

À PARTAGER

(pour 2 personnes)

Planche tartines	13,90€
<i>assortiment de petites tartines</i>	
Planche charcuteries	18,50€
<i>assortiment de charcuteries italiennes de la maison Levoni</i>	
Mini arancini ragù	15,90€
<i>(par 10) bolognaise</i>	
Calamars chipirones panés	16,50€
<i>sauce chili</i>	

NOS PÂTES

Tagliatelles forestières	14,90€
<i>sauce crème champignons, lardons, oignons, persil</i>	
Tagliatelles duo de poissons	19,90€
<i>sauce poissons, scampis et saumon flambés</i>	

NOS SALADES

Salade Seguin	16,90€
<i>salade verte, toasts de chèvre chaud au miel, oignons rouges, jambon cru, tomates cerises</i>	
Salade de la mer	19,90€
<i>salade verte, scampis et saumon flambés, tomates cerises, oignons rouges</i>	
Salade César	17,90€
<i>salade verte, poulet pané, tomates cerises, copeaux de parmesan, sauce façon césar, croutons de pain</i>	

NOS BURGERS

Servi avec une salade verte et un accompagnement

Burger du chef	18,50€
<i>boeuf haché, sauce maison, double cheddar, oignons caramélisés, tomates cerises confites, salade</i>	
Burger végétarien	17,90€
<i>steak végétal, sauce maison, cheddar, oignons caramélisés, poêlée de légumes frais</i>	

NOS POISSONS

Filet de saumon poêlé	24,50€
<i>sauce poisson</i>	
Cabillaud croustillant au parmesan	21,90€
<i>chapelure panko, parmesan, ail, basilic</i>	
Tartare de saumon frais	24,50€
<i>préparé par le chef</i>	
Scampis flambés au martini rouge	24,90€

Nos Sauces - 1€
roquefort - crème champignons
échalote - béarnaise - poivre

Nos Accompagnements
frites - pâtes - riz - légumes
(second accompagnement : 3€)

Nos Tartines

LA SPÉCIALITÉ

Servies avec une salade verte et un accompagnement

Nos classiques

La jambon champignons 14,50€

base tomate, mozzarella fiore di latte, jambon blanc, champignons

La diavola 15,90€

base tomate, mozzarella fiore di latte, saucisse piquante, oignons rouges, olives noires

La 4 fromages 16,50€

base crème, mozzarella fiore di latte, gorgonzola, chèvre, provolone

La végétarienne 16,90€

base tomate, poêlée de légumes frais, mozzarella fiore di latte, roquette, crème balsamique

Nos Incontournables

La savoyarde 17,90€

base crème, pommes de terre, lardons, oignons, reblochon, emmental, tranche de lard grillé, oeuf

La parme 17,90€

base tomate, mozzarella fiore di latte, tomates cerises confites, jambon cru de Parme, parmesan, crème de balsamique

La pêcheur 19,50€

base crème, oignons, scampis et saumon flambés au martini rouge, câpres, roquette

Notre Signature

19,90€

sauce moutarde à l'ancienne, pastrami, jambon cru de Parme, tomates confites, pignons de pin, cornichons, oignons rouges, mozzarella fiore di latte

NOS VIANDES

Servies avec une salade verte et un accompagnement

LE BOEUF

Maxi steak à cheval 220g 16,90€
haché de boeuf frais, lard grillé, oeuf au plat

Steak calabrais 250g 21,90€
petits steaks de boeuf panés à l'ail et au basilic

Filet de boeuf en tagliata 220g 29,90€
tranches de filet de boeuf, roquette, tomates cerises confites, parmesan

Carpaccio de boeuf 19,90€
huile d'olive, citron, crème balsamique, basilic, parmesan, pignons de pin, tomates cerises confites, roquette

Tartare de boeuf 250g 21,90€
préparé par le chef

Bavette de boeuf 250g 23,50€
boeuf angus sauce à l'échalote

Entrecôte de boeuf 300g 29,90€
boeuf angus



LE VEAU

Escalope de veau 22,90€
sauce crème champignons

Escalope de veau panée 22,90€

Escalope de veau gratinée 26,90€
panée, mozzarella, jambon cru, le tout gratiné

LA VOLAILLE

Brochette de poulet mariné 18,90€
marinade du chef

Le cordon bleu du chef 320g 21,90€
poulet pané, jambon blanc, comté

Brochette de canard 24,90€
magret de canard entier

FROMAGES & DESSERTS



Sélection de fromages 9,90€

Tiramisu traditionnel 8,90€

Salade de fruits frais 7,90€

Crème brûlée 8,90€

Brownie 8,90€

Café ou thé gourmand 9,50€

COUPES GLACÉES

Coupe kinder 8,90€
glace vanille, coulis chocolat, brisures de Kinder Bueno, chantilly

