

CARTE DES BOISSONS



APERITIFS :

_Blanc crème (cassis, framboise, mûre, pêche) 12cl	3,50 €
•Kir crémant 12cl	4,70 €
•Crémant 12cl	4,30 €
•Whisky* 4cl	5,20 €
•Baby 2cl	3,20 €
•Vodka* 4cl	5,50 €
•Malibu*4cl	5,00 €
•Pastis/Ricard* 2cl	3,10 €
•Martini blanc/rouge 4cl	3,00 €
•Porto 6cl	3,00 €
•Suze 4cl	3,00 €
•P'tit punch 8cl	5,50 €
•Cocktail maison avec alcool 25cl	6,00 €
•Cocktail maison sans alcool 25cl	5,00 €
* supplément sirop (fraise, framboise, grenadine, citron, menthe, pêche, pamplemousse)	0,20 €
*Supplément soda ou jus de fruit	0.50 €

LES BIERES :



•Pression 1/2 25cl	2,50 €
•Pression 50cl	4,50 €
•Amer 25cl	3,50 €
•Amer 50cl	5,00 €
•Desperados 33cl	3,50 €
•Heineken 25cl	3,00 €
•Bière saison 25cl	3,50 €
*Supplément sirop	0,20€

LES SOFTS



*	Coca 33cl	3,00 €
*	Coca zéro 33 cl	3,00 €
*	Orangina /Schweppes/Fanta orange 33cl	3,00 €
*	Fuzetea pêche 25cl	3,00 €
*	Granini 25cl (fraise, framboise,ananas,abricot,orange,pomme)	3,00 €
*	Limonade 25 cl	2,60 €
*	Diabolo 25cl	2,80 €
*	Sirop 25cl	2,00 €
	(fraise, framboise,grenadine,citron,menthe,pêche,pamplemousse)	
*	Perrier 33cl	2,80 €
*	Carola plate 50cl	3,00 €
*	Carola plate 100cl	4,50 €
*	Carola pétillante 50cl	3,00 €
*	Carola pétillante 100cl	4,50 €

LES VINS



<u>VINS BLANCS :</u>	verre 12cl	37,5cl	75cl
Arbois (jura)		9,30€	18,00€
Pinot gris (alsace)		9,80€	18,50€
Tariquet (sud-ouest)	4,00€		18,50€

<u>VINS ROSES :</u>			
Lambrusco (Italie)			14,50€
Lacryma christie del vesuves		8,80€	
Arbois (Jura)		9,30€	17,00€

<u>VINS ROUGES :</u>			
Lambrusco (Italie)		7,80€	14,50€
Lacryma Christie del Vesuve		8,80€	16,50€
Montepulciano		8,80€	16,50€
Bordeaux		8,80€	16,50€
Pinot Noir		9,80€	18,50€

<u>LES BULLES :</u>	verre 12cl	75cl
Crémant	4,30€	25,50€
Champagne		40,00€
Prosecco	3,50€	15,00€
Moscato d'astie	3,80€	18,00€

<u>VINS EN PICHETS :</u>	25CL	50CL	1 L
Vin blanc sec	4,00€	7,00€	11,00€
Pays de l'Hérault	4,00€	7,00€	11,00€
Cote du Rhône	4,00€	7,00€	11,00€

Nos Entrées Froides

- ✓ **Salade Mixte** 6.70€
(Salade,tomates,oignons,olives)
- ✓ **Caprese** 8.00€
(Tomates,mozzarella,poivrons,oignons,olives)
- ✓ **Caprese provençale** 8.10€
(Tomate,anchois,poivrons,oignons,olives)
- ✓ **Salade italienne** 8.40€
(Salade, tomates,mozzarella,oignons,olives)
- ✓ **Salade niçoise** 9.00€
(Salade,tomates,poivrons,concombres,thon, œuf, olives)
- ✓ **Salade paysanne** 9.00€
(Salade,tomates,poivrons,lardons,oignons,œuf,olives)
- ✓ **Salade francomtoise** 9.30€
(Salades, pommes de terre, lardons ,dés de gruyères)
- ✓ **Salade origan** 9.30€
(Salade, tomates, pommes de terre,thon,cornichons,olives)
- ✓ **Salade de fruit de mer** 9.60€
(Salade, tomates, cocktail de fruits de mer)
- ✓ **Salade de chèvre chaud** 11.30€
(Salade,tomates,chèvre chaud sur pains maison)
- ✓ **Hors d'œuvre riche** 11.30€
(Salade,tomates,œuf,jambon blanc,lard,saucisson,oignons,cornichons)
- ✓ **Carpaccio de bœuf** 9.50€
(Fins morceaux de bœuf, câpres, copeaux de Grana Padano, roquette, huile d'olive)

