,00€ |
| Burger le bosquet, fried potatoes                                                                                                   |        |
| Steak haché, salade, compoté d'oignon, cheddar fondu, pain brioché, bacon                                                           |        |
| Minced steak, salad, onion, cheddar, smoked bacon                                                                                   |        |
| (Double Burger +3,50Euro) (Avec oeuf +1,50Euro)                                                                                     |        |
| <b>ENTRECOTE XL (ENV 350G), SAUCE ROQUEFORT</b>  | 26,90€ |
| HARICOTS VERTS ET POMME DE TERRE SAUTES                                                                                             |        |
| Entrecôte XL (Env 350g), Roquefort sauce                                                                                            |        |
| Green bean and Fried potatoes                                                                                                       |        |

## - FROMAGES / CHEESE -

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| <b>BRIE DE MEAUX</b>             | 5,90€ |
| Brie cheese                      |       |
| <b>CROTTIN DE CHÈVRE</b>         | 5,90€ |
| Goat cheese                      |       |
| <b>SAINT-NECTAIRE</b>            | 5,90€ |
| Saint nectaire cheese            |       |
| <b>CANTAL</b>                    | 5,90€ |
| Cantal cheese                    |       |
| <b>DUO DE FROMAGES AUX CHOIX</b> | 8,50€ |
| Two types of cheese              |       |

## - A PARTAGER -

|                                                      |        |
|------------------------------------------------------|--------|
| <b>RILLETTE D'OIE</b>                                | 6,90€  |
| Potted goose meat                                    |        |
| <b>SAUCISSE SÈCHE</b>                                | 6,90€  |
| Dry sausage                                          |        |
| <b>MIXTE DE FROMAGES</b>                             | 12,90€ |
| Mixed cheese platter                                 |        |
| <b>MIXTE RILLETES, SAUCISSES, FROMAGES</b>           | 18,90€ |
| Mixed cheese platter, dry sausage, potted goose meat |        |

## - SALADES GOURMANDES -

|                                                                                                                           |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>SALADE DE CHEVRE CHAUD AU MIEL</b>  | 16,90€  |
| hot goat cheese salad, honey                                                                                              |         |
| <b>SALADE LANDAISE</b>                 | 17,90€  |
| salade, magret de canard fumée, oeuf mollet, gésier confit, foie de volaille sautée, haricot vert, champignon de paris    |         |
| salad, smoked duck, breast, poched egg, confit gizzard, sauteed chicken                                                   |         |
| liver, green bean, paris mushroom                                                                                         |         |
| <b>SALADE VÉGÉTARIENNE</b>             | 15,90€* |
| vegetarian salad                                                                                                          |         |
| <b>PETITE ASSIETTE DE SALADE VERTE</b>                                                                                    | 3,50€   |

## ENTRÉES / PLATS / DESSERTS DU JOUR

## - DESSERTS -

|                                                                                                                         |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>TARTE TATIN</b>                 | 7,90€  |
| Upside down apple pie                                                                                                   |        |
| <b>MARQUISE AU CHOCOLAT</b>        | 5,90€* |
| Chocolate marquise                                                                                                      |        |
| <b>CREME BRULEE</b>                | 6,50€  |
| Burnt cream                                                                                                             |        |
| <b>CRÈME RENVERSÉE AU CARAMEL</b>  | 4,90€* |
| Cream caramel pudding                                                                                                   |        |
| <b>CAFÉ GOURMAND</b>               | 9,50€  |
| <b>THÉ GOURMAND</b>                | 11,50€ |

