

Restaurant



Tartines & Grill

PLANCHES À PARTAGER

pour 2 personnes

Planche Tartines 9 € *assortiment de tartinettes.* Planche Charcuteries 15 € *assortiment de charcuteries italiennes.*

Assiette de foie gras 16 € *bloc de foie gras de canard, pain toasté, confiture.*

APÉRITIFS

| | | |
|-------------------------|------|--------|
| Kir vin blanc | 12cl | 4.00 € |
| Kir royal (champagne) | 12cl | 8.00 € |
| Campari / Suze | 6cl | 4.00 € |
| Martini blanc ou rouge | 6cl | 4.00 € |
| Ricard | 2cl | 4.00 € |
| 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 | 7.90 € |

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 | 4.90 € |
| Panaché - Monaco | 25cl | 3.90 € |

SOFTS

| | | |
|---|--------|--------|
| Coca-Cola / Coca-Cola Zéro | 33cl | 3.90 € |
| Limonade | 33cl | 3.50 € |
| Orangina - Ice Tea | 25cl | 3.50 € |
| Schweppes Tonic - Agrumes | 25cl | 3.50 € |
| Diabolo | 25cl | 3.20 € |
| Sirop à l'eau | 25cl | 1.90 € |
| <i>Grenadine-Fraise-Violette-Cerise-Menthe-Citron-Pêche</i> | | |
| Jus de fruits | 25cl | 3.50 € |
| <i>Orange-Pomme-Abricot-Ananas-Tomate</i> | | |
| Perrier | 33cl | 3.90 € |
| Vittel | 50cl | 4.20 € |
| 100cl | 5.20 € | |
| San Pellegrino | 50cl | 4.30 € |
| 100cl | 5.30 € | |

VINS

| | | |
|----------------------------------|--------------|---------|
| | verre 12.5cl | 75cl |
| Côte de Gascogne blanc moelleux | 4.90 € | 24 € |
| Chardonnay Languedoc blanc sec | 4.90 € | 24 € |
| IGP Languedoc Rousillon rosé | 3.90 € | 19 € |
| Pinot noir Alsace rouge | 4.90 € | 24 € |
| Mourvèdre Languedoc rouge | 4.90 € | 24 € |
| Lussac-St-Emilion Bordeaux rouge | 5.90 € | 29 € |
| Côteaux Bourguignons rouge | 4.90 € | 24 € |
| Champagne Brut Selection | la coupe | 8 € |
| | 75cl | 46 € |
| Pichet : Rouge / Rosé / Blanc | 25cl | 6,50 € |
| <i>Igp Pays D'oc 12.5°</i> | 50cl | 12.00 € |

NOS VINS DU MOMENT



BOISSONS CHAUDES

| | |
|---------------------------------|--------|
| Expresso | 2.10 € |
| Café Crème / Café rallongé | 2.50 € |
| Café Viennois / Cappuccino | 3.70 € |
| Infusion / Thé / Chocolat chaud | 3.70 € |
| Irish Coffe | 7.90 € |
| DIGESTIFS | 4cl |
| Amaretto / Limoncello | 5,50 € |
| Baileys / Get 27 | 5,50 € |
| Mirabelle / Poire / Framboise | 6,50 € |
| Cognac / Calvados / Rhum brun | 6,50 € |

GRANDES SALADES

Salade Seguin : 14,90 € *salade verte, toasts de chèvre chaud au miel, oignons rouges, jambon cru, tomates cerises.*

Salade Fermière : 15,90 € *salade verte, poulet grillé, champignons frais, tomates cerises, copeaux de parmesan, sauce façon césar.*

Salade de la mer : 16,90 € *salade verte, saumon frais, gambas poêlées, tomates cerises, oignons rouges.*

TARTINES

servies avec une salade verte et un accompagnement

La Jambon / Champignons : 11,90 € *jambon blanc, mozzarella, champignons frais, sauce tomate.*

La Fromagère : 13,90 € *chèvre, emmental, gorgonzola, mozzarella, crème.*

L'Italienne : 13,90 € *jambon cru, tomates fraîches, copeaux de parmesan, crème balsamique, mozzarella, sauce tomate.*

La Savoyarde : 13,90 € *pomme de terre, lardons, oignons, reblochon, emmental, tranches de lard grillé, crème.*

La Fermière : 13,90 € *base crème, lardons, pommes de terre, emmental, oeuf, lard grillé.*

La Végétarienne : 13,90 € *mozzarella, aubergines et courgettes au basilic, copeaux de parmesan, roquette, crème balsamique, sauce tomate.*

La Pêcheur : 14,90 € *saumon frais poêlé, oignons, gambas, câpres, roquette, crème.*

BURGERS

servis avec une salade verte et un accompagnement

Burger Classique : 15,90 € *haché de bœuf frais, cheddar, oignons, tomates fraîches, sauce maison.*

Burger Montagnard : 15,90 € *haché de bœuf frais, crème, oignons, 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 : 18 € *préparé par le chef.*

Grand carpaccio de bœuf : 18 € *huile d'olive, citron, crème balsamique, basilic, roquette, copeaux de parmesan.*

Steak haché à cheval : (env. 250 grs) 14 € *haché pur bœuf, lard grillé, oeuf au plat.*

Steaks Calabrais : 18 € *petits steaks de bœuf panés à l'ail et au basilic.*

Brochette de poulet mariné : (env. 250 grs) 14 €

Cuisses de grenouille : (env. 250 grs) 18 €

Cordon bleu : 17 € *ail, persil, beurre, tomates.*

Escalope de veau panée ou sauce crème champignons 19 € *poulet panée, jambon blanc, emmental.*

Escalope de veau gratinée : 22 €

Entrecôte : (env. 320 grs) 24 € *panée, parmesan, mozzarella, jambon cru, le tout gratiné.*

Filet de bœuf : (env. 220 grs) 25 €

Tagliata de filet de bœuf : 25 € *tranches de filet de bœuf, roquette, tomates fraîches parmesan, crème balsamique.*

Bavette de Bœuf Angus : (env. 220 grs) 18 € *servie avec sa sauce à l'échalotte.*



Côte de Bœuf Angus : (env. 500 grs) 29 €

PÂTES

Tagliatelle sauce forestière : 13 € *champignons frais, lardons, oignons, crème, persil.*

Tagliatelle duo de poissons : 17 € *saumon poêlé, gambas, sauce crème basilic.*

POISSONS

servis avec une salade verte et un accompagnement

Dos de cabillaud à la plancha : 17 € *ail, persil, tomates*

Saumon poêlé : 19 € *servi avec une sauce poisson.*

Gambas poêlées à la provençale : 21 € *tomates, persil, ail, martini rouge.*

Tartare de saumon frais : 19 € *préparé par le chef.*

FROMAGES

Trilogie de fromages 7,90 € *fromage du moment, salade.*

DESSERTS

Faits maison

Tartare de fruits, sorbet framboise 7,50 €

Tiramisu 7,00 €

Panna cotta fruits rouges 7,00 €

Carpaccio d'ananas 7,00 €

Café ou thé* gourmand : 7,50 € *assortiment de petits desserts. *+0.50€*

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 €

SAUCES :

gorgonzola - crème champignons
poivre vert - échalote - béarnaise

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