NOS ASSIETTES DE CHARCUTERIES

✓ Assiette de saucissons : (8 à 10 tranches)	6.50€
✓ 2 tranches de parme	7.00€
✓ Petite assiette campagnarde (1 tranche de parme, 1 tranche de jambon blanc, lard, et 4 tranches de saucisson)	10.00€
✓ Grande assiette campagnarde (2 tranches de parme, 2 tranches de jambon blanc, lard et 8 tranches de saucisson)	15.10 €

NOS ENTREES CHAUDES

✓ Croute forestière	7.70€
<u>Escargot sur pâte à pizza :</u>	
✓ La demi-douzaine	7.10 €
✓ La douzaine	13.10 €

NOS PLATS CREOLES

✓ Achard de légumes	2.20 €
✓ Sambos (A base de viande de bœuf)	1.80 €
✓ Poulet au curry (Sauce de tomate ou crème)	13.10 €
✓ Saumon au curry	14.10 €
✓ Assiette créole (2 tranches de parme, Achard de légumes et 5 sambos)	15.10 €

NOS PATES

SPAGHETTIS OU TAGLIATELLES

✓ **Pistou :** 8.10€

(Crème, persillade parmesan)

✓ **Napolitaine :** 8.60€

(Tomates, anchois, câpres olives)

✓ **Carbonara:** 9.10€

(Crème, lardons, œuf, parmesan)

✓ **Bolognaise :** 9.10€

(Tomate, viande haché de bœuf)

✓ **Gorgonzola ou Munster :** 9.60€

(Crème, parmesan, gorgonzola ou munster)

✓ **Saumon :** 10.10€

(Tomate, crème, saumon)

✓ **6 Fromages :** 10.60€

(Crème, parmesan, camembert chèvre, gorgonzola, Münster, tartare)

NOS LASAGNES

✓ **Bolognaise :** 9.60€

✓ **Fruits de mer :** 10.10€

✓ **4 Fromages :** 11.60€

NOS VIANDES

(Origines France ou U.E)

✓ Filet de poulet	11.20 €
✓ Steak de bœuf (160 gr.env)	11.50 €
✓ Côte d'agneaux (4 côtes d'origine de Nouvelle Zélande)	13.50 €
✓ Carpaccio de bœuf	15.00 €
(Câpres, copeaux de Grana de padano, roquettes huile d'olive et frites)	
✓ Faux filet	16.00 €
(Blonde d'Aquitaine 180 gr.env)	
✓ Escalope de veau à la crème ou gorgonzola (160 gr.env)	16.50 €
✓ Grillade du chef	17.00 €
(Emincés de bœuf)	
✓ Magret de canard entier	18.50 €
(350 à 400 gr.env)	
✓ Supplément sauce	2.20€
(Poivre vert, maître hôtel, forestière ou gorgonzola)	

POISSONS ET CRUSTACES

✓ Friture de perche ou carpe (300 gr.env)	14.50 €
✓ Scampis grillés (5 pièces)	17.10 €

*Tous nos plats sont accompagnés aux choix
Riz, frites, pâtes, haricots verts, pommes vapeur ou salade*

***Le tableau d'allergènes est
disponible dans votre
restaurant
A demander***

NOS PIZZAS

(Env.26cm de diamètre)

Base de tomate

<u>MOZZARELLA</u> : Tomate, mozzarella, olives	8.30€
<u>NAPOLITAINE</u> : Tomate, anchois, câpres, olives, avec ou sans mozzarella	8.80€
<u>MAISON</u> : Tomate, persillade, olives	9.30€
<u>MARGUERITE</u> : Tomate, jambon, avec ou sans anchois, mozzarella, olives	9.80€
<u>LARDON</u> : Tomate, lardons fumés, avec ou sans oignons, mozzarella, olives	9.90€
<u>MERGUEZ</u> : Tomate, merguez, mozzarella, olives	9.90€
<u>CHORIZO</u> : Tomate, chorizo, mozzarella, olives	9.90€
<u>MIXTE</u> : Tomate, merguez, chorizo, mozzarella, olives	10.10€
<u>REINE</u> : Tomate, jambon, champignons, mozzarella, olives	10.10€
<u>CHEF</u> : Tomate, aubergine, anchois, parmesan, mozzarella, olives	10.20€
<u>THON</u> : Tomate, persillade, thon, mozzarella, olives	10.30€
<u>GORGONZOLA</u> : Tomate, gorgonzola, mozzarella, olives	10.30€
<u>CHEVRE</u> : Tomate, chèvre, mozzarella, olives	10.30€
<u>SPECIALE</u> : Tomate, jambon, champignons, artichauts, mozzarella, olives	10.50€
<u>VEGETARIENNE</u> : Tomate, artichauts, oignons, poivrons, champignons, mozzarella, olives	10.50€
<u>VESUVIO</u> : Tomate, jambon, champignons, œuf, mozzarella, olives	10.60€
<u>CALZONE (chausson)</u> : Tomate, jambon, champignons, artichauts, œuf, mozzarella	10.80€
<u>4 SAISONS</u> : Tomate, jambon, champignons, artichauts, anchois, mozzarella, olives	10.80€
<u>FRUITS DE MER</u> : Tomate, persillade, moules, calamars, poulpes, mozzarella, olives	10.80€
<u>AMERICAINE</u> : Tomate, viande hachée, oignons, mozzarella, olives	11.20€
<u>4 FROMAGES</u> : Tomate, chèvre, tartare, camembert, gorgonzola, mozzarella, olives	11.60 €
<u>SAUMON</u> : Tomate, persillade, saumon, mozzarella, avec ou sans crème, olives	11.80€
<u>ITALIENNE</u> : Tomate, gorgonzola, jambon de parme, mozzarella, roquettes, tomates cer	12.80€
<u>MOITIE/MOITIE</u> : Au choix de deux pizzas	11.80€
<u>COMPOSEZ VOTRE PIZZA</u> : Base tomate ou crème avec 5 ingrédients, mozzarella, olives	13.80€

