

	APÉRITIFS	
	Pineau des Charentes	5.50€
	Porto blanc / rouge	5.50€
	Martini blanc / rouge	6.00€
	Kir cassis / violette	5.50€
	Kir royal cassis / violette	6.50€
	Picon vin blanc	7.50€
	Picon bière	6.00€
	Ricard	6.00€
	Campari	6.00€
	Pisang	6.00€
	Pisang sans alcool	5.50€
	Cava	6.00€
	Aperol spritz	8.00€
	Mojito	8.00€
	GINS	
1184/	Gordon	7.00€
	Bombay saphire	7.00€
	Bulldog	8.00€
	Hendrick's	8.00€
	*** Schweppes premium ***	3.80€
	Pink pepper, Ginger beer, Hibis	scus ###################################







Δ	PARTAGER

•	Nachos cheddar	6.00€
•	Assiette de fromage	6.00€
•	Duo de fromage et rosette	9.00€
•	Assiette d'olives	5.00€
•	Assiette mixte : fromage, chorizo, rosette,	14.00€
	olives	

TAPAS CHAUDS

 Poulet : pilons de poulet sauce barbecue 	14.00€
(10 pièces)	
• Fromage : boules d'Amsterdam fromage	14.00€
(10 pièces)	
• Poisson : fingers de cabillaud, accra de	18.00€
morue, calamars frits, sauce tartare	

PLATS ENFANTS

•	Nuggets, frites, salade	9.80€	
•	Pâtes carbonara / jambon / bolognaise	9.80€	
•	Croquettes fromage, frites, salade	9.80€	
٠	Jambon, frites, salade	9.80€	
•	Steak haché, frites, salade	10.80€	
•	Cabillaud frit, frites, salade	12.80€	
•	Pavé de bœuf, frites, salade	12.80€	

ENTRÉES

• Croquettes au fromage (2 pièces)	14.90€
 Croquettes aux crevettes (2 pièces) 	16.90€
• Duo de croquettes : fromage et crevettes	15.90€
 Os à moelle (selon arrivage) 	14.90€
• Escargots de Bourgogne à l'ail (6 ou 12) 10.90€	€/14.90€
 Scampis à l'ail (6 pièces) 	14,90€
 Assiette de saumon fumé artisanal 	15.90€
BURGERS PUR BOEUF	
• Giant : cheddar, sauce Giant	17.50€
• Séchoir : bacon, maroilles, sauce maroilles	18.50€
• Pepper : cheddar, bacon, sauce poivre	18.50€
• Biquette : chèvre chaud, miel, bacon, sauce miel -	18.50€
moutarde	
• BBB : cheddar, bacon, sauce barbecue	18.50€
• Savoyard : fromage à raclette, bacon, sauce burger	18.50€
Supplément double ou triple	5€/8€
Supplément bacon POISSONS	2.50€
 Dos de cabillaud, tagliatelles au pesto, légumes 	22.90€
chauds	
Cassolette de poisson : saumon, cabillaud,	25.90€
St-Jacques, scampis, filet de sole, crustacés.	
• Fish and chips, sauce tartare, salade	18.90€

	VIANDES	
	Pavé de bœufOnglet de bœuf	21.90€ 22.90€
	Américain du chef	16.90€
	Sauces : Poivre, maroilles, champignons, échalote, béarnaise Mayonnaise, ketchup, moutarde, tartare	3.00€ 1.50€
	PLATS BRASSERIE	
	Jambon braisé, salade	17.90€
	• Jambonneau, miel moutarde à l'ancienne, salade	23.90€
	Camembert au four, charcuterie, salade	16.90€
1/1/2	Vol-au vent, salade	18.90€
	• Boulettes : sauce tomate ou maroilles gratinées	15.90€/17.90€
	• Filet de poulet gratiné au maroilles	18.90€
	Chicons gratinés au maroilles	16.90€
	En accompagnement : frites, croquettes, pdt grenailles ou tagliatelles.	



BOISSONS CHAUDES

	Café	2.80€
	Espresso	2.80€
•	Décaféiné	2.80€
•	Capuccino	3.20€
•	Thé: menthe/citron/nature/fruits	2.80€
	rouges	
•	Irish Coffee	8.90€
•	Italian Coffee : Amaretto	8.90€
•	Baileys Coffee	8.90€
•	French Coffee : Cognac	8.90€
•	Royal Coffee : Grand Marnier	8.90€
DESSERTS		

•	Tiramisu du moment	7.00€
•	Mousse du moment	7.00€
•	Crème brûlée	7.00€
•	Dame blanche	7.00€
•	Dame noire	7.00€
•	Moelleux caramel et boule vanille	9.50€
•	Crêpes : Cassonade / Nutella / Mikado 5.00€/6.00€	€/8.00€
	Café gourmand	10.50€
	Colonel : sorbet citron, vodka	9.00€
	Soldat : sorbet poire poire coanac	9.00€

	+		
			3
	NOS VINS		
	Vin du patron (AOP du Vaucluse)		
	Verre Blanc / Rouge / Rosé	4.00€	
	¼ Pichet	8.00€	
	½ Pichet	16.00€	
	VINS BLANCS		
	Sauvignon Silene des Peyrals	22.00€	
	Bordeaux moelleux Chais de Bordes	26.00€	
	Chardonnay pays d'oc Romarion	26.00€	
	Valencay Domaine Francis Jourdain	30.00€	
	Pouilly fumé Domaine Cédric Bardin	36.00€	
	Sancerre Domaine de la rossignole	40.00€	
	VINS ROSÉS		
189/	Syrah Silene des Peyrals	22.00€	
1 183/	La belle pierre les pépites	24.00€	
	Grain d'amour	26.00€	
	Les coquelicots IGP alpes de haute Provenc	e 30.00€	
		######################################	

