

Boissons

Drinks

Softs & Eau / Softs & water

Jus de pomme, nectar d'orange, nectar d'ananas (25cl)	5,20€
<i>Apple juice, orange nectar, pineapple nectar</i>	
Sprite (25cl)	5€
Fanta (25cl).....	5€
Fuzetea (25cl)	5€
Coca / Coca Zéro (33cl)	5€
Vittel / San Pellegrino (1L)	6€

Bières pression / Draught beers

25cl / 50cl

Gallia Champ Libre.....	4€ / 7€
Laguniats IPA	5€ / 8€

Bières bouteille / Bottled beers

Heinenken Zero (33cl)	4,50€
Leffe blonde (33cl)	5,50€
La Chouffe (33cl)	5,50€
Hoegaarden blanche (33cl)	5,50€
Mort Subite Kiek (33cl)	6,50€

Apéritifs

Martini (8cl)	5€
Pastis, Ricard (4cl)	5€

Cocktails

Spritz (20cl) Prosecco, Apérol, eau gazeuse.....	10€
<i>Prosecco, Apérol, Sparkling Water</i>	
Edelweiss (16cl) Vin blanc, liqueur de sureau, citron vert.....	10€
<i>White Wine, Elderflower liqueur, Cane Sugar, Lime</i>	
Lagon (16cl) Rhum Blanc, sucre de canne, nectar d'ananas, Curacao	10€
<i>White Rum, Sugar Cane, Pineapple Nectar, Curacao</i>	
Margarita (7cl) Tequila, triple sec, citron vert	10€
<i>Tequila, triple sec, lime</i>	
Rosso Berry (16cl) Vodka, Martini rouge, jus de cranberry.....	11€
<i>Vodka, Red Martini, Cranberry Juice</i>	
Tequila Sunrise (12cl) Tequila, nectar d'orange, grenadine	11€
<i>Tequila, orange nectar, grenadine</i>	
Cocktail Maison (12cl) Champagne, Cointreau, liqueur fruit de la passion	12€
<i>Champagne, Cointreau, Passion Fruit Liqueur</i>	



Déjeuner & Dîner

12h00 - 14h30 / 17h30 - 21h00

Menu Pièce du boucher *Butcher's cut menu*

(pour deux personnes, *For 2 people*)

69€

Pièce du boucher du jour et sa sauce / *Butcher's cut of the day with Chef's sauce*

Pommes de terre grenaille / *Baby potatoes*

Salade / *Salad*

À partager (ou pas...) / *To share (or not...)*

Saucisson de campagne..... 8€

Country-style dry sausage

Planche de fromages 18€

Cheese board

Planche de charcuteries 18€

Cold cuts board

Planche mixte (fromages et charcuteries)..... 22€

Mixed board (cold cuts and cheeses)

Assiette campagnarde (fromages, charcuteries et pâté de campagne)..... 25€

Country Platter (cheeses, cold cuts and country-style paté)

Entrées / *Starters*

Oeuf mayonnaise maison revisité (mayonnaise pesto de roquette, mayonnaise pointe de curry) 8€

Reimagined house-made egg mayonnaise (served with arugula pesto mayonnaise and curry-infused mayonnaise)

Salade Caesar (poulet grillé, croûtons, sauce Caesar, œuf mollet) + jambon de pays +3€..... 14€/20€*

Caesar salad (grilled chicken, croutons, soft-boiled egg, Caesar dressing) + Extra Country Ham+3€

Carpaccio de bœuf (sauce du jour, parmesan, câpres, pickles)..... 16€/23€*

Beef carpaccio (Chef's sauce, Parmesan cheese, capers and pickles)

** entrées servies en plats avec des frites / *starters served as a main dish with French fries.*



Déjeuner & Dîner

12h00 - 14h30 / 17h30 - 21h00

Plats / Main courses

Pâtes du moment au gorgonzola (+ jambon de pays ou poulet mariné +3€)	17€
<i>Pasta with Gorgonzola cheese sauce (extra ham or marinated chicken +3€)</i>	
Travers de porc marinés, pomme au four et crème ciboulette	22€
<i>Marinated pork ribs with baked potato and chives cream</i>	
Burger du Chef (salade, frites)	21€
<i>Chef's burger (salad and French fries)</i>	
Poisson du jour, garniture du Chef	25€
<i>Fish of the Day with Chef's garnish</i>	
Pièce du boucher (salade, frites, sauce du jour)	28€
<i>Butcher's cut (salad, French fries and Chef's sauce)</i>	

