

# Vin au Pichet

## Blanc

	Verre	1/4 l	1/2 l
Alsace A.O.C.	3,60 €	7,00 €	14,00 €
Bourgogne Aligoté A.O.C.	4,00 €	7,80 €	15,60 €
Bergerac - Sauvignon	3,40 €	6,60 €	13,20 €
Coteaux du Layon	4,70 €	9,20 €	18,40 €

## Rouge

Saumur Champigny	4,10 €	8,00 €	16,00 €
Bordeaux	3,30 €	6,40 €	12,80 €

## Rosé

Rosé – Vin de Pays d’Oc	3,20 €	6,00 €	12,40 €
-------------------------	--------	--------	---------

## Boissons Chaudes

Café		1,50 €
Café crème		1,60 €
Chocolat		2,50 €
Thé ou infusion		2,30 €
Café gourmand		8,00 €

## Digestifs 4 cl

Génépi		5,90 €
Calvados, Cognac ou Armagnac		5,90 €
Poire Williams		5,90 €
Get 27 ou Get 31		5,50 €
Cointreau		5,50 €
Manzana Verde		5,50 €
Baileys		5,50 €

*Tous les prix de cette carte sont nets et les taxes sont comprises*

# A P E R I T I F S

Coupe de Champagne	10 cl	7,00 €
Cocktail Maison	10 cl	5,90 €
Kir Pétillant	10 cl	4,90 €
Kir Bourgogne Aligoté	10 cl	4,00 €
Coteaux du Layon	12 cl	4,70 €

## Rhums Arrangés

7,60 €



Mirabelles – Fève de Tonka

Mangues - Passion

Banane - Fève de Cacao torréfiée



### VIN CUIT 5 cl 4,00 €

Porto

Muscat Blanc

Suze

Martini

Rouge - Blanc - Rosé

Martini Gin 7 cl + 1 €

Américano Maison + 3 €

### WHISKY 4 cl

J B 5,90 €

Four Roses 6,90 €

Chivas 7,90 €

Glenfiddich 7,90 €

Jack Daniel's 7,90 €

### ANISE 2 cl

Ricard 3,40 €

# Carte Des Vins

## Vin Blanc - A O C

**37,5 cl**

**75 cl**

Bourgogne Aligoté

22,20 €

Sancerre Chatellerie

22,60 €

41,20 €

Coteaux du Giennois

20,80 €

Coteaux du Layon

26,30 €

Gewurztraminer Grand Cru

48,90 €

Chignin Mondeuse Vieilles Vignes

13,20 €

20,80 €

Chignin Bergeron

33,40 €

## Vin Rosé - A O C

**50 cl**

Buzet - Le Lys

15,70 €

21,90 €

Côte de Provence

**37,5 cl**

14,80 €

22,80 €

Reuilly

17,40 €

28,90 €

## Champagne

Champagne

45,90 €

Crémant de Savoie – Blanc ou Rosé

26,00 €

*Emportez votre bouteille non finie !*

## Bières et Cidres

	25 cl	33 cl	50 cl
Bière Blonde Moretti	3,50 €		6,50 €
Leffe pression	4,40 €		8,60 €
Bière de Chartres bouteille		5,50 €	
Cidre	25 cl		3,60 €
Cidre	75 cl		11,50 €

## Eaux Minérales

	½ l	1 l
Vittel	3,60 €	4,90 €
Perrier Fines Bulles	3,60 €	4,90 €

## Sodas

Coca-Cola	33 cl	3,60 €
Schweppes Agrumes	25 cl	3,50 €
Orangina	25 cl	3,50 €
Diabolo	25 cl	2,50 €
Vittel - Sirop	25 cl	2,30 €
Perrier	33 cl	3,80 €
Perrier rondelle citron	33 cl	4,00 €
Jus de fruits - Pago	25 cl	3,60 €



