

Nos Entrées

<i>Œufs « Mayo »</i>				5,50 €
<i>Rondelles de Saucisson « NOIR DE BIGORRE »</i>				8,50 €
<i>Haricots Verts Frais en Salade</i>				8,50 €
<i>Terrine aux Foies de Volaille</i>				8,80 €
<i>Terrine de Queue de Bœuf et sa Confiture d'Oignon</i>				8,80 €
<i>Chiffonnade de Jambon de Pays</i>				9,50 €
<i>Crottin de Chèvre Chaud sur Salade</i>				8,50 €
<i>Poêlon d'Aubergines Gratinées</i>				9,00 €
<i>Salade Paysanne : Lardons, Oeuf Poché, Croutons Aillés</i>				8,50 €
<i>Salade Bressane : Foies de Volaille, Oeuf Poché, Croutons Aillés</i>				8,50 €
<i>Os à Moelle, Pain de Campagne Grillé (15 min)</i>				9,80 €
<i>Salade de la Tour au Foie Gras et Magret Fumé</i>				14,50 €
<i>Escargots de Bourgogne aux Noisettes</i>	les 6	9,00 €	Les 12	17,00 €
<i>Foie Gras de Canard des Landes Mi-Cuit « Maison », Chutney de Figs</i>				17,50 €
<i>Avec son Verre de Loupiac</i>				21,50 €

Nos Viandes

(Accompagnées de Frites Fraîches « Maison », gratin Dauphinois, haricots verts ou salade verte)

<i>Andouillette de Troyes AAAAA (10 min)</i>				16,50 €
<i>Hampe Poêlée (250 gr) aux Echalotes</i>				16,50 €
<i>Tartare de Bœuf (220 gr) Haché à la Commande et Assaisonné à Votre Goût</i>				17,50 €
<i>Onglet de Bœuf « Black Angus » Nature ou aux Echalotes</i>				18,50 €
<i>Faux-Filet (250 gr) Poêlé Maître d'Hôtel ou au Beurre de Roquefort</i>				25,50 €
<i>Pavé de Rumsteck (250 gr) Poêlé Nature, Béarnaise ou Sauce Poivre</i>				27,00 €
<i>Entrecôte Poêlée (300 gr)</i>				28,50 €
<i>Entrecôte Poêlée (500 gr) « Fort des Halles »</i>				39,50 €
<i>Belle Tranche de Foie de Veau (280 gr) Juste Poêlée</i>				26,50 €
<i>Côte de Veau Epaisse (450 gr) Cuisson 20 min.</i>				39,00 €
<i>Rognon de Veau Entier Braisé, Sauce Béarnaise</i>				25,00 €
<i>Filet de Bœuf (220 gr) Poêlé Nature, Sauce Poivre ou Béarnaise</i>				32,00 €
<i>Côte de Bœuf (1kg) Pour 2 Personnes (20 min), Sauce Béarnaise</i>				69,00 €

Toutes nos viandes bovines sont principalement de races Normande ou Salers

Prix nets taxes et service compris 15% sur le HT

A l'ardoise

Nos Coups de Cœur du Moment

Nos Fromages

<i>Fromage du Moment</i>	8,50 €
<i>Faisselle Nature</i>	6,00 €
<i>Faisselle avec Crème ou Coulis de Fruits Rouges</i>	6,50 €

Nos Desserts « Maison »

<i>Riz au Lait Parfumé à la Vanille Bourbon</i>	7,00 €
<i>Mousse au Chocolat</i>	7,50 €
<i>Tarte Maison aux Fruits de Saison</i>	7,50 €
<i>L'Ile Flottante « Maison »</i>	7,50 €
<i>Baba au Rhum Vieux</i>	8,50 €
<i>Profiteroles au Chocolat Chaud</i>	9,50 €
<i>Crème Caramel</i>	8,00 €
<i>Gâteau au Chocolat</i>	8,00 €

Nos Glaces et Sorbets

<i>Coupe de Glaces (3 Parfums au Choix)</i>	6,50 €
<i>Sorbets (3 Parfums au Choix)</i>	6,50 €
<i>Arrosés d'Alcools : Poire, Calva, Vodka ou Crème de Cassis</i>	+2,00 €
<i>Café Liégeois :</i> <i>(Glace Café, Sauce Café et Crème Chantilly)</i>	8,00 €
<i>Chocolat Liégeois :</i> <i>(Glace Chocolat, Sauce Chocolat et Crème Chantilly)</i>	8,00 €
<i>Coupe de la Tour :</i> <i>(Poire au Sirop, Glace Vanille et Caramel au Beurre Salé, Chantilly et Amandes Cristallisées)</i>	8,50 €
<i>Café Gourmand</i>	9,00 €
<i>Irish Coffee au Jameson</i>	9,80 €

Pièce d'identité exigée pour tout paiement par chèque

Carte des Vins

Vin du Moment à l'ardoise

Les Blancs AOC

	75 CL	37,5 CL
Menetou Salon Domaine de Loye	27,00 €	16,00 €
Le verre (15cl)	5,40 €	
Verre de Loupiac (15 cl)	6,00 €	

Les Rosés AOC

Côtes de Provence Ch. Léoube	28,00 €	
------------------------------	---------	--

Les Rouges Divers AOC

Saumur Champigny	21,50 €	13,00 €
Menetou Salon « Dom. De Loye »	28,00 €	16,50 €
Coteaux du Languedoc Ch. Puech Haut	35,00 €	
Coteaux Varois Ch. Thuerry	39,00 €	

Beaujolais AOC

Brouilly Dom. Crêt des Garanches	24,00 €	13,50 €
Morgon « Dom. Petit Pérou »	24,00 €	14,30 €
Moulin à Vent (G. Duboeuf)	36,00 €	

Côtes du Rhône AOC

Côtes du Rhône « Roca Fortis »	29,50 €	
Le verre	5,90 €	
Crozes Hermitage Millepertuis	37,00 €	
Saint Joseph Guyot	45,00 €	
Châteauneuf du pape Ch. Gigognan	46,00 €	

Apéritifs

Kir (11cl)	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 €

Boissons chaudes

Café Espresso ou Décaféiné	2,40 €
Thé, Infusions ou Crème	2,80 €

Bourgogne AOC

	75 CL	37,5 CL
Givry Louis Jadot	35,00 €	
Chorey les Beaune	39,00 €	23,00 €
Beaune 1 ^{er} cru « Dom. Arnoux »	59,00 €	

Les Bordeaux AOC

Côtes de Bourg, Haut Macô	18,00 €	13,00 €
Le verre	3,60 €	
Lalande de Pomerol, Ch. Siaurac	40,00 €	
Médoc Ch. Lacombe Noaillac	25,00 €	
Saint Estephe Charme de Cos Labory	36,00 €	
Haut Médoc Ramage La Bâtisse	36,00 €	20,00 €
En Magnum	74,00 €	
Lussac Saint Emilion, Tour de Ségur	33,00 €	18,00 €
Pessac Léognan, Château Rochemorin	42,00 €	
En magnum	79,00 €	
Pessac Léognan, Château Coucheroy	32,00 €	19,00 €
Le verre (15cl)	7,00 €	
Margaux La Bastide Dauzac	42,00 €	
Saint Emilion, Ch. Pipeau « Grand Cru »	46,00 €	
Moulis, Ch. Brilllette	49,00 €	
Pomerol « Le Carillon » 2007	39,00 €	
Saint-Julien « Pavillon de Poyferré »	51,00 €	
Pauillac « Ch. Colombier Monpelou »	44,00 €	

Champagnes

	La Bouteille	La Coupe (10 cl)
Duval Leroy 1 ^{er} cru	58,00 €	10,00 €
Duval Leroy Rosé de Saignée	62,00 €	
Pommery	68,00 €	

Eaux, Sodas, Bières

Vittel, Eau de Perrier 50 cl/100 cl	3,40 / 4,50 €
Chateldon 75 cl	6,20 €
Orangina (25 cl), Coca-Cola (33 cl)	3,40 €
Tonic (25 cl), Perrier (33 cl)	3,60 €
Jus de Fruits (25 cl)	3,60 €
Bières Bouteille (25 cl)	4,10 €

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 €