

Formule Midi 24,50€

★ Entrée + ★ Plat ou ★ Plat + ★ Dessert

Du lundi au vendredi midi sauf jours fériés

Hors boissons

ENTREES

★ Œufs mayonnaise	5,90€
★ Assiette de saucisson sec Pyrénéen	7,90€
★ Tomates Mozza « Di Bufala » sauce pesto	8,70€
★ Terrine de Foies de Volaille	8,70€
★ Carpaccio de Champignons de Paris	8,70€
Artichaut Bohémienne : fond d'artichaut, ratatouille et œuf poché (En Saison)	8,90€
Crottin de Chèvre chaud sur salade	8,90€
Salade Paysanne : lardons, œuf poché, croutons aillés	9,20€
Carpaccio de Bœuf, sauce pesto	9,00€
Os à Moëlle, pain de campagne grillé (15 min)	10,70€
Chiffonnade de jambon « Serrano »	12,50€
Assiette de cochonnailles à partager	12,90€
Escargots de Bourgogne	Les 6 10,60 € Les 12 19,20€
Foie Gras de Canard Mi-Cuit « Maison » 18,50€	avec son verre de Loupiac 22,50€

VIANDES

Accompagnées au choix de Frites Fraîches « Maison » ou gratin Dauphinois ou haricots verts ou endives braisées ou salade verte

★ Tartare de Bœuf (200 g) haché à la commande et assaisonné à votre goût	18,50€
★ Carpaccio de Bœuf, copeaux de parmesan, sauce pesto	18,50€
★ Magret de Canard « Sud-Ouest » sauce poivre vert	18,50€
★ Le Burger de la Tour	18,50€
★ Andouillette de Troyes AAAAA (10 min) grillée ou à la graine moutarde	18,50€
★ Pavé de la Tour (180gr)	19,90€
Onglet de Bœuf « Angus » nature ou aux échalotes (250 g)	23,00€
Quasi de Veau (200 g) poêlé	23,50€
Rognon de Veau grillé sauce béarnaise ou émincé à la graine de moutarde	26,50€
Cœur de Rumsteck (250 g) poêlé, béarnaise ou sauce poivre	29,50€
Entrecôte poêlée	Soit 300 g 32,90 € Soit 500 g 49,90€
Belle tranche de foie de Veau (250 g) juste poêlée	29,90€
Filet de Bœuf (220 g) poêlé, sauce poivre ou béarnaise	39,50€
Côte de Bœuf (1kg) pour 2 personnes "20 min", béarnaise	79,80€

Toutes nos viandes bovines sont principalement de races label « France »

LEGUMES

Salade verte	4,60€	Haricots verts frais au beurre	6,60€
Gratin de pommes de terre	5,70€	Pommes Frites fraîches Maison	4,60€

Edition Printemps Eté 2017 – Liste des allergènes disponible sur demande

Prix nets taxes et service compris 15% sur le HT

DESSERTS

Fromage du Moment	8,80€
★ Salade de fruits de Saison	7,40€
★ Mousse au Chocolat	7,80€
★ Crème brûlée	7,80€
★ Gâteau au chocolat « Maison »	7,80€
Brioche façon pain perdu	8,80€
Baba au Rhum arrosé au Saint James ambré	9,80€
Profiteroles au Chocolat Chaud	9,80€
Café Gourmand	9,80€
Irish Coffee au Jameson	9,80€
En saison : Coupe de fruits rouges nature ou à la crème	8,80€

GLACES ET SORBETS

★ Coupe de Glaces (3 Parfums au Choix)	7,20€
★ Sorbets (3 Parfums au Choix)	7,20€
Arrosés d'Alcools : Poire, Calva, Vodka ou Crème de Cassis	+2,00€
Café Liégeois : Glace Café, Sauce Café et Crème Chantilly	8,80€
Chocolat Liégeois : (Glace Chocolat, Sauce Chocolat et Crème Chantilly)	8,80€

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso ou Décaféiné	2,80€
Thé, Infusions ou Crème	3,30€