# Menu Des Saisons 15,50 €



Entrée du jour



Plats du jour à l'ardoise  
Jambon de Serrano



Fromage ou dessert du jour



Entrée-Plat ou Plat-dessert 13,50 €

Menu enfant jusqu'à 10 ans 10 €  
(entrée + plat ou plat + dessert)



« Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

Menu et formule servis le midi du lundi au vendredi de 11h30 à 14h00

# Carte Des Vins Rouges – A.O.C

37,5 cl                      75 cl

## Bordeaux

- |                                  |         |         |
|----------------------------------|---------|---------|
| - Sélection du Mois              |         | 18,60 € |
| - Puisseguin St Emilion          | 15,70 € | 27,90 € |
| - Graves – Tourteau Chollet      |         | 39,80 € |
| - Moulis en Médoc Maucaillou n°2 |         | 42,20 € |

## Bourgogne - Beaujolais – Joseph Drouhin

- |                                    |         |         |
|------------------------------------|---------|---------|
| - Coteaux Bourguignon              |         | 21,80 € |
| - Morgon                           | 17,20 € | 27,90 € |
| - Fleurie – Hospices de Belleville | 15,50 € | 29,90 € |
| - Pinot Noir                       |         | 29,50 € |
| - Santenay                         |         | 42,20 € |
| - Pommard                          |         | 66,90 € |
- 

## Côtes du Rhône

- |  |  |         |
|--|--|---------|
| - Châteauneuf du Pape – Raymond Usseglio |  | 65,90 € |
| - Cuvée Corinne Depeyre - Bio            |  | 19,90 € |



## Loire

- |                    |  |         |
|--------------------|--|---------|
| - Saumur Champigny |  | 23,40 € |
|--------------------|--|---------|

## S a v o i e

- |                                    |         |         |
|------------------------------------|---------|---------|
| - Chignin Mondeuse Vieilles Vignes | 17,80 € | 27,40 € |
|------------------------------------|---------|---------|

## Coteaux du Languedoc

- |              |  |         |
|--------------|--|---------|
| - Nova Solis |  | 23,40 € |
|--------------|--|---------|

# Carte Des Saveurs



Les plats sont "faits maison" et sont élaborés sur place à partir de produits bruts

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20,90 €**  
**Entrée + Plat + Dessert 26,90 €**

## Entrées 7 €

- Tartare de Thon au Citron – Gingembre - Coriandre
- Fraicheur Veggie
- Nougat aux 2 Chèvres
- Rosace de Melon et sa Chiffonnade de Serrano
- Pâté de Houdan

## Plats 14,90 €

- Assiette Italienne  
Burrata di Bufala - Tomate - Melon - Jambon de Serrano - Basilic
- Tartare de Boeuf
- Pavé de Thon Marinade des îles
- Buddha Bowl  
Légumes sautés – Crudités – Quinoa – Légumineuses – Patate douce
- Pièce du Boucher + 2 €

## Fromages et Desserts 7 €

🍓 Assortiment de Fromages sur lit de verdure

🍓 Panna Cotta – demander la saveur du moment

🍓 Parfait Framboises – Pépites de chocolat

🍓 Mousse au Chocolat

🍓 Coupe de Fromage Blanc et son coulis

🍓 Crème renversée au Caramel

🍓 Mystère\*

🍓 Glace \* (Vanille - Chocolat - Citron - Fraises...)

🍓 **Café Gourmand** 8 €

*Sur une ardoise, votre café est accompagné de gourmandises*

🍓 **Coupes Glacées** 8 €

} + 1 € dans le menu

🍓 Colonel

Sorbet\* au citron arrosé de vodka

🍓 Bigoudène

Glace\* vanille aux noix de Pécan et au caramel au beurre salé - Crème Sucrée

🍓 L'Irlandaise

Mariage intime d'une Glace\* vanille arrosée de Baileys et d'un café chaud

\* *Ces produits ne sont pas élaborés dans notre cuisine*

*Pour connaître les allergènes incorporés dans nos plats,  
Vous pouvez consulter le document situé dans le restaurant*