Desserts / Desserts

Gateau au chocolat, coeur fruits rouges (Chantilly)	9€
<i>Chocolate Cake with red fruits jelly (Whipped Cream)</i>	
Coupe glacée Demander la sélection à nos serveurs	10€
<i>Ice cream cup - Please ask your server for today's selection</i>	
Profiteroles (sauce chocolat , glace vanille)	9€
<i>Profiteroles (chocolate sauce, vanilla ice cream)</i>	
Pavlova (coulis de fruits maison)	11€
<i>Pavlova (homemade fruit coulis)</i>	
Café gourmand	12€
<i>Coffee with Sweets</i>	

Menu Enfant - jusqu'à 12 ans

Kids' menu - up to 12 years old

15€

Steak haché ou poisson ou nuggets + frites

Ground beef patty or fish or nuggets

Frites ou légumes de saison ou purée maison

French fries or seasonal vegetables or homemade mashed potatoes

Glace ou moelleux au chocolat

ou mini-pannacotta vanille

Ice cream or chocolate fondant or vanilla pannacotta



Digestifs

Baileys (6cl)	8€
Get 27 (6cl)	8€
Proposition du mois <i>Digestif of the month</i> (4cl)	10€
Whisky Japonais <i>Japanese whisky</i> (4cl)	10€
Bas Armagnac (4cl)	12€

Boissons chaudes / Hot drinks

Espresso	3,5€
Double café - Thé <i>Double espresso - Tea</i>	6€
Chocolat - Cappuccino <i>Chocolate - Cappuccino</i>	4€
Irish Coffee	12€



Vins

Wines



Les Bulles / Champagne

Champagne Louis Consant.....	13€	58€
Prosecco Extra Dry Pirovano.....	10€	45€

Les Rosés / Rosés

Grenache (Naturalys Gérard Bertrand bio / organic)	7€	29€
Grenache, Syrah, Cinsault, Tibouren (Côte de Provence - M Minuty).....	12€	48€

Les Blancs / Whites

Chardonnay (Naturalys Gérard Bertrand bio / organic).....	7€	29€
Pouilly fumé (Joseph Mellot).....	10€	41€
Sancerre (La Vivandière).....	11€	46€
Chablis Premier Cru (Beauroy).....	19€	78€

Les Rouges / Reds

Pinot noir (Antonin Rodet).....	7€	29€
Syrah (Naturalys Gérard Bertrand bio / organic).....	7€	29€
Cabernet Sauvignon Haut Médoc (Château Puy Castera)	8€	33€
Crozes Hermitage (Ferraton)	11€	46€
Saint Emilion Grand Cru (Saint Julien Aspyrant de Beychevelles)	20€	85€



Les Flights blancs / White flights.....25€

Dégustation de trois de nos vins blancs sélectionnés, servis en verres de 15cl pour découvrir leurs arômes et saveurs

Taste three of our selected white wines in 15cl glasses and explore their aromas and flavors

VIFS *FRESH*

Sauvignon blanc (Loire-Touraine)

Riesling (Alsace-Alsace)

Chenin Blanc (Loire-Anjou)

CHALEUREUX *WARM*

Marsanne (Rhône-Côtes du Rhône)

Chardonnay (Bourgogne-Bourgogne)

Viognier (Rhône - Collines Rhodaniennes)

Les Flights rouges / Red flights.....25€

Dégustation de trois de nos vins rouges sélectionnés, servis en verres de 15cl pour découvrir leurs arômes et saveurs

Taste three of our selected red wines in 15cl glasses and explore their aromas and flavors

LEGERS *LIGHT*

Pinot noir (Bourgogne-Bourgogne)

Gamay (Loire-Touraine)

Syrah (Rhône-Côtes du Rhône)

BIG BOYS

Cabernet franc (Loire-Chinon)

Mourvèdre (Corbière - Boutenac)

Merlot (Bordeaux)

AOC – Appellation d'Origine Contrôlée

IGP – Indication Géographique Protégée

AOP – Appellation d'Origine Protégée

VIN DE FRANCE

25/09/2026 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération. Prix TTC en euros, service compris.
Net prices including VAT and service

