APERITIFS		Tartines-& Grill		GRANDES SALADES		NOS VINS			
Kir vin blanc	12cl <b>4.50</b> €		7	Salade Seguin:	16.90 €			verre 12.5cl	75cl
Kir royal ( champagne)	12cl 8.00 €	k estaur	rany	salade verte, toasts de chèvre chaud au miel oignons rouges, jambon cru, tomates cerises		S	Côtes du Rhône Guigal AOP	5.50 €	25€
Campari / Suze	6cl <b>4.50</b> €		•	Salade César : salade verte, émincés de poulet, tomates cerises, copeaux de parmesan, sauce façon césar, croutons de pair	17.90 €		Pinot noir barrique Arbogast Alsace AOP	6.50 €	29€
Martini blanc ou rouge	6cl <b>4.50</b> €	Λ PΛRTΛGER (pour 2 personnes)		Salade de la mer :	າ 19.50 €	9	Bourgogne Vignerons de Buxy AOP	6.50 €	29€
Ricard	2cl <b>4.50</b> €	Planche Tartines	13 €	salade verte, saumon frais, scampis poêlés, tomates cerises, oignons rouges.		$\overline{0}$			
Bitter sans alcool	10cl 3.90 €	assortiment de petites tartines.	IJ€	BURGERS		$\mathbb{C}$	Primitivo Puglia Italie IGP		24€
Malibu - Vodka - Gin	4cl 5.90 €	Mini arancini (par 10) ragù (bolognaise)	15€	Servis avec une salade verte et un accompagnement			Gran Passione Vénétie Italie IGT		27€
Clan Campbell / Jameson Jack Daniel's	4cl 5.90 € 4cl 7.00 €		70.0	Burger du chef	17.90 €				
Chivas regal 18 ans	4ci 7.00€ 4ci 9.00€	Planche Charcuteries assortiment de charcuteries italiennes.	18 €	boeuf haché, sauce maison, double cheddar, oignons caramélisés, tomates cerises confites, salade			Château Haut coteau St Estèphe AOP		47 €
Cocktail Spritz	18cl 8.50 €			Burger Rossini:  boeuf haché, compotée d'oignons, escalope de foie gras,	19.50 €		Baron Nathaniel Pauillac AOP		51 € 59 €
		PATES		roquette, tomates cerises confites			Clos Laborie Margaux AOP		33 E
BIERES		Tagliatelles forestières		POISSONS			St Joseph Cep d'or Xavier Mourier		59€
Heineken pression	25cl 4.20 €	sauce crème champignons, lardons, oignons, persil	14€	Servis avec une salade verte et un accompagnement			Côte rôtie Les 3 brunes - Faury		79€
Affligem pression	25cl 4.90 €	Tagliatelles duo de poissons	19 €	Dos de cabillaud à la plancha	20€		Hermitage Laurus AOP		89 €
Picon bière pression  Desperados	25cl 4.90 € 33cl 5.90 €	sauce poissons, saumon et scampis poêlés		'' '	21 €		Chinon Couly Dutheil AOP		29 €
Kriek cerise	33cl 5.90 € 33cl 5.90 €	VIANDES		Saumon pôelé servi avec une sauce poisson			Sancerre AOP		49 €
Bière du moment (artisanale)		Servies avec une salade verte et un accompagnement		Saumon frais en tartare préparé par le chef	21 €		Control to Towns do Corios AOD		F0.6
Heineken 0.0%	33cl 5.90 €	Steak à cheval	15€	Poêlée de scampis flambés au martini rouge	22€		Santenay « Le Temps des Cerises » AOP Aloxe Corton Les Valozières AOP		59 € 79 €
Panaché - Monaco	25cl <b>4.20</b> €	haché de boeuf frais, lard grillé, oeuf au plat - environ 250gr		TARTINES			Corton Grand cru Bouchard P&F AOP		144 €
SOFTS		Tartare de boeuf préparé par le chef - environ 250grs	21 €	Servies avec une salade verte et un accompagnement					
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	77al 420 £	Carpaccio de boeuf	19€	La jambon champignons base tomate, mozzarella fiore di latte, jambon blanc,	14€			verre 12.5cl	75cl
		huile d'olive, citron, crème balsamique, basilic, parmesan, pignons de pins tomates cerises confites, roquette		champignons	1F.0	S	Côtes de Gascogne IGP	5.90 €	27 € 27 €
Limonade	33c/ 4.20 €	Steak calabrais petits steaks de boeuf panés à l'ail et au basilic	19€	La 4 saisons base tomate, mozzarella fiore di latte, jambon blanc,	15 €	$\geq$	Chardonnay Les grains IGP méditerranée Pinot gris (demi-sec) Arbogast Alsace AOP	5.90 € 6.50 €	2/€ 29€
