

Restaurant



Tartines & Grill

PLANCHES À PARTAGER

pour 2 personnes

Planche Tartines assortiment de tartinettes.	10 €	Planche Charcuteries assortiment de charcuteries italiennes.	17 €
Assiette de foie gras bloc de foie gras de canard, pain toasté, confiture.	18 €		

APÉRITIFS

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 €

BIÈRES

Heineken pression	25cl	4.00 €
Affligem pression	25cl	4.90 €
Picon bière pression	25cl	4.90 €
Desperados	33cl	5.00 €
Kriek cerise	33cl	5.00 €
Bière du moment	33cl	5.20 €
Panaché - Monaco	25cl	4.20 €

SOFTS

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

VINS

	verre	12.5cl	75cl
Côte de Gascogne blanc moelleux	5.20 €	25 €	
Chardonnay Languedoc blanc sec	5.20 €	25 €	
IGP Languedoc Roussillon rosé	4.20 €	20 €	
Pinot noir Alsace rouge	5.20 €	25 €	
Mourvèdre Languedoc rouge	5.20 €	25 €	
Lussac-St-Emilion Bordeaux rouge	6.20 €	30 €	
Côteaux Bourguignons rouge	5.50 €	27 €	
Champagne Brut Selection	la coupe	8 €	
		75cl	46 €
Pichet : Rouge / Rosé / Blanc	25cl	6.90 €	
igp Pays D'oc 12.5°	50cl	12.00 €	

NOS VINS DU MOMENT



BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.20 €
Café Crème / Café rallongé	2.60 €
Café Viennois / Cappuccino	3.80 €
Infusion / Thé / Chocolat chaud	3.80 €
Irish Coffe	7.90 €
Amaretto / Limoncello	5.90 €
Baileys / Get 27	5.90 €
Mirabelle / Poire / Framboise	6.90 €
Cognac / Calvados / Rhum brun	6.90 €

DIGESTIFS

GRANDES SALADES

Salade Seguin :	15,50 €
salade verte, toasts de chèvre chaud au miel, oignons rouges, jambon cru, tomates cerises.	
Salade Fermière :	16,50 €
salade verte, poulet grillé, champignons frais, tomates cerises, copeaux de parmesan, sauce façon César.	
Salade de la mer :	17,50 €
salade verte, saumon frais, gambas poêlées, tomates cerises, oignons rouges.	

TARTINES

servies avec une salade verte et un accompagnement

La Jambon / Champignons :	12,50 €
jambon blanc, mozzarella, champignons frais, sauce tomate.	
La Fromagère :	14,50 €
chèvre, emmental, gorgonzola, mozzarella, crème.	
L'Italienne :	14,50 €
jambon cru, tomates fraîches, copeaux de parmesan, crème balsamique, mozzarella, sauce tomate.	
La Savoyarde :	14,50 €
pomme de terre, lardons, oignons, reblochon, emmental, tranches de lard grillé, crème.	
La Fermière :	14,50 €
base crème, lardons, pommes de terre, emmental, oeuf, lard grillé.	
La Végétarienne :	14,50 €
mozzarella, aubergines et courgettes au basilic, copeaux de parmesan, roquette, crème balsamique, sauce tomate.	
La Pêcheur :	15,50 €
saumon frais poêlé, oignons, gambas, câpres, roquette, crème.	

BURGERS

servis avec une salade verte et un accompagnement

Burger Classique :	16,50 €
haché de bœuf frais, cheddar, oignons, tomates fraîches, sauce maison.	
Burger Rosti Montagnard :	17,50 €
double rosti, haché de bœuf frais, oeuf, lard grillé, reblochon.	
Burger Végétarien :	14,90 €
aubergines et courgettes au basilic, tomates fraîches, oignons, champignons, oeuf au plat, sauce maison.	

VIANDES

servies avec une salade verte et un accompagnement

Tartare de bœuf :	19 €
préparé par le chef.	
Grand carpaccio de bœuf :	19 €
huile d'olive, citron, crème balsamique, basilic, roquette, copeaux de parmesan.	
Steak haché à cheval : (env. 250 grs)	15 €
haché pur bœuf, lard grillé, oeuf au plat.	
Steaks Calabrais :	19 €
petits steaks de bœuf panés à l'ail et au basilic.	
Brochette de poulet mariné : (env. 250 grs)	15 €
Cuisses de grenouille : (env. 250 grs)	19 €
ail, persil, beurre, tomates.	
Cordon bleu :	18 €
poulet panée, jambon blanc, emmental.	
Escalope de veau panée ou sauce crème champignons	20 €
Escalope de veau gratinée :	23 €
panée, parmesan, mozzarella, jambon cru, le tout gratiné.	
Entrecôte : (env. 320 grs)	25 €
Filet de bœuf : (env. 220 grs)	26 €
Tagliata de filet de bœuf :	26 €
tranches de filet de bœuf, roquette, tomates fraîches parmesan, crème balsamique.	
Bavette de Bœuf Angus : (env. 220 grs)	19 €
servie avec sa sauce à l'échalotte.	
Côte de Bœuf Angus : (env. 500 grs)	30 €



PÂTES

Tagliatelle sauce forestière :	14 €
champignons frais, lardons, oignons, crème, persil.	
Tagliatelle duo de poissons :	18 €
saumon poêlé, gambas, sauce crème basilic.	

POISSONS

servis avec une salade verte et un accompagnement

Dos de cabillaud à la plancha :	19 €
ail, persil, tomates	
Saumon poêlé :	20 €
servi avec une sauce poisson.	
Gambas poêlées à la provençale :	21 €
tomates, persil, ail, martini rouge.	
Tartare de saumon frais :	20 €
préparé par le chef.	

FROMAGES

Trilogie de fromages	8,50 €
fromage du moment, salade.	

DESSERTS

Faits maison

Tartare de fruits, sorbet framboise	7,90 €
Tiramisu	7,90 €
Crème brûlée	7,90 €
Carpaccio d'ananas	7,90 €
Café ou thé gourmand	8,00 €
assortiment de petits desserts.	

COUPES GLACÉES

Coupe Kinder :	7,90 €
glace vanille, coulis chocolat, brisures de Kinder Bueno, chantilly.	
Dame Blanche :	7,90 €
glace vanille, coulis chocolat, meringue, chantilly.	
Coupe Oréo :	7,90 €
glace vanille, caramel beurre salé, brisures d'Oréo, coulis chocolat, chantilly.	
Colonel :	7,90 €
boules sorbet citron, vodka.	
Coupe de glace de 1 à 3 boules :	la boule 2 €
chocolat - vanille - fraise - citron - framboise - rhum raisin - fruit de la passion - caramel beurre salé - pistache - café.	
Coulis ou Crème Chantilly :	1 €
Chocolat - Caramel - Fruits rouges.	

ACCOMPAGNEMENTS :

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

SAUCES :

gorgonzola - crème champignons
poivre vert - échalote - béarnaise

Prix nets, service compris, suivant disponibilité
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.