Base crème

<u>TARTE PISTOU</u> : Crème, persillade, oignons, mozzarella	9.30€
<u>TARTE FLAMBEE</u> : Crème, lardons fumés, oignons, mozzarella	9.90€
<u>FRANCOMTOISE</u> : Crème, pomme de terre, comté, jambon ou lardons, mozzarella	11.30€
<u>FOUGASSE</u> : Huile d'olive, jambon de parme, mozzarella	11.30€
<u>RICHE</u> : Crème, pommes de terre, comté, lardons fumés, oignons, œuf, munster, mozzarella	11.80€

LES SUPPLEMENTS :

Supplément : par ingrédient	1.70€	Supplément saumon, ananas ou parme	2.70€
Super Pizza (env. 31cm)	2.80€		

Autres desserts et fromages



- | | |
|--|-------|
| • Tarte aux pommes ou myrtilles | 5,50€ |
| • Mousse au chocolat maison | 5,60€ |
| • Tiramisu maison | 6,20€ |
| • Pana cotta maison | 5,50€ |
| • Crêpe maison : -sucre | 3,50€ |
| -Nutella | 4,30€ |
| -flambée | 6,20€ |
| • Salade de fruit frais (saison) | 6,50€ |
| • Île flottante | 5,00€ |
| • Crème brûlée maison | 5,00€ |
| • Café gourmand (3 mignardises +café ou thé) | 7,50€ |

Fromages :

- | | |
|--|--------|
| • Gorgonzola | 3,80€ |
| • Chèvre | 3,80€ |
| • Munster | 3,80€ |
| • Camembert | 3,20€ |
| • Tartare | 3,20 € |
| • Emmental | 3,20€ |
| • Assiette mixte : (4 fromages au choix) | 8,50€ |



Nos glaces :



- 1 Boule : 2.00€
Parfum aux choix
- CHEF : 7.00€
2 boules poire + liqueur de poire
- COLONEL : 7.00€
2 boules de citron + vodka
- FRAMBOISINE : 7.00€
2 boules de framboise et liqueur de framboise
- DAME BLANCHE : 6.50€
3 boules de vanille+ chantilly + coulis de chocolat chaud
- BANANA SPLIT : 6.50€
1b de vanille + 1b de fraise + 1b de chocolat + banane +chantilly +coulis chocolat
- PECHE MELBA : 6.50€
2 b de vanille + pêche + chantilly + coulis fruit rouge
- POIRE BELLE HELENE : 6.50€
1 b de vanille + 1b de poire + poire + chantilly + coulis chocolat
- DELICE FRUITE : 6.50€
1 b de fraise + 1b de cassis + 1b de framboise +chantilly + coulis fruit rouge
- CHOCOLAT LIEGEOIS : 6.50€
2b de chocolat + 1 b de vanille + chantilly + coulis de chocolat
- CAFE LIEGEOIS : 6.50€
2b de café + 1b de vanille + café chaud + chantilly + coulis café
- VITTORIO : 6.50€
1b de vanille + 1 b de chocolat + 1b de rhum raisin + chantilly + coulis chocolat
- BRESIL : 6.50€
2 b de café + 1b de rhum raisin +chantilly + coulis de café

DESSERTS AVEC DEUX BOULES VANILLE

- Assiette bretonne (crêpe + 2 b vanille)
6.50€
- Tarte aux pommes paysanne (part de tarte + 2b vanille)
6.50€

PARFUMS DE GLACES :

VANILLE
FRAISE
FRAMBOISE
CASSIS
CHOCOLAT
CAFE
POIRE
CITRON
NOIX DE COCO
PISTACHE
RHUM-RAISIN
Supplément :
.chantilly maison
0,50€

BOISSONS CHAUDES ET DIGESTIFS



Café*	1,70€
Double café*	2,70€
Cappuccino	3,50€
Thé/infusion	2,20€
Irish coffee / Irish des îles	7,50€
Café gourmand	7,50€
Chocolat chaud	3,50€
*crème ou rallonge supplément	0,60€

Digestifs :

Limoncello, get27 4cl,	4,50€
Grappa/poire ou framboise 2cl	4,50€

MERCI !