



FORMULE DU MIDI 24 €

Entrée du jour + plat du jour / Plat du jour + Dessert *

HORS BOISSONS

Du lundi au vendredi sauf jours fériés

LES HORS D'OEUVRE

Œufs « Bio » Mimosas	5,90 €	Carpaccio de courgettes, huile d'olive et parmesan	7,90 €
Tomates-Mozza « Di Buffala »	8,90 €	Frisée aux Lardons et Œuf Poché	8,70 €
Museau Vinaigrette	7,90 €	Cocktail Avocat et Crevettes	8,90 €
Lentilles et Lard Fumé Vinaigrette	7,90 €	Terrine de Canard au Poivre Vert "Maison"	8,70 €
Saucisse Sèche des Pyrénées	7,90 €	Crottin de Chèvre Chaud sur Salade	9,20 €
Ravioles du Royans	9,70 €	Haricots Verts frais, huile d'olive Parmesan	8,50 €
Ratatouille Maison, œuf poché, crème fraîche		8,50 €	

Os à Moelle, Pain de Campagne grillé (15min)	11,00 €
Assiettes de cochonnailles	12,80 €
Assiette de véritable « SERRANO »	12,90 €
Saumon Irlandais BIO cru mariné à l'aneth	12,90 €
Salade « Gourmande » au Foie Gras et Magret Fumé	15,90 €
Foie Gras de Canard Mi Cuit « Maison »	18,50 €
Escargots de Bourgogne « Sauvages »,	Les 6 11,70 €
	Les 12 23,40 €
En Saison : Melon nature	8,50 €
Melon SERRANO	12,50 €

LES POISSONS Selon Arrivage

Pavé de Saumon Irlandais BIO snacké Béarnaise	22,50 €
Dos de Cabillaud beurre blanc, épinards frais	24,50 €
Belle Sole « Française » (350 gr environ) Meunière ou à la Plancha	38,00 €

LES VIANDES

Garnies Pommes Frites Fraîches «Maison», Gratin, Haricots Verts, Endives Braisées, Salade Verte

Tartare haché à la commande et assaisonné à votre goût	18,50 €
Gigot Froid Mayonnaise, salade verte	19,50 €
Carpaccio de Bœuf, basilic, huile d'olive et parmesan	19,50 €
Véritable Andouillette AAAAA grillée (10 mn)	19,50 €
Confit de Canard « Sud-Ouest », (cuisse) pommes sautées, ail et persil (15 mn)	19,50 €
Magret de Canard fermier « Label Rouge » grillé ou sauce poivre vert	21,50 €
Pavé de Rumsteck au Poivre ou Béarnaise	22,30 €
Rognon de Veau « Entier » grillé Béarnaise ou émincé sauce moutarde	24,50 €
Foie de Veau frais poêlé au vinaigre de Xérès	25,50 €
Entrecôte grillée (350 gr), Béarnaise	28,50 €
Cœur de Filet de Bœuf au Poivre ou grillé Béarnaise	35,00 €
Côte de Bœuf grillée, Béarnaise (2 pers) 1 kg environ	68,00 €

Toutes les viandes bovines proviennent exclusivement des cinq pays ci-après ainsi codés : France (FR), Italie (IT), Allemagne (DE), Hollande (NL) et l'Eire (IE). Aussi, les factures fournisseurs, à votre disposition, prouvent l'origine et la traçabilité.

Notre SPECIALITE 26 €

Le Fameux Gigot d'Agneau Français rôti aux herbes

Tranché en salle

Garni Haricots Blancs, Gratin ou Haricots Verts Frais

LES LÉGUMES (Mélange de garniture +2€)

Haricots Verts Frais au Beurre	6,80 €	Salade Verte	4,20 €
Gratin de Pommes de terre	5,90 €	Pommes Frites Fraîches Maison	4,50 €
Endives Braisées	5,20 €		

MENU ENFANT

Steak haché - Haricots Verts ou Frites - limonade - glace 11,00 €

LE FROMAGE DU MOMENT 8,50 €

LES DESSERTS

* Gâteau de Riz « Maison »	7,20 €	Salade de Fruits Frais de Saison	8,60 €
* Œufs à la Neige	7,20 €	Profiteroles au Chocolat Chaud	10,20 €
* Crème Brulée	8,10 €	Café ou décaféiné Gourmand	10,20 €
* Mousse au Chocolat	7,20 €	Baba au Rhum Arrosé au St James	12,60 €
* Dessert du jour Maison	7,50 €	Irish Coffee au Jameson	10,50 €
<u>En saison</u> : Fruits Rouges Nature ou à la crème		9,50 €	

LES GLACES ET SORBETS

* Coupe de Glaces : Vanille, café, chocolat, pistache, fraise... (3 parfums au choix)	7,20 €
* Sorbets : cassis, poire, framboises et citron vert ... (3 parfums au choix)	7,70 €
* Café ou Chocolat Liégeois	8,30 €
Coupe LIMOUSINE (Glace Vanille, Crème Marron, Chantilly et Amandes Grillées)	10,20 €

LES BOISSONS CHAUDES

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

Prix nets service compris - 17 % sur le H.T
Pièce d'identité exigée pour tout paiement par chèque
Liste des Allergènes sur demande