Ice Tea / Orangina	25cl 3.90 €	Brochette de poulet mariné	17 €	champignons, artichauts, olives La diavola	15 €	$\leq$		0.00	
Schweppes Tonic - Agrume	s 25cl 3.90€	environ 250grs	1, 0	base tomate, mozzarella fiore di latte, saucisse piquante, oignons rouges, olives noires		$\overline{\square}$	Gewurztraminer grand cru Arbogast Alsace AOP Chablis AOP		39 € 49 €
Diabolo	25cl 3.50 €	Cordon bleu (20min.) poulet pané, jambon blanc, comté - environ 320grs	19€	La 4 fromages base crême, mozzarella fiore di latte, gorgonzola,	16€		St Joseph Les 85 rangs AOP		<del>-13</del> €
Sirop à l'eau	25cl 2.20 €	Escalope de veau panée	21 €	chèvre, provolone La végétarienne	16 €			70.5.1	55.4
Grenadine-Fraise-Violette-Cerise-Menthe-Community	citron-peche 25cl 3.90 €		27.0	mozzarella fiore di latte, tomates cerises confites, huile d'olive, basilic				verre 12.5cl	75cl
Orange-Pomme-Ananas-Tomate Perrier	33cl 3.90 €	Escalope de veau sauce crème champignons	21 €	La savoyarde base crème, pommes de terre, lardons, oignons, reblochon	17€	口 (八	Rosé de grenache IGP Méditerranée Puech Haut AOP Sable de Camargue	5.50 €	25 € 32 €
	€ 100cl 5.30 €	Bavette de boeuf angus	21€	emmental, tranche de lard grillé, oeuf		S	Minuty Prestige AOP Côtes de Provence		42 €
		Sauce à l'échalote - environ 220grs Escalope de veau gratinée	26€	La parme base tomate, mozzarella fiore di latte, tomates cerises con	17 € ifites,				
San Pellegrino 50cl 4.50 €	€ 100cl 5.5U €	panée, mozzarella, jambon cru - le tout gratiné	20 €	jambon cru de Parme, pamesan, crême de balsamique  La pêcheur	18 €		Billian Brasida (Blass	25cl	50cl
BOISSONS CHA	UDES	Entrecôte angus environ 300grs	28€	base crême, saumon frais poêlé, oignons, scampis flambées au martini rouge, câpres, roquette			Pichet : Rouge / Rosé / Blanc  Igp sud ouest	6,90 €	12.00 €
Expresso	2.20 €	Filet de boeuf en tagliata	28€	la Signature	18€		CHAMPAGNE		
Café Crème / Café rallongé	2.80 €	tranches de filet de boeuf, roquette, tomates cerises confites, parmesan, crème balsamique		sauce moutarde à l'ancienne, pastrami, jambon cru de par tomates confites, pignons de pin, cornichons, oignons roug	rme,			coupe	75cl
Café Viennois / Cappuccino				mozzarella fiore di latte			Sélection BRUT	9€	46 €
Infusion / Thé / Chocolat cha		FROMAGES & DESSERTS		COUPES GLACEES			Taittinger - Prélude grand cru Ruinart - Blanc de blanc AOP		95 € 160 €
		Sélection de fromages	9€	Coupe Kinder:	8,50 €		Name of Barre of Barr		100 0
Irish Coffee	7.90 €	Carpaccio d'ananas, sorbet framboise	8,50 €	glace vanille, coulis chocolat, brisures de Kinder Bueno, chantilly	0.50.0		( ) It ( ) Sale	1,-	
DIGESTIFS	4cl	Tiramisu du moment	8,50 €	Dame Blanche glace vanille, coulis chocolat,meringue, chantilly.	8,50 €		Selection Plans	Л	4cl
Amaretto / Limoncello	5,90 €	Panna cotta (coulis fruits rouges ou chocolat)  Brownie (crème anglaise)	8,50 € 8,50 €	Colonel	8,50 €		WHISKY Glenmorangie - The Nectar d'or 12 ans		9€
Baileys / Get 27	5,90 €	Café ou thé gourmand	8,90 €	boules sorbet citron, vodka.			WHISKY Lagavulin - 16 ans		10 €
Mirabelle / Poire / Frambois				chocolat, vanille, fraise, framboise, rhum raisin	oule 2,50 €		RHUM The Demon's Share - Panama		8€
		S∧UCES: 1€ gorgonzola - crème champignons échalote - béarnaise - poivre		citron, fruit de la passion, caramel beurre salé, pistache, ca Supplément Coulis ou Crème Chantilly:	fé. 1€		RHUM Pura Vida X.O - Costa Rica		10 €
Cognac / Calvados / Rhum b	orun 6,90 €	ACCOMPAGNEMENTS: frites - pâtes - riz - lég		Chocolat - Caramel - Fruits rouges.			COGNAC Courvoisier X.O		12 €
		second accompagnement::					COUNTRY COULADIES V.O		12 €