

## ENTREES

Œufs Bio « Mimosas »	6,50€
Carpaccio de Champignons de Paris à l'huile de Truffe et Parmesan	8,50€
Fond d'artichaut, œuf poché Bohémienne	8,50€
Aubergines gratinées à la Parmigiana et Serrano	8,50€
Tomates BIO BURRATINA, basilic, huile d'olive	9,50€
La verrine de Fred (quinoa, salade, Saumon cru, avocat)	9,00€
Tartare de poisson du Marché	11,90€
Chiffonnade de Jambon Serrano, pain de campagne toasté	11,50€

## SALADES

LA CÆSAR: Salade Romaine, blanc de poulet grillé, parmesan, sauce Cæsar à l'ail	14,90 €
L'ITALIENNE: Pousses d'épinards, tomates confites, champignons, jambon cru, œuf mollet, parmesan et sauce pesto	15,90 €
L'EXOTIQUE «DETOX»: Mesclun et soja, avocat, mangue, carottes, crevettes roses, Coriandre, menthe fraîche, sauce Thai	16,90 €

## PATE ET WOK

Penne aux petits légumes et crevettes sautées et coriandre fraîche	14,50€
VEGGIE WOK légumes croquants sautés	15,00€

## POISSONS SELON ARRIVAGE

Carpaccio de Saumon Ecossais, frites ou salade	22,00€
Poêlée de Calamars ail, persil, piment d'Espelette	24,00€
Tataki de Thon rouge au sésame et ratatouille fraîche	23,00€
Pavé de Cabillaud, purée Chorizo	24,50€

## VIANDES

Le BURGER TETE NOIRE (bacon, œuf, cheddar) sur pain Artisanal	18,50€
Carpaccio de Bœuf sauce pesto, copeaux de Parmesan, frites ou salade	18,50€
Tartare de Bœuf (180 gr) Haché Minute, frites ou salade verte	18,50€
Onglet de Bœuf «Angus » à l'échalote, frites fraîches Maison	22,50€
Vitello Tonnato, Frites fraîches Maison	23,00€
Belle tranche de Foie de Veau Français poêlée, purée Maison	24,50€
Fameuse Entrecôte (350gr) poêlée Béarnaise, frites fraîches Maison	27,50€

<b>MENU ENFANT</b> Steak haché purée ou frites / glace / sirop	11,50 €
--	---------

<b>CHEESEBURGER ENFANT</b> sur pain artisanal	12,00 €
---	---------

## FORMULE DEJEUNER 24 €

ENTREE DU JOUR + PLAT DU JOUR  PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

Sauf Week-ends et jours fériés – Hors Boissons

Prix nets, taxes et service compris Edition Printemps-Eté 2017

Liste des Allergènes à votre disposition sur demande

# LA TÊTE NOIRE

## VINS DU MOMENT A L'ARDOISE

### VINS AU DETAIL

	VERRE 15cl	POT 25cl	POT 46cl	Bt 75cl
<b>BLANCS AOC</b> TOURAIN " LA VOUTE " (CHENONCEAUX)	5,70 €	8,70 €	16,00 €	26,00 €
MACON	5,60 €	8,50 €	15,70 €	25,50 €
PETIT CHABLIS " DOM W.FEVRE "	6,30 €	9,50 €	17,50 €	28,50 €
<b>ROSES AOC</b> COTES DE PROVENCE " CH. THUERRY "	5,00 €	7,50 €	13,80 €	22,50 €
" DOM. LA CROIX L'IRRÉSISTIBLE "	5,90 €	9,00 €	16,60 €	27,00 €
<b>ROUGES AOC</b> REUILLY « DOMAINE H. BEURDIN »	5,00 €	7,50 €	13,80 €	22,50 €
MORGON " DOMAINE DU PETIT PEROU "	5,70 €	8,70 €	16,00 €	26,00 €
BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE	7,90 €	12,00 €	22,10 €	36,00 €
COTES DU RHONE, " ROCA FORTIS "	7,30 €	11,00 €	20,30 €	33,00 €
CÔTES DE BOURG "CH. HAUT MACÔ"	4,00 €	6,00 €	11,00 €	18,00 €
CH. BONNET " RESERVE A.LURTON "	6,90 €	10,50 €	19,30 €	31,50 €
PESSAC LEOGNAN « DAUPHIN D'OLIVIER 2010 »	11,50 €	17,30 €	31,90 €	52,00 €