LA CARTE DES VINS

VINS DU MOMENT à L'ARDOISE

VINS EN CARAFON ET AU VERRE

		VERRE 15 CL	46 CL	75 CL
BLANC AOC	TOURAIN « LA VOUTE » CHENONCEAUX	5,70 €	16,00 €	26,00 €
ROSE AOC	CÔTES DU LUBERON	3,60 €	10,00 €	
ROUGES AOC	COTEAUX DU LYONNAIS	3,40 €	9,50 €	
	1 ^{ères} CÔTES DE BORDEAUX "CH. VIEILLE TOUR"	3,40 €	9,50 €	
	MORGON "DOMAINE PETIT PEROU"	5,70 €	16,00 €	26,00 €
	GRAVES "CH. TREBIAC"	6,30 €	17,50 €	28,50 €

LES BLANCS AOC

	VERRE	75 CL	37,5 CL
Pouilly Fumé " Les Berthiers "		35,00 €	19,00 €
Chablis « William Fèvre »		35,00 €	19,00 €
Bourgogne Dom.Mathias (15 cl)	8,60 €	39,00 €	
Loupiac (12 cl)	5,20 €		

LES ROSES AOC

COTEAUX VAROIS L'ORATOIRE ST ANDRIEU	20,00 €		
COTE DE PROVENCE CH. LEOUBE BIO	33,00 €		
CH. MINUTY	39,50 €		

LES ROUGES DIVERS AOC

SAUMUR CHAMPIGNY "LE PETIT ST VINCENT"	26,00 €	16,00 €	
MOULIN A VENT	28,00 €		
MENETOU SALON " DOM. DE LOYE "	29,00 €	17,00 €	
CHINON "CH. DE LA GRILLE "	38,50 €		
CH.THUERRY "L'EXCEPTION "	32,00 €		
COTES DU RHONE, « ROCA FORTIS »	33,00 €		
SAINT JOSEPH, BRUNEL DE LA GARDINE	41,00 €		
CHATEAUNEUF DU PAPE, CH. LA GARDINE	59,00 €		

LES BOURGOGNES AOC

BOURGOGNE "CHOREY-LES-BEAUNE"	48,00 €		
SAINT AUBIN 1 ^{er} CRU DOMAINE CLAIR	55,00 €		
LADOIX COTE DE BEAUNE DOM.NUDANT	62,00 €		
CHASSAGNE MONTRACHET DOM.MARC COLIN	62,00 €		

LES BORDEAUX AOC

	75 CL	37,5 CL
• CÔTES DE BOURG, CH. HAUT MACÔ	18,00 €	13,00 €
• MÉDOC, CH. LACOMBE NOAILLAC	27,00 €	
• PESSAC-LÉOGNAN		
CHÂTEAU COUCHEROY	37,00 €	20,00 €
CHÂTEAU DE ROCHEMORIN	52,00 €	
EN MAGNUM	89,00 €	
LE DAUPHIN D'OLIVIER 2010	52,00 €	
• LUSSAC-SAINT-EMILION		
CHÂTEAU TOUR DE SÉGUR	39,00 €	21,50 €
• SAINT-EMILION		
CHÂTEAU LA BIENFAISANCE 2007	34,00 €	
CHÂTEAU PIPEAU « Grand Cru »	62,00 €	
• SAINT-ESTEPHE		
CHARME DE COS LABORY	48,00 €	
• LALANDE DE POMEROL		
CHÂTEAU GRAND CHAMBELLAN	30,00 €	
• POMEROL		
LE CARILLON DE ROUGET	52,00 €	
• HAUT-MÉDOC		
CHATEAU CHARMAIL CRU BOURGEOIS	38,00 €	
CHATEAU RAMAGE LA BATISSE	41,00 €	
EN MAGNUM	74,00 €	
• MOULIS		
HAUTS DE BRILLETTE	36,00 €	
CHÂTEAU BRILLETTE « CRU BOURGEOIS »	49,00 €	
CHÂTEAU POUJEAUX 2010	75,00 €	
• MARGAUX		
ZEDE DE LABEGORCE	56,00 €	
• PAUILLAC		
CH. COLOMBIER MONPELOU	51,00 €	

CHAMPAGNES

	BTL	LA COUPE (10 CL)
BRUT "SELECTION MAISON"	58,00 €	10,00 €
DUVAL LEROY MILLESIMÉ 2006	79,00 €	

APÉRITIFS

KIR (11CL)	3,50 €
KIR ROYAL (10CL)	9,00 €
MARTINI, SUZE, CAMPARI (5CL)	5,00 €
ANIS (2,5 CL): PASTIS, RICARD	4,80 €
PORTO ROUGE, LILLET (8CL)	6,50 €
AMÉRICANO MAISON (12 CL)	7,90 €
WHISKIES (4 CL)	7,20 €
WHISKIES SUPÉRIEURS (4 CL)	9,40 €
GLENFIDDICH 18 ANS (4CL)	11,00 €

Eaux, Sodas, Bières

VITTEL, PERRIER FINES BULLES 50 CL	4,10 €
VITTEL, PERRIER FINES BULLES 100 CL	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 DE FRUITS (25 CL)	4,20 €
BIÈRES BOUTEILLE (25 CL)	5,50 €

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, CH. DE LAUBADE	11,00 €

EDITION PRINTEMPS ETE 2017

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE