



**FORMULE MIDI (LUNCH SET) | ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 15€** Du lundi au vendredi, hors jours fériés  
Except weekends and bank holiday

**1 Entrée** (1 STARTER)

- Museau vinaigrette (beef muzzle vinaigrette)
- \* Salade de tomate mimosa (tomato salad)
- \* Oeuf mayo, macédoine (egg mayonnaise)
- Pâté en croûte (pâté pie)

**1 Plat** (1 MAIN DISH)

- \* Omelette au choix (various omelet)
- Assiette Club (delicatessen & cold meat)
- Charcuterie & viande froide (selon arrivage)
- \* Steak à cheval pdt. sautées (minced steak & egg)

**1 Dessert** (1 DESSERT)

- Fromage blanc (white cheese)
- Fromage au choix (cheese)
- Pâtisserie du jour (pastry)
- Compote de pomme (stewed apple)

**ENTRÉE (STARTER) | à partir de 11,50€**

- Charcuterie d'Italie (delicatessen from Italia) ..... 11.50
- Sélection de charcuterie d'Italie (selon arrivage)
- Melon Cyrano (fresh melon) ..... 14.00
- Melon frais (selon arrivage)
- \* Salade aux lardons, oeuf mollet (egg & bacon salad) . 11.50
- Salade verte, lardons de porc, oeuf
- Crêpe gratinée aux Saint-Jacques (seafood pancake) . 17.00
- Crêpe, noix de Saint-Jacques et pétoncles

**PLAT (MAIN DISH) | à partir de 15,00€**

- \* Plat du jour maison (dish of the day) ..... 15.00
- Selon arrivage, voir ardoise du jour
- \* Tartare de bœuf maison (beef) ..... 18.00
- Viande de boeuf hâchée, accompagnement selon arrivage
- Choucroute de la mer (seafood sauerkraut) ..... 16.00
- Choux fermenté, fruits de mer
- \* Raclette au camembert maison (cheese & delicatessen) 15.00
- Camembert fondu, pomme de terre, charcuterie

**DESSERT (DESSERT) | à partir de 6,80€**

- Crottin de chèvre (goat cheese) ..... 8.00
- 1/2 Crottin de chèvre
- Fromage blanc, coulis fruité (white cheese) ..... 7.50
- Fromage blanc, gelée de fruit selon arrivage
- \* Pomme au four maison (baked apple) ..... 7.50
- Pomme cuite au four, sucre
- Chocolat / Café glacés liégeois (ice cream) ..... 8.00
- Glace, crème chantilly
- Pâtisserie (pastry of the day) ..... 6.80
- Pâtisserie (selon arrivage)

**MENUS | à partir de 9,95€**

**Menu Découverte** ..... 18.50

**1 Entrée + 1 Dessert ou 1 Plat + 1 Dessert**  
(Au choix à la carte, boisson non comprise, supp. +1,50€ week-ends et jours fériés)

**Menu Gourmand** ..... 28.00

**1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert**  
(Au choix à la carte, boisson non comprise, supp. +2,00€ week-ends et jours fériés)

**Menu Spécial Groupes** ..... 22.00

**1 Buffet d'entrées à volonté + 1 Plat + 1 Dessert**  
(Sur réservation uniquement, boisson non comprise)

**Menu Enfant** ..... 9.95

**1 Steak haché ou Jambon blanc + 1 Garniture + 1 Glace**  
(Boisson non comprise)

**BOISSONS (DRINKS) | à partir de 2,50€**

**COCKTAILS - 6.80€**

- Mojitos
- Rhum, menthe, sucre, eau gazeuse.
- Whisky soda
- Whisky, eau gazeuse, zeste citron.
- Tropic (cocktail sans alcool)
- Jus de fruit, grenadine.
- Cuba libre
- Rhum, citron, coca cola.
- Gin tonic lemon
- Gin, zeste citron.
- Coup de foudre
- Martini gin ou Martini kirsh.
- Havana
- Curaçao, orange, gin.
- Boston
- Cidre, Champagne.

**BIÈRES PRESSION (draft beer)**

- Pellefort 25/50cl - 3,50/6,00
- Affligem 25/50cl - 4,50/7,00
- Panaché 25/50cl - 4,00/6,50

**BIÈRES BOUTEILLE (beer bottle)**

- 1664 - 6,00
- Heineken - 6,00
- Pellefort brune - 6,00
- Buckler (sans alcool) - 6,00
- Grünbergen - 6,50
- Desperado - 6,50

**EAUX MINÉRALES (water)**

- Perrier (33cl) - 4,00
- Vittel (50/100cl) - 3,75/6,00
- San Pellegrino - 4,00/6,50

**APÉRITIFS**

- Apéritif sans alcool - 5,50
- Suze - 5,50
- Porto - 5,50
- Ricard, Pastis - 5,50
- Casanis - 5,50
- Martini, Muscadet - 5,50
- Kir pétillant - 6,50
- Kir - 5,50
- Américano - 5,50

**WHISKY (4CL)**

- Jack Daniel's - 7,50
- J&B - 6,50
- Grant - 6,50

**CIDRE**

- 25cl / 75 cl - 5,50/16,00

**VIN (WINE) | à partir de 3,50€**

- Verre (glass) ..... 3.50
- 1/4 pichet 25cl (jug) ..... 6.50
- 1/2 pichet 50cl (jug) ..... 9.50

**ROUGE (red wine) 75cl / 37.5cl**

- Chinon aoc ..... 28.00/18.00
- Saumur Champigny aoc ..... 28.00/18.00
- St Nicolas de Bourgueil aoc ... 28.00/18.00
- Bourgogne Mercurey aoc ..... 49.00
- Sancerre aoc ..... 38.00/28.00

**BLANC (white wine)**

- Coteau du giennois aoc ..... 28.00/18.00
- Sancerre aoc ..... 38.00/28.00
- Pouilly fumé aoc ..... 38.00/28.00

**ROSÉ (pink wine)**

- Provence aoc ..... 17.00/13.00
- Coteau du giennois aoc ..... 28.00/18.00
- Sancerre aoc ..... 38.00/28.00

**CHAMPAGNE**

- Kir royal (coupe) ..... 10.00
- Mercier (bouteille) ..... 49.00
- Mercier (coupe) ..... 10.00

**FROIDES (soft drink)**

- Coca Cola/light - 4,00
- Orangina - 4,00
- Fanta, Gini - 4,00
- Ice Tea pêche - 4,00
- Jus de fruit - 4,00
- Schweppes, Ricgles - 4,00
- Limonade - 4,00
- Diabolo/Vittel sirop - 4,00

**CHAUDES (hot drink)**

- Café expresso - 2,50
- Café allongé - 3,00
- Double café - 3,50
- Café crème - 3,00
- Thé - 3,00
- Chocolat - 3,00
- Cappuccino - 4,00

**DIGESTIFS**

- Cointreau - 8,00
- Cognac - 8,00
- Armaniac - 8,00
- Poire, Prune - 8,00
- M. Brizard - 8,00
- Get 27 - 8,00
- Gin, Téquila - 8,00
- Rhum, Vodka - 8,00
- Malibu - 8,00



RETROUVEZ-NOUS  
SUR FACEBOOK !