

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 0,50cl

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

Clan Campbell 4cl 5€

avec coca +2€

Rhum ambré 4cl 5€

avec coca +2€

Dom Papa 4cl 7€

Jameson IPA 4cl 7€

DIGESTIFS

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

❖ **OEUF 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

❖ CHOUCROUTE DE LA MER

<i>pour 1</i>	22€
<i>pour 2 servies en cocotte</i>	42€
<i>pour 3 servies en cocotte</i>	63€

❖ SAUCISSON VIGNERON

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

<i>pour 1</i>	17€
<i>pour 2 servies en cocotte</i>	32€
<i>pour 3 servies en cocotte</i>	49€

❖ BLANQUETTE DE VEAU *

A l'ancienne

<i>pour 1</i>	19,50€
<i>pour 2 servi en cocotte</i>	37€
<i>pour 3 servi en cocotte</i>	55,50€



❖ GRENOUILLES PERSILLÉES *

<i>pour 1</i>	21€
<i>pour 2 servies en cocotte</i>	40€
<i>pour 3 servies en cocotte</i>	60€



❖ ENTRECOTE 25€

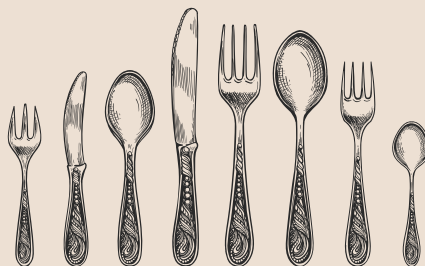
Environ 300g, sauce au choix

❖ CAMEMBERT RÔTI 18€

Rôti au miel, frites, salade et charcuterie

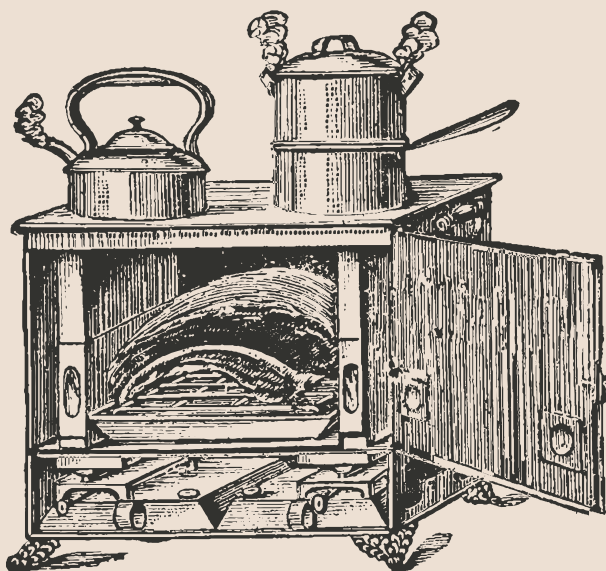
❖ TARTIFLETTE 24€

servi avec une salade



❖ TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE

<i>pour 1</i>	18€
<i>pour 2 servi en cocotte</i>	34€
<i>pour 3 servi en cocotte</i>	51€



❖ POT AU FEU TRADITIONNEL

<i>pour 1</i>	23€
<i>pour 2 servies en cocotte</i>	44€
<i>pour 3 servies en cocotte</i>	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

Cassiolette 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 CHOCOLAT6€
- ✦ TARTE DE SAISON6€
- ✦ CRÈME BRÛLÉE6€
- ✦ DESSERT DU JOUR6€
- ✦ FROMAGE BLANC 4,50€
et un p'tit coulis
- ✦ TRIO DE FROMAGES SECS6€



NOS CHALEUREUSES BOISSONS



THÉ 3,50€

INFUSION3,50€



EXPRESSO

1.80€

GRAND CAFÉ

3.20€

CAFÉ ALLONGÉ

1.70€

CHOCOLAT CHAUD

3.50€

