

# 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 / Beers (33cl) ..... 6€

Bière du moment *Featured beer*  
 Bière blonde ou blanche *Blonde Beer or White Beer*

### 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€
<i>Country-style dry sausage</i>	
Planche de fromages .....	18€
<i>Cheese board</i>	
Planche de charcuteries .....	18€
<i>Cold cuts board</i>	
Planche mixte ( <i>fromages et charcuteries</i> ).....	22€
<i>Mixed board (cold cuts and cheeses)</i>	
Assiette campagnarde ( <i>fromages, charcuteries et pâté de campagne</i> ).....	25€
<i>Country Platter (cheeses, cold cuts and country-style paté)</i>	

## Entrées / *Starters*

Cromesquis de chèvre frais et chips de jambon, pesto basilic-miel.....	13€
<i>Fried fresh goat cheese bites with crispy Ham and basil-honey pesto</i>	
Salade Caesar ( <i>poulet grillé, croûtons, sauce Caesar, œuf mollet</i> ) + jambon de pays +3€.....	14€/20€*
<i>Caesar salad (grilled chicken, croutons, soft-boiled egg, Caesar dressing) + Extra Country Ham+3€</i>	
Carpaccio de bœuf ( <i>sauce du jour, parmesan, câpres, pickles</i> ).....	16€/23€*
<i>Beef carpaccio (Chef's sauce, Parmesan cheese, capers and pickles)</i>	
Cheesecake au saumon ( <i>herbes fraîches, tuile aux salicornes</i> ).....	18 € / 25 € *
<i>Salmon cheesecake (fresh herbs, sea asparagus crisps)</i>	

\* 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



## La sélection du Bistrot / House selection

Chardonnay (Languedoc-Roussillon – IGP Pays d'Oc, Les Jamelles).....	6,50€...	28€
Pinot noir (Languedoc-Roussillon – IGP Pays d'Oc, Les Jamelles).....	6,50€...	28€

## Les Bulles / Champagne

Chardonnay / Pinot noir / Pinot meunier Champagne 1er Cru Monmarthe.....	12€...	56€
--	--------	-----

## Les Rosés / Rosés

Terrasses de Tamary (Cinsault, Grenache, Syrah – AOP Côtes de Provence) .....	9€.....	39€
Pink Butterfly (Syrah, Grenache – IGP Var) .....	9€.....	42€

## Les Blancs / Whites

Riesling (Alsace – AOC Alsace, Dom. Ginglinger).....	9€.....	42€
Sauvignon blanc (Loire – AOC Touraine, Dom. Aumonier).....	9€.....	41€
Chenin blanc (Loire – AOC Anjou, Dom. FL – Les Bergères).....	9€.....	41€
Chenin blanc (Loire – AOC Coteaux du Layon, Dom. Cady).....	10€.....	45€
Chardonnay (Bourgogne – AOC Bourgogne, Dom. Milan-Le Goty).....	11€.....	52€
Viognier (Rhône – IGP Collines Rhodaniennes, F. Villard).....	10€.....	46€
Marsanne (Côtes du Rhône – AOP Valréas, La Ferme du Mont) .....	9€.....	42€

## Les Rouges / Reds

Pinot noir (Bourgogne – AOC Hautes Côtes de Beaune, Dom. Montchovet).....	12€...	56€
Cabernet franc (Loire – AOC Chinon, Dom. de la Noblaie).....	9€.....	42€
Gamay (Loire – AOC Touraine, Dom. Aumonier) .....	9€.....	41€
Merlot (Bordeaux – AOC Bordeaux, Olivier Cazenave – L'échappée Bel) .....	10€.....	46€
Syrah (Vallée du Rhône – AOC Côtes du Rhône, Clos Bellane) .....	10€.....	45€
Mourvèdre (Languedoc – AOC Corbières Boutenac, Château Fabre Gasparet) .....	11€.....	52€



## **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 Rhôdaniennes*)

## **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

