

R

Tartines & Grill

Restaurant

APERITIFS		
Kir vin blanc	12cl	4.50 €
Kir royal (champagne)	12cl	8.00 €
Campari / Suze	6cl	4.50 €
Martini blanc ou rouge	6cl	4.50 €
Ricard	2cl	4.50 €
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	8.50 €

BIERES		
Heineken pression	25cl	4.20 €
Affligem pression	25cl	4.90 €
Picon bière pression	25cl	4.90 €
Desperados	33cl	5.90 €
Kriek cerise	33cl	5.90 €
Bière du moment (artisanale)	33cl	6.50 €
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	25cl	2.20 €
Grenadine-Fraise-Violette-Cerise-Menthe-Citron-Pêche		
Jus de fruits	25cl	3.90 €
Orange-Pomme-Ananas-Tomate		
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		2.80 €
Café Viennois / Cappuccino		3.80 €
Infusion / Thé / Chocolat chaud		3.80 €
Irish Coffee		7.90 €

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

A PARTAGER (pour 2 personnes)

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

PATES	
Tagliatelles forestières	14 €
sauce crème champignons, lardons, oignons, persil	
Tagliatelles duo de poissons	19 €
sauce poissons, saumon et scampis poêlés	

VIANDES	
Servies avec une salade verte et un accompagnement	
Steak à cheval	15 €
haché de boeuf frais, lard grillé, oeuf au plat - environ 250grs	
Tartare de boeuf	21 €
préparé par le chef - environ 250grs	
Carpaccio de boeuf	19 €
huile d'olive, citron, crème balsamique, basilic, pignons de pins tomates cerises confites, roquette	
Steak calabrais	19 €
petits steaks de boeuf panés à l'ail et au basilic	
Brochette de poulet mariné	17 €
environ 250grs	
Cordon bleu	19 €
poulet pané, jambon blanc, comté - environ 320grs	
Escalope de veau panée	21 €
Escalope de veau sauce crème champignons	21 €
Bavette de boeuf angus	21 €
Sauce à l'échalote - environ 220grs	
Escalope de veau gratinée	26 €
panée, mozzarella, jambon cru - le tout gratiné	
Entrecôte angus	28 €
environ 300grs	
Filet de boeuf en tagliata	28 €
tranches de filet de boeuf, roquette, tomates cerises confites, parmesan, crème balsamique	

FROMAGES & DESSERTS	
Sélection de fromages	9 €
Carpaccio d'ananas, sorbet framboise	8,50 €
Tiramisu	8,50 €
Panna cotta (coulis fruits rouges ou chocolat)	8,50 €
Brownie (crème anglaise)	8,50 €
Café ou thé gourmand	8,90 €

SAUCES : 4€	gorgonzola - crème champignons échalote - béarnaise - poivre
ACCOMPAGNEMENTS :	frites - pâtes - riz - légumes Second accompagnement : 2,50 €

GRANDES SALADES	
Salade Seguin :	16.90 €
salade verte, toasts de chèvre chaud au miel oignons rouges, jambon cru, tomates cerises	
Salade César :	17.90 €
salade verte, émincés de poulet, tomates cerises, copeaux de parmesan, sauce façon césar, croutons de pain	
Salade de la mer :	19.50 €
salade verte, saumon frais, scampis poêlés, tomates cerises, oignons rouges.	

BURGERS	
Servis avec une salade verte et un accompagnement	
Burger du chef	17.90 €
boeuf haché, sauce maison, double cheddar, oignons caramélisés, tomates cerises confites, salade	
Burger Rossini :	19.50 €
boeuf haché, compotée d'oignons, escalope de foie gras, roquette, tomates cerises confites	

POISSONS	
Servis avec une salade verte et un accompagnement	
Dos de cabillaud à la plancha	20 €
ail, persil, tomates	
Saumon pôelé	21 €
servi avec une sauce poisson	
Saumon frais en tartare	21 €
préparé par le chef	
Poêlée de scampis flambés au martini rouge	22 €

TARTINES	
Servies avec une salade verte et un accompagnement	
La jambon champignons	14 €
base tomate, mozzarella fiore di latte, jambon blanc, champignons	
La chèvre miel	14 €
base crème, lardons, chèvre, miel, pignons de pins	
La 4 saisons	15 €
base tomate, mozzarella fiore di latte, jambon blanc, champignons, artichauts, olives	
La diavola	15 €
base tomate, mozzarella fiore di latte, saucisse piquante, oignons rouges, olives noires	
La 4 fromages	16 €
base crème, mozzarella fiore di latte, gorgonzola, chèvre, provolone	
La végétarienne	16 €
mozzarella fiore di latte, tomates cerises confites, huile d'olive, basilic	
La savoyarde	17 €
base crème, pommes de terre, lardons, oignons, reblochon, emmental, tranche de lard grillé, oeuf	
La parme	17 €
base tomate, mozzarella fiore di latte, tomates cerises confites, jambon cru de Parme, pamesan, crème de balsamique	
La pêcheur	18 €
base crème, saumon frais poêlé, oignons, scampis flambées au martini rouge, câpres, roquette	

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

NOS VINS		
	verre	12.5cl
	75cl	
Côtes du Rhône Guigal AOP	5.50 €	25 €
Pinot noir barrique Arbogast Alsace AOP	6.50 €	29 €
Bourgogne Vignerons de Buxy AOP	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 Cep d'or Xavier Mourier		59 €
Côte rôtie Les 3 brunes - Faury		79 €
Hermitage Laurus AOP		89 €
Chinon Couly Dutheil AOP		29 €
Sancerre AOP		49 €
Santenay « Le Temps des Cerises » AOP		59 €
Aloxe Corton Les Valozières AOP		79 €
Corton Grand cru Bouchard P&F AOP		144 €

	verre	12.5cl
	75cl	
Côtes de Gascogne IGP	5.90 €	27 €
Chardonnay Les grains IGP méditerranée	5.90 €	27 €
Pinot gris (demi-sec) Arbogast Alsace AOP	6.50 €	29 €
Gewurztraminer grand cru Arbogast Alsace AOP		39 €
Chablis AOP		49 €
St Joseph Les 85 rangs AOP		54 €

	verre	12.5cl
	75cl	
Rosé de grenache IGP Méditerranée	5.50 €	25 €
Puech Haut AOP Sable de Camargue		32 €
Minuty Prestige AOP Côtes de Provence		42 €
	25cl	50cl
Pichet : Rouge / Rosé / Blanc	6,90 €	12.00 €
Igp sud ouest		

CHAMPAGNE		
	coupe	75cl
Sélection BRUT	9 €	46 €
Taittinger - Prélude grand cru		95 €
Ruinart - Blanc de blanc AOP		160 €

Sélection Plaisir		
	4cl	
WHISKY Glenmorangie - The Nectar d'or 12 ans		9 €
WHISKY Lagavulin - 16 ans		10 €
RHUM The Demon's Share - Panama		8 €
RHUM Pura Vida X.O - Costa Rica		10 €
COGNAC Courvoisier X.O		12 €