Vins du Moment à l'ardoise

Vins au détail

		Verre 15 cl	Pot 50 cl	Bt 75 cl
Blanc AOC	Touraine « La Voûte » Chenanceaux	5,70€	17,30€	26,00€
	Menetou Salon Dom.de Loye	6,10€	18,70€	28,00€
Rosé AOC	L'Oratoire St Andrieu Coteaux Varois	4,40€	13,30€	20,00€
Rouge AOC	Saumur Champigny	5,70€	17,30€	26,00€
	Brouilly, Dom. Crêt des Garanches	5,30€	16,00€	24,00€
	Côtes de Bourg, Ch. Haut Macô	4,00€	12,00€	18,00€
	Bordeaux Ch. Bonnet « Reserve » A.Lurton	6,90€	21,00€	31,50€
	Givry Louis Jadot	9,90€	30,00€	45,00€

Blancs AOC

Chablis	75 cl	37,5 cl
	35,00€	19,00 €

Rosés AOC

Côtes de Provence Ch.Léoube	33,00€
--------------------------------	--------

Rouges Divers AOC

Menetou Salon, Dom. De Loye	29,00€	17,00€
Cote de Provence, - Ch.Thierry L'Exception	32,00€	

Beaujolais AOC

Morgon « Dom. Petit Pérou »	26,00€	15,00€
Moulin à Vent	28,00€	

Côtes du Rhône AOC

Côtes du Rhône « Roca Fortis »	33,00€
Crozes Hermitage - Brunel de la Gardine	38,00€
St Joseph Brunel de la Gardine	41,00€
Châteauneuf du pape - Château de la Gardine	65,00€

Bourgogne AOC

Chorey les Beaune	48,00€	27,50€
Beaune 1 ^{er} cru «Dom. Arnoux»	69,00€	

Bordeaux AOC

Médoc Ch. Lacombe Noaillac	27,00€	
Graves Ch. Trebiac	28,50€	
Haut Médoc Ch.Charmail Cru Bourgeois	38,00€	
Haut Médoc Ch.Ramage La Bâtisse	41,00€	
	En Magnum	74,00€
Pessac Léognan, Château Coucheroy	37,00€	20,00€
Pessac Léognan, Château Rochemorin	52,00€	
	En Magnum	89,00€
Lussac Saint Emilion, Tour de Ségur	39,00€	21,50€
Saint Estephe, Charme de Cos Labory	48,00€	
Margaux Zédé de Labégorce	56,00€	
Saint Emilion, Ch. La Bienfaisance 2007	34,00€	
Saint Emilion, Ch.Pipeau « Grand Cru »	62,00€	
Moulis, Ch.Brillette	49,00€	
Moulis, Ch. Poujeaux 2010	75,00€	
Lalande de Pomerol, Ch. Grand Chambellan	30,00€	
Pomerol « Le Carillon de Rouget	52,00€	
Pauillac, Ch. Colombier Monpelou	51,00€	

Champagnes

	La Bouteille	La Coupe (10 cl)
Duval Leroy 1 ^{er} cru	61,00€	11,00€
Duval Leroy Rosé de Saignée	65,00€	
Duval Leroy Millésimé 2006	79,00€	

Eaux – Sodas - Bières

Vittel, Perrier fines bulles 50 cl/100 cl	4,10€ / 5,40€
Chateldon 75 cl	7,00€
Orangina (25 cl), Coca-Cola (33 cl)	4,10€
Tonic (25 cl), Perrier (33 cl)	4,30€
Jus et Nectares de Fruits (25 cl)	4,20€
Bières Bouteille (25 cl)	5,50€

Apéritifs

Kir (10cl)	3,50€
Kir Royal (10cl)	9,00€
Anis (2,5 cl):Pastis, Ricard	4,80€
Martini, Suze, Campari (5cl)	5,00€
Porto Rouge, Lillet (8cl)	6,50€
Américano Maison (12 cl)	7,90€
Whiskies (4 cl)	7,20€
Whiskies Supérieurs (4 cl)	9,40€

Digestifs

Alcools-liqueurs (4 cl)

Cognac, Calvados, Vieille Prune	9,50€
Gin, Vodka, Get 27	8,20€
Armagnac, alcools blancs	9,50€

Alcools Supérieurs (4 cl)

Williamine Morand	12,00€
Cognac XO Rémy Martin	15,00€
Cognac VSOP Rémy Martin	11,00€
Bas Armagnac	11,00€