un plat minimum par personne  
one main dish minimum for person



## VINS ROUGES

### CÔTES DU RHONE A.O.P. "LES MAGERANS"

UN VIN TOUT EN RONDEUR SUR DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES, D'ÉPICES ET DE GARRIGUE

### CÔTES DU RHONE A.O.C. "E.GUIGAL"

VIN COMPLET, DE BONNE PERSISTANCE. ELÉGANCE ET FINESSE DUE À UN BEL ÉQUILIBRE ENTRE TANINS ET FRUITS

### BORDEAUX A.O.P. "LES MERCADIERES"

UNE STRUCTURE SOUPLE ET VIVE AVEC UNE BELLE FRAÎCHEUR, ET DES TANINS SOYEUX ET VELOUTÉS

### BLAYES COTES DE BORDEAUX A.O.P. "CHATEAU LES FAIX"

UN VIN FIN ET ÉLÉANT

### BORDEAUX GRAVES A.O.C. "GRABAS"

UNE CUVÉE ÉLÉANTE QUI OFFRE DES PARFUMS DE FRUITS NOIRS ET D'ÉPICES DOUCES

### BROUILLY A.O.C. "CHAPELLE DE VENENGE"

UN VIN ÉQUILIBRÉ ET HARMONIEUX QUI SE RÉVÈLE ROND, ACIDULÉ ET ASSEZ LONG EN BOUCHE

### SAUMUR CHAMPIGNY A.O.C. "LES VALENGENETS"

FRUITÉ, PUISSANT ET SOYEUX, QUI OFFRE UNE BOUCHE ÉPICÉE AUX ARÔMES DE POIVRON ET DE FRUITS ROUGES

### COTEAUX BOURGUIGNONS A.O.C. "AERGERTER LEON"

LA DIVERSITÉ DE TERROIRS ET DE CÉPAGES PROCURENT À CETTE APPELLATION UNE LARGE PALETTE DE VINS, FRUITÉS ET FRIANDS

## VIN ROSE

### "AUROSE BAIN DE MIDI" IGP MÉDITERRANÉE PROVENCE

UN VIN D'UNE FRAICHEUR INCROYABLE AVEC UNE BELLE LONGUEUR EN BOUCHE

## VINS BLANCS

### TOURAINÉ A.O.C. - "PETIT BOUC SAUVIGNON"

CE SAUVIGNON DE TOURAINÉ VOUS ENCHANTERA PAR SA BELLE TYPICITÉ AROMATIQUE FRUITÉE

### CHEVERNY A.O.C. "LES VIGNERONS DE MONT-PRÈS CHAMBORD"

UN VIN VIF ET FRUITÉ, HARMONIEUX ET ÉQUILIBRÉ, UNE BELLE PUISSANCE AROMATIQUE

14 CL 50 CL 75 CL

4,90€ 16,50€ 23,90€

7,70€ 25,40€ 40,50€

4,90€ 16,50€ 23,90€

5,50€ 18,60€ 28,50€

6,40€ 20,90€ 32,70€

6,90€ 23,40€ 35,90€

5,90€ 18,90€ 29,40€

7,90€ 26,40€ 41,20€

5,50€ 18,60€ 28,50€

4,90€ 16,50€ 23,90€

5,90€ 18,90€ 29,40€

### COUPE DE CHAMPAGNE 12CL

12,50€

### KIR ROYAL 12CL

13,50€

### BOUTEILLE DE CHAMPAGNE 75CL

69,00€

## APERITIFS

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| HIR SAUVIGNON 14cl / PROSCCO 14CL      | 5,90€  |
| MARTINI BIANCO 5cl / MARTINI ROSSO 5CL | 6,00€  |
| CAMPARI 5cl / PASTISSI 2CL             | 5,00€  |
| APEROL SPRITZ / NEGRONI                | 12,50€ |
| AMERICANO / EXPRESSO MARTINI           | 12,50€ |

## JUS DE FRUITS, SODAS, EAUX

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| COCA COLA 33CL / COCA COLA ZERO 33CL       | 5,90€ |
| ORANGINA 25CL / SCHWEPPES TONIC 25CL       | 5,80€ |
| LIMONADE PHENIX 25CL                       | 5,80€ |
| JUS 25CL ABRICOT / ORANGE / POMME / ANANAS | 5,50€ |
| VITTEL 50CL / BADOIT 50CL                  | 4,80€ |
| VITTEL LITRE / BADOIT LITRE                | 5,80€ |
| CIDRE BOLEÉ D'ARMORIQUE BRUT 27,5CL        | 5,90€ |

## BIÈRES BOUTEILLES

|                      |       |
|----------------------|-------|
| HEINEKEN 33CL        | 6,00€ |
| LAGUNITAS IPA 35,5CL | 7,00€ |

| BIÈRES PRESSIONS | 25 CL | 50 CL  |
|------------------|-------|--------|
| AFFLIGEM BLONDE  | 5,80€ | 10,50€ |
| AFFLIGEM AMBREE  | 6,20€ | 11,00€ |

## DIGESTIFS 4CL

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| LIMANCELLO / GET 27 / GET 31 | 8,00€  |
| AMARETTO "DISARONNO"         | 8,00€  |
| EAU DE VIE POIRE WILLIAM     | 8,00€  |
| EAU DE VIE VIEILLE PRUNE     | 10,50€ |
| CALVADOS BEAUJOUR "BUSNEL"   | 8,50€  |
| ARMAGNAC VSOP "CLÉS DES DUC" | 9,50€  |
| COGNAC VS "LE PALIN"         | 8,50€  |
| COGNAC VSOP MEDAILLON        | 15,50€ |
| "MARTELL"                    |        |

## BOISSONS CHAUDES

|                     |       |
|---------------------|-------|
| EXPRESSO, DECAFEINE | 2,20€ |
| NOISETTE            | 2,30€ |
| CAFÉ ALLONGÉ        | 2,30€ |
| CHOCOLAT            | 4,60€ |
| DOUBLE EXPRESSO     | 4,20€ |
| CAFÉ CREME          | 4,60€ |
| CAPPUCCINO          | 5,50€ |
| CAFÉ VIENNOIS       | 5,40€ |
| CHOCOLAT VIENNOIS   | 5,40€ |
| THE                 | 5,10€ |
| INFUSION            | 5,10€ |

## SPIRITUEUX

### WHISKYS 4CL

|                     |       |
|---------------------|-------|
| CLAN CAMPBELL       | 8,00€ |
| JACK DANIEL'S       | 9,20€ |
| JACK DANIEL'S HONEY | 9,20€ |

### ACCOMPAGNEMENT SOFT

25CL 3,00€

### RHUMS 4CL

|                |        |
|----------------|--------|
| ST JAMES BLANC | 8,00€  |
| ST JAMES AMBRE | 10,50€ |
| CACHACA        | 8,00€  |
| HECHICERA      | 15,50€ |
| RHUM ARRANGÉE  | 8,20€  |

### GIN, VODKA 4CL

|                 |        |
|-----------------|--------|
| BOMBAY SAPPHIRE | 9,50€  |
| HENDRICK'S      | 11,50€ |
| GIN GORDON      | 8,00€  |
| ABSOLUTE VODKA  | 8,00€  |
| GREY GOOSE      | 12,50€ |