

# LES APÉROS

## SOFTS

*Jus de fruits*  20cl 3,80€  
(tomate, ananas, pêche, abricot)

*Coca-Cola / Zézo* 33cl 3,80€  
*Schweppes* 25cl 3,80€  
*FuzeTea Pêche* 25cl 3,80€  
*Orangina* 25cl 3,80€  
*Vittel Sirop* 25cl 3,80€  
*Limonade artisanale* 33cl 3,80€  
*Perrier* 33cl 3,80€

Sirop : grenadine, fraise, citron, menthe, pêche, orgeat, pulco citron/orange.

Supplément sirop 0,50ct

## APÉRITIFS

*Porto rouge/ blanc* 4cl 3,80€  
*Martini rouge/ blanc* 4cl 3,80€  
*Kir* 12cl 4€  
*Suze* 4cl 3,80€  
*Ricard* 2cl 3,80€  
*Berger Blanc* 4cl 3,80€  
*Muscat* 4cl 3,80€  
*Campari* 4cl 3,80€  
Crèmes : cassis, pêche de vigne, châtaigne  
*Mojito* 8€  
*Spritz* 7,50€

## RHUM & WHISKIES DIGESTIFS

*Clan Campbell* 4cl 5€  
avec coca +2€  
*Rhum ambré* 4cl 5€  
avec coca +2€  
*Dom Papa* 4cl 7€  
*Jameson IPA* 4cl 7€

*get 27/31* 4cl 6€  
*Verveine* 4cl 6€  
*Limoncello* 4cl 6€  
*Cristille* 4cl 6€  
*Bailey's* 4cl 6€  
*Cognac* 4cl 6€  
*Poire William* 4cl 6€

## BIÈRES

*Kronenbourg sans alcool* 33cl 4€  
*Grimbergen rouge* 33cl 4,50€  
*Grimbergen blanche* 33cl 4,50€  
*Grimbergen ambrée* 33cl 4,50€  
*Pression Grimbergen blonde* 33cl 3,60€

## EAUX

*Badoit* 50cl 4,00€  
*Badoit* 1L 5,00€  
*Evian* 1L 4,50€  
*Vittel* 25cl 3,70€

# LES ENTRÉES

- ❖ **SALADE DE CHÈVRE CHAUD MIEL .....**15€  
*Noix, brique de chèvre, tomates*  
*petit format 8€*
- ❖ **TERRINE DE CAMPAGNE MAISON .....**10€  
*Condiments et mesclun*
- ❖ **ŒUF COCOTTE.....**5,50€  
*Selon l'inspiration du chef* 
- ❖ **ASSIETTE DE CHARCUTERIE .....**9€
- ❖ **PLANCHE A PARTAGER .....**19€  
*Charcuterie ( rosette, jambon cru, terrine )*
- ❖ **PLANCHE À PARTAGER MIXTE.....**19€  
*Fromage et charcuterie à partager*
- ❖ **COCOTTE D'ESCARGOTS AUX CÈPES..**12€  
*10 Escargots*

## MENU DES LOUPIOTS

-Steak haché, frites-

-Duo de glace-

*(vanille, fraise, chocolat)*

*Jusqu'à 12 ans - 10€*



# LES COCOTTES

## CHOUCRROUTE DE LA MER

pour 1	22€
pour 2 servies en cocotte	42€
pour 3 servies en cocotte	63€

## SAUCISSON VIGNERON

ragout de poisson : Gambas, moules, saumon, encornets et pommes de terre à l'anglaise

