

APERITIFS

Kir vin blanc	12cl	4.20 €
Kir royal (champagne)	12cl	8.00 €
Campari / Suze	6cl	4.20 €
Martini blanc ou rouge	6cl	4.20 €
Ricard	2cl	4.20 €
Bitter sans alcool	10cl	3.90 €
Malibu - Vodka - Gin	4cl	5.90 €
Clan Campbell / Jameson	4cl	5.90 €
Jack Daniel's	4cl	7.00 €
Chivas regal 18 ans	4cl	9.00 €
Cocktail Spritz	18cl	8.00 €

BIERES

Heineken pression	25cl	4.00 €
Affligem pression	25cl	4.90 €
Picon bière pression	25cl	4.90 €
Desperados	33cl	5.50 €
Kriek cerise	33cl	5.50 €
Bière du moment (artisanale)	33cl	5.90 €
Panaché - Monaco	25cl	4.20 €

SOFTS

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	33cl	4.20 €		
Limonade	33cl	4.20 €		
Ice Tea / Orangina	25cl	3.90 €		
Schweppes Tonic - Agrumes	25cl	3.90 €		
Diabolo	25cl	3.50 €		
Sirop à l'eau <i>Grenadine-Fraise-Violette-Cerise-Menthe-Citron-Pêche</i>	25cl	2.20 €		
Jus de fruits <i>Orange-Pomme-Ananas-Tomate</i>	25cl	3.90 €		
Perrier	33cl	3.90 €		
Vittel	50cl	4.30 €	100cl	5.30 €
San Pellegrino	50cl	4.50 €	100cl	5.50 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.20 €
Café Crème / Café rallongé	2.60 €
Café Viennois / Cappuccino	3.80 €
Infusion / Thé / Chocolat chaud	3.80 €
Irish Coffee	7.90 €

DIGESTIFS

Amaretto / Limoncello	5.90 €
Baileys / Get 27	5.90 €
Mirabelle / Poire / Framboise	6.90 €
Cognac / Calvados / Rhum brun	6.90 €

TARTINES & GRILL

Restaurant

A PARTAGER

Planche Tartines <i>assortiment de petites tartines.</i>	13 €
Mini arancini (par 10) <i>ragù (bolognaise)</i>	15 €
Planche Charcuteries <i>assortiment de charcuteries italiennes.</i>	18 €

PATES

Tagliatelles forestières <i>sauce crème champignons, lardons, oignons, persil</i>	14 €
Tagliatelles duo de poissons <i>sauce poissons, saumon et scampis poêlés</i>	19 €

VIANDES

Servies avec une salade verte et un accompagnement

Steak à cheval <i>haché de boeuf frais, lard grillé, oeuf au plat - environ 250grs</i>	14 €
Tartare de boeuf <i>préparé par le chef - environ 230grs</i>	19 €
Carpaccio de boeuf <i>huile d'olive, citron, crème balsamique, basilic, pignons de pins tomates cerises confites, roquette</i>	19 €
Steak calabrais <i>petits steaks de boeuf panés à l'ail et au basilic</i>	19 €
Brochette de poulet mariné <i>environ 250grs</i>	17 €
Cordon bleu <i>poulet pané, jambon blanc, comté - environ 320grs</i>	19 €
Escalope de veau panée	21 €
Escalope de veau sauce crème champignons	21 €
Bavette de boeuf angus <i>Sauce à l'échalote - environ 220grs</i>	20 €
Escalope de veau gratinée <i>panée, mozzarella, jambon cru - le tout gratiné</i>	25 €
Entrecôte <i>sélection race à viande - environ 300grs</i>	25 €
Filet de boeuf en tagliata <i>tranches de filet de boeuf, roquette, tomates cerises confites, parmesan, crème balsamique</i>	26 €

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages	9 €
Carpaccio d'ananas, sorbet framboise	8 €
Tiramisu	8 €
Panna cotta (coulis fruits rouges ou chocolat)	8 €
Brownie (crème anglaise)	8 €
Café ou thé gourmand	8,50 €

SAUCES : 1€ gorgonzola - crème champignons
échalote - béarnaise - poivre

ACCOMPAGNEMENTS : frites - pâtes - riz - légumes
Second accompagnement : 2,50 €

GRANDES SALADES

Salade Seguin : <i>salade verte, toasts de chèvre chaud au miel oignons rouges, jambon cru, tomates cerises</i>	16.90 €
Salade César : <i>salade verte, émincés de poulet, tomates cerises, copeaux de parmesan, sauce façon césar, croutons de pain</i>	17.90 €
Salade de la mer : <i>salade verte, saumon frais, scampis poêlés, tomates cerises, oignons rouges.</i>	18.90 €