### LES BLANCS AOC

MENETOU SALON " DOMAINE DE LOYE " MOINDROT, VIGNERON	75 cl	37,5 cl
SANCERRE " LA COTE DES MONTS DAMNES "	28,00€	16,50€
CHABLIS " DOMAINE W.FEVRE "	51,00€	
CHABLIS 1 <sup>ER</sup> CRU " LES FOURCHAUMES " DOMAINE LAROCHE	35,00€	
	68,00€	

### LES ROUGES DIVERS AOC

SAUMUR CHAMPIGNY "LE PETIT SAINT VINCENT "	26,00€	16,00€
MENETOU SALON " DOMAINE DE LOYE " MOINDROT, VIGNERON	29,00€	17,00€
CHINON " CHATEAU DE LA GRILLE "	38,50€	
COTES DE PROVENCE CHATEAU THUERRY "L'EXCEPTION"	32,00€	
BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU " DOMAINE BOUCHARD "	55,00€	
GEVREY-CHAMBERTIN 1 <sup>ER</sup> CRU " LES MONIALES "	69,00€	

### LES BORDEAUX AOC

MEDOC " CHATEAU LACOMBE NOAILLAC "	27,00€	
GRAVES " CHATEAU TREBIAC "	28,50€	
PESSAC-LÉOGNAN " CHATEAU COUCHEROY "	37,00€	20,00 €
" CHATEAU DE ROCHEMORIN "	52,00€	<i>EN MAGNUM</i> 89,00€
HAUT-MÉDOC "CHATEAU CHARMAIL CRU BOURGEOIS "	38,00€	
"CHATEAU RAMAGE LA BATISSE "	41,00€	<i>EN MAGNUM</i> 74,00€
LALANDE DE POMEROL "CHATEAU GRAND CHAMBELLAN"	30,00€	
SAINT-ESTEPHE "CHARME DE COS LABORY "	48,00€	
SAINT-EMILION "CHATEAU PIPEAU" GRAND CRU	62,00 €	
MARGAUX "ZEDE DE LABEGORCE"	56,00 €	
"CHATEAU LASCOMBES" 2006	148,00 €	

## CHAMPAGNES

## BTL

## LA COUPE (10 CL)

DUVAL LEROY 1 <sup>ER</sup> CRU	61,00€	11,00€
DUVAL LEROY " ROSE DE SAIGNE "	65,00€	
DUVAL LEROY MILLESIME 2006	79,00€	

## APERITIFS

KIR (10cl)	4,50€
KIR ROYAL (10cl)	9,00€
MARTINI, SUZE, CAMPARI (5cl)	5,00€
ANIS (2,5 cl): PASTIS, RICARD	4,80€
PORTO ROUGE, PORTO BLANC (8cl)	6,50€
LILLET BLANC, ROUGE, ROSE (5 cl)	6,50€
WHISKIES (4 cl)	7,20€
WHISKIES SUPERIEURS (4 cl)	9,40€
AMERICANO MAISON (12 cl)	8,20€

## ALCOOLS ET DIGESTIFS (4cl)

GIN, VODKA, GET 27, RHUM, TEQUILA, BAILEYS, LIMANCELLO, MANZANA	8,20€
ALCOOLS BLANCS, CALVADOS, VIEILLE PRUNE	9,50€
WILLIAMINE MORAND	12,00€
COGNAC XO REMY MARTIN	15,00€
COGNAC VSOP REMY MARTIN, BAS ARMAGNAC DUC DE LOUSSAC	11,00€

## EAUX-SODAS-SIROPS-BIERES

VITTEL, PERRIER FINES BULLES, SAN PELLEGRINO 50 cl/100 cl	4,10€ / 5,40 €
ORANGINA (25 cl), COCA-COLA (33 cl), SCHWEPES (25 cl), ICE TEA (25 cl)	4,10€
PERRIER (33 cl), JUS DE FRUITS (25 cl)	4,30€
SIROP	2,10€
LIMONADE, DIABOLO (33 cl)	3,30€
ORANGE, CITRON PRESSE (20 cl)	6,10€
HEINEKEN BOUTEILLE (25 cl)	5,50€
CORONA BOUTEILLE (33 cl)	7,50€
BIERES PRESSION (25 cl)	5,00€

## COCKTAILS

MOJITO, PINA COLADA, MARGARITA, TEQUILA SUNRISE	9,80€
COCKTAIL SANS ALCOOL, VIRGIN MOJITO, VIRGIN COLADA	6,00€

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO OU DÉCAFÉINÉ	2,80€
CAPUCCINO	3,60€
THE, INFUSIONS OU CREME	3,30€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE A CONSOMMER AVEC MODERATION

EDITION PRINTEMPS ETE 2017