pour 1	17€
pour 2 servies en cocotte	32€
pour 3 servies en cocotte	49€

## BLANQUETTE DE VEAU \*

A l'ancienne

pour 1	19,50€
pour 2 servi en cocotte	37€
pour 3 servi en cocotte	55,50€



## GRENOUILLES PERSILLÉES \*

pour 1	21€
pour 2 servies en cocotte	40€
pour 3 servies en cocotte	60€



## ENTRECOTE 25€

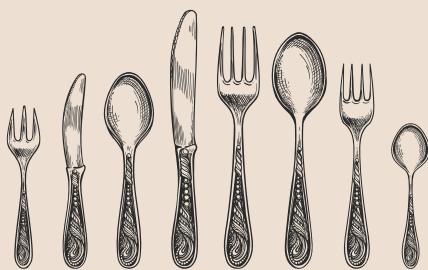
Environ 300g, sauce au choix

## CAMEMBERT RÔTI 18€

Rôti au miel, frites, salade et charcuterie

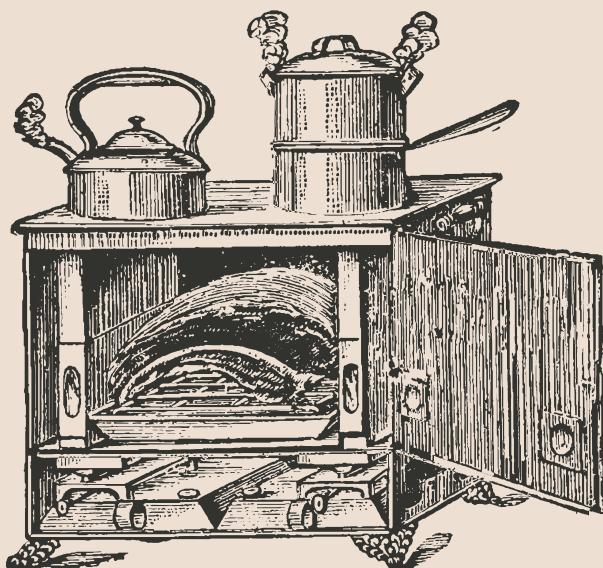
## TARTIFLETTE 24€

servi avec une salade



## TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE

pour 1	18€
pour 2 servi en cocotte	34€
pour 3 servi en cocotte	51€



## POT AU FEU TRADITIONNEL

pour 1	23€
pour 2 servies en cocotte	44€
pour 3 servies en cocotte	65€

\*Tous nos plats sont servis en cocottes à partir de 2 personnes  
accompagnement : frites ou tagliatelles et salade

# LA FORMULE

*Disponible uniquement le soir*

*Formule 3 plats - 31€*

*Formule entrée + plat - 26,50€*

*Formule plat + dessert - 24,50€*

## ENTRÉES

*Assiette de charcuterie*

*Petite salade de chèvre chaud, miel*

*Cassolette d'escargot au cèpes*

## PLATS

*Grenouilles persillées*

*Choucroute de la mer*

*Blanquette de veau*

*Pot au feu traditionnelle*

## DESSERTS

*Desserts au choix*

*\*Accompagnement : frites ou tagliatelles et salade*

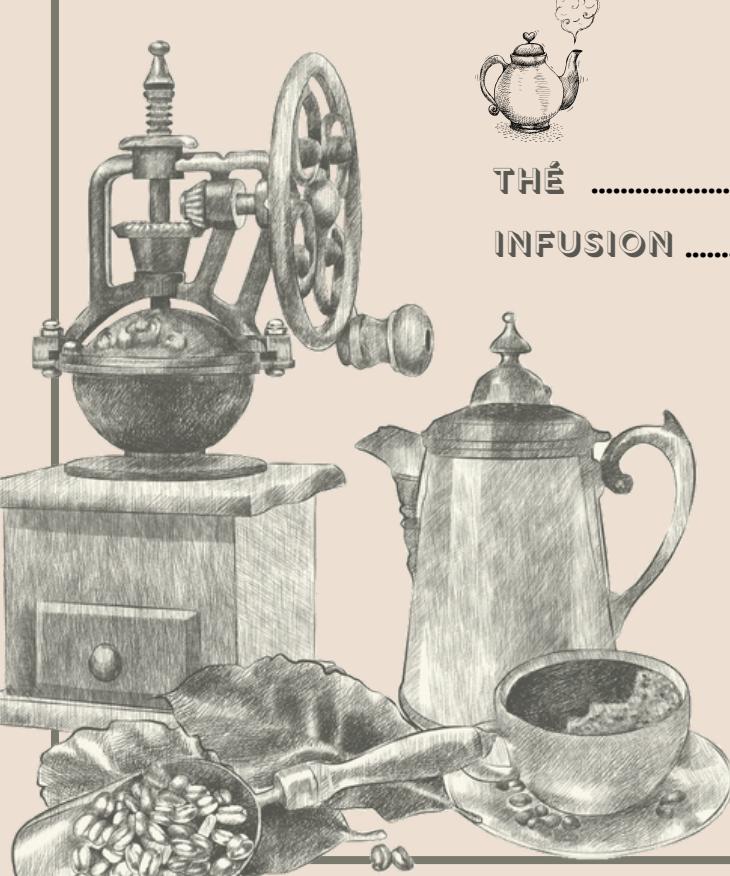


# LES DESSERTS

- ❖ MOUSSE AU CHOCOLAT ..... 6€
- ❖ TARTE DE SAISON ..... 6€
- ❖ CRÈME BRÛLÉE ..... 6€
- ❖ DESSERT DU JOUR ..... 6€
- ❖ FROMAGE BLANC ..... 4,50€  
*et un p'tit coulis*
- ❖ TRIO DE FROMAGES SECS ..... 6€



# NOS CHALEUREUSES BOISSONS



THÉ ..... 3,50€

INFUSION ..... 3,50€



EXPRESSO

1,80€

GRAND CAFÉ

3,20€

CAFÉ ALLONGÉ

1,70€

CHOCOLAT CHAUD

3,50€

