

# Restaurant



# Tartines & Grill

## PLANCHES À PARTAGER

pour 2 personnes

Planche Tartines <i>assortiment de tartinettes.</i>	10 €	Planche Charcuteries <i>assortiment de charcuteries italiennes.</i>	17 €
Chipirons <i>calamars et seiches panées</i>	18 €	Mini arancini (par 10) <i>ragoût (bolognaise)</i>	14 €

### 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	4.20 €		
Limonade	33cl	4.20 €		
Ice Tea	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 €

### VINS

	verre 12.5cl	75cl
Côte de Gascogne <i>blanc moelleux</i>	5.50 €	25 €
Chardonnay Languedoc <i>blanc sec</i>	5.50 €	25 €
IGP Languedoc Rousillon <i>rosé</i>	4.50 €	20 €
Pinot noir Alsace <i>rouge</i>	5.50 €	25 €
Mourvèdre Languedoc <i>rouge</i>	5.50 €	25 €
Lussac-St-Emilion <i>Bordeaux rouge</i>	6.50 €	30 €
Côteaux Bourguignons <i>rouge</i>	5.90 €	27 €
Champagne Brut Selection	la coupe	8 €
	75cl	46 €
Pichet : Rouge / Rosé / Blanc	25cl	6,90 €
<i>Igp Pays D'oc 12.5°</i>	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 :	15,90 €
<i>salade verte, toasts de chèvre chaud au miel, oignons rouges, jambon cru, tomates cerises.</i>	
Salade César :	16,90 €
<i>salade verte, poulet pané, tomates cerises, copeaux de parmesan, sauce façon césar.</i>	
Salade de la mer :	18,90 €
<i>salade verte, saumon frais, gambas poêlées, tomates cerises, oignons rouges.</i>	

### TARTINES

servies avec une salade verte et un accompagnement

La Jambon / Champignons :	13,50 €
<i>jambon blanc, mozzarella, champignons frais, sauce tomate.</i>	
La Fromagère :	15,50 €
<i>chèvre, emmental, gorgonzola, mozzarella, crème.</i>	
L'Italienne :	15,50 €
<i>jambon cru, tomates fraîches, copeaux de parmesan, crème balsamique, mozzarella, sauce tomate.</i>	
La Savoyarde :	15,50 €
<i>pomme de terre, lardons, oignons, reblochon, emmental, tranches de lard grillé, crème, oeuf.</i>	
La Végétarienne :	15,50 €
<i>burrata, tomates cerises confites, huile d'olive, basilic</i>	
La Pêcheur :	16,50 €
<i>saumon frais poêlé, oignons, gambas, câpres, roquette, crème.</i>	

### BURGERS

servis avec une salade verte et un accompagnement

Burger Classique :	16,90 €
<i>haché de bœuf frais, cheddar, oignons, tomates fraîches, sauce maison.</i>	
Burger Montagnard :	17,90 €
<i>base crème, oignons, lard grillé, reblochon, haché de boeuf frais</i>	
Burger Végétarien :	15,90 €
<i>aubergines et courgettes au basilic, tomates fraîches, oignons, champignons, oeuf au plat, sauce maison.</i>	

### VIANDES

servies avec une salade verte et un accompagnement

Tartare de bœuf angus au couteau : <i>préparé par le chef.</i>	20 €
Carpaccio de bœuf : <i>huile d'olive, citron, crème balsamique, basilic, roquette, copeaux de parmesan.</i>	19 €
Steaks Calabrais : <i>petits steaks de bœuf panés à l'ail et au basilic.</i>	19 €
Tagliata de poulet sauce toscane (env. 250 grs) <i>crème, poivrons, épinards, persils</i>	16 €
Cordon bleu : <i>poulet pané, jambon blanc, emmental.</i>	19 €
Cuisses de grenouille <i>ail et persil</i>	19 €
Escalope de veau sauce crème champignons	21 €
Escalope de veau gratinée : <i>panée, mozzarella, jambon cru, le tout gratiné.</i>	23 €
Magret de canard : <i>sauce au miel</i>	22 €
Entrecôte : (env. 320 grs)	25 €
Tagliata de filet de bœuf : <i>tranches de filet de bœuf, roquette, tomates fraîches parmesan, crème balsamique.</i>	26 €
Bavette de Bœuf Angus : (env. 220 grs) <i>servie avec sa sauce à l'échalotte.</i>	20 €
Côte de bœuf Angus : (1kg) <i>pour 2 personnes</i>	59 €

### PÂTES

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

### POISSONS

servis avec une salade verte et un accompagnement

Dos de cabillaud à la plancha : <i>ail, persil, tomates</i>	19 €
Saumon poêlé : <i>servi avec une sauce poisson.</i>	21 €
Gambas poêlées à la provençale : <i>tomates, persil, ail, martini rouge.</i>	22 €
Tartare de saumon frais : <i>préparé par le chef.</i>	21 €

### FROMAGES

Trilogie de fromages italiens <i>salade verte</i>	9 €
--	-----

### DESSERTS

Faits maison

Tartare de fruits, sorbet framboise	8 €
Tiramisu	8 €
Crème brûlée	8 €
Mousse au chocolat <i>caramel beurre salé</i>	8 €
Café ou thé gourmand <i>assortiment de petits desserts.</i>	8,50 €

### COUPES GLACÉES

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 €
Coupe Oréo : <i>glace vanille, caramel beurre salé, brisures d'Oréo, coulis chocolat, 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 - citron - framboise - rhum raisin - fruit de la passion - caramel beurre salé - pistache - café.</i>	la boule 2,50 €
Coulis ou Crème Chantilly : <i>Chocolat - Caramel - Fruits rouges.</i>	1 €

### 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.