Dame blanche 8,90€
glace vanille, coulis chocolat, meringue, chantilly

Coupe tutti frutti 8,90€
sorbet framboise, glace fraise, fruits frais, coulis de fruits rouges

Coupe de glace de 1 à 3 boules La boule 2,70€
chocolat, vanille, fraise, framboise, rhum raisin, citron, fruit de la passion, caramel beurre salé, pistache, café, coco

Supplément coulis ou crème chantilly 1,00€
chocolat, crème de marrons, fruits rouges

Colonel 8,90€
boules sorbet citron, vodka

Café Liégeois 8,50€
glace vanille, glace café, café, chantilly

Chocolat Liégeois 8,50€
glace vanille, glace chocolat, coulis chocolat, chantilly

VINS ROUGES

	12,5cl	25cl	50cl	75cl
Côtes du Rhône Guigal AOP	5,50€	9,90€	18,90€	25€
Pinot noir barrique Arbogast Alsace AOP	6,50€	11,90€	22,90€	29€
Bourgogne vignerons de Buxy AOP	6,50€	11,90€	22,90€	29€

Italie 75cl

Primitivo Puglia IGP	25€
Gran Passione Vénétie IGT	29€

Bordeaux 75cl

Haut Coteau St Estèphe AOP	46€
Milles roses AOP Margaux	59€

Rhone 75cl

St Joseph La Gloriette AOP	59€
Côte rôtie Les 3 brunes AOP	79€

Loire 75cl

Chinon Couly Dutheil AOP	29€
Sancerre Terre Blanche AOP	49€

Bourgogne 75cl

Santenay AOP	59€	Saint Aubin vieilles vignes AOP	64€
Aloxe Corton les Valozières AOP	79€		

VINS BLANCS

	12.5cl	75cl
Côtes de Gascogne IGP	5,90€	27€
Chardonnay IGP	5,90€	27€
Pinot gris Alsace AOP	6,50€	29€
Bourgogne aligoté Buxy		34€
Petit Chablis AOP		49€

VINS ROSÉS

	12.5cl	75cl
Rosé de grenache IGP	5,90€	27€
Château Sainte Marguerite	6,90€	41€
<i>Fantastique - cru classé bio</i>		
Ultimate Rosé Côtes de Provence		42€

Pichet Blanc / Rosé IGP sud ouest
25cl 6,50€ / 50cl 12€

PLAISIRS & BULLES

Champagne brut	Coupe 9€ / 75cl 46€	Whisky Glenmorangie	4cl 9€
		<i>The nectar d'or 12 ans</i>	
Prosecco DOC	Coupe 5,90€ / 75cl 27€	Rhum baie des trésors	4cl 8€
Taittinger prélude grand cru	75cl 95€	Rhum Pura Vida X.O	4cl 10€
Ruinart blanc de blanc AOP	75cl 160€	Cognac Courvoisier X.O	4cl 12€

APÉRITIFS

Kir vin blanc	12cl 5,90€	Malibu / Vodka / Gin	4cl 5,90€
Kir royal (champagne)	12cl 9,90€	Clan Campbell / Jameson	4cl 5,90€
Campari / Suze	6cl 4,90€	Jack Daniel's	4cl 7,90€
Martini (blanc ou rouge)	6cl 4,90€	Chivas regal (18 ans)	4cl 9,00€
Ricard	4cl 4,90€	Cocktail Aperol Spritz	18cl 8,90€
Bitter (sans alcool)	10cl 3,90€	Cocktail Hugo Spritz	18cl 8,90€

BIÈRES

Heineken pression	25cl 4,60€	Kriek cerise	33cl 5,90€
Affligem pression	25cl 4,90€	Bière du moment (artisanale)	33cl 6,90€
Picon bière pression	25cl 4,90€	Heineken 0.0%	33cl 5,90€
Desperados	33cl 5,90€	Panaché / Monaco	25cl 4,50€

SOFTS

Coca-Cola / Zéro	33cl 4,40€
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 2,50€
Jus de fruits <i>Orange-Pomme-Ananas-Tomate</i>	25cl 3,90€
Perrier	33cl 4,20€
Vittel / San Pellegrino	50cl 4,50€ / 100cl 5,50€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,50€	Infusion, thé,	3,90€
Café crème, rallongé	2,90€	chocolat chaud	
Café viennois, cappuccino	3,90€	Irish coffee	9,50€

DIGESTIFS

Amaretto / Limoncello	4cl 5,90€	Mirabelle / Poire / Framboise	4cl 6,90€
Baileys / Get 27	4cl 5,90€	Cognac / Calvados	4cl 6,90€
		Rhum brun	

— Notre —
CARTE



Tartines & Grill
Restaurant

RETROUVEZ-NOUS SUR NOTRE SITE INTERNET
ET SUR NOS RÉSEAUX



HORAIRES
du Mardi au Samedi
de 12h à 13h45 et de 19h à 21h