BURGERS

Servis avec une salade verte et un accompagnement

Burger du chef <i>boeuf haché, sauce maison, double cheddar, oignons caramélisés, tomates cerises confites, salade</i>	17.90 €
Burger Rossini : <i>boeuf haché, compotée d'oignons, escalope de foie gras, roquette, tomates cerises confites</i>	19.50 €

POISSONS

Servis avec une salade verte et un accompagnement

Dos de cabillaud à la plancha <i>ail, persil, tomates</i>	20 €
Saumon pôelé <i>servi avec une sauce poisson</i>	21 €
Saumon frais en tartare <i>préparé par le chef</i>	21 €
Poêlée de scampis flambés au martini rouge	22 €

TARTINES

Servies avec une salade verte et un accompagnement

La jambon champignons <i>base tomate, mozzarella fiore di latte, jambon blanc, champignons</i>	14 €
La chèvre miel <i>base crème, lardons, chèvre, miel, pignons de pins</i>	14 €
La 4 saisons <i>base tomate, mozzarella fiore di latte, jambon blanc, champignons, artichauts, olives</i>	15 €
La diavola <i>base tomate, mozzarella fiore di latte, saucisse piquante, oignons rouges</i>	15 €
La 4 fromages <i>base crème, mozzarella fiore di latte, gorgonzola, chèvre, provolone</i>	16 €
La végétarienne <i>mozzarella fiore di latte, tomates cerises confites, huile d'olive, basilic</i>	16 €
La savoyarde <i>base crème, pommes de terre, lardons, oignons, reblochon, emmental, tranche de lard grillé, oeuf</i>	17 €
La parme <i>base tomate, mozzarella fiore di latte, tomates cerises confites, jambon cru de Parme, parmesan, crème de balsamique</i>	17 €
La pêcheur <i>base crème, saumon frais poêlé, oignons, scampis flambés au martini rouge, câpres, roquette</i>	18 €

COUPES GLACEES

Coupe Kinder : <i>glace vanille, coulis chocolat, brisures de Kinder Bueno, chantilly</i>	8,20 €
Dame Blanche <i>glace vanille, coulis chocolat, meringue, chantilly.</i>	8,20 €
Colonel <i>boules sorbet citron, vodka.</i>	8,20 €
Coupe de glace de 1 à 3 boules : <i>chocolat, vanille, fraise, framboise, rhum raisin citron, fruit de la passion, caramel beurre salé, pistache, café.</i>	la boule 2,50 €
Supplément Coulis ou Crème Chantilly : <i>Chocolat - Caramel - Fruits rouges.</i>	1 €

NOS VINS

ROUGES

	verre 12.5cl	75cl
Côtes du Rhône Guigal AOP	5.50 €	25 €
Pinot noir barrique Arbogast Alsace AOP	5.90 €	27 €
Bourgogne Vignerons de Buxy AOP	6.50 €	29 €
Château La Raze Beauvallet AOP - Medoc cru bourgeois	6.50 €	29 €
Primitivo Puglia Italie IGP		24 €
Gran Passione Vénétie Italie IGT		27 €
Château Haut coteau St Estèphe AOP		47 €
Baron Nathaniel Pauillac AOP		51 €
Clos Laborie Margaux AOP		59 €
St Joseph Laurus AOP		52 €
Côte rôtie Pierre blanche AOP		74 €
Hermitage Laurus AOP		89 €
Chinon Couly Dutheil AOP		29 €
Sancerre AOP		49 €
Santenay « Le Temps des Cerises » AOP		59 €
Aloxe Corton Les Valozières AOP		75 €
Corton Grand cru Bouchard P&F AOP		144 €

BLANCS

	verre 12.5cl	75cl
Côtes de Gascogne IGP	5.50 €	25 €
Chardonnay Les grains IGP méditerranée	5.50 €	25 €
Pinot gris (demi-sec) Arbogast Alsace AOP	5.90 €	27 €
Gewurztraminer grand cru Arbogast Alsace AOP		39 €
Chablis AOP		49 €
St Joseph Les 85 rangs AOP		54 €

ROSES

	verre 12.5cl	75cl
Les grains Merlot rosé IGP Méditerranée	5.50 €	25 €
Miraval AOP Côtes de Provence		35 €
Minuty Prestige AOP Côtes de Provence		42 €
	25cl	50cl
Pichet : Rouge / Rosé / Blanc <i>Igp sud ouest</i>	6,90 €	12.00 €

CHAMPAGNE

	coupe	75cl
Marquis de Pomereuil	8,50€	46 €
Taittinger - Prélude grand cru		95 €
Ruinart - Blanc de blanc AOP		160 €

Selection Plaisir

WHISKY Glenmorangie - The Nectar d'or 12 ans		9 €
WHISKY Lagavulin - 16 ans		10 €
RHUM Moko Spiced Panama		7 €
RHUM El Passador de Oro X.O - Guatemala		9 €
COGNAC Courvoisier X.O		12 €