
MENU



A PARTAGER

Mozzarella sticks <i>6 pièces</i>	5,00 €
Oignons Rings <i>10 pièces</i>	4,00 €
Bâtonnets de saucisson <i>10 pièces : nature, noisette, chèvre, chorizo</i>	5,00 €
Planche Mixte <i>Coppa, pancetta, rosette piquante, saucisson à l'ail, jambon de pays, rosette, fromage</i>	15,00 €
Planche de Tapas <i>Nems aux légumes, samoussas, brochettes de poulet, boulettes de blé Thaï, crevettes Tempura, mini-camembert</i>	15,00 €
Cornet de frites	5,00 €
Crèmeux de burrata <i>Burrata crémeuse 120g, nid de roquette, crème balsamique, pain de campagne toasté</i>	7,00 €
Croque-monsieur au reblochon et jambon de pays <i>Crème fraîche, dés de courgette, reblochon, jambon de pays, sel, poivre, huile d'olive</i>	7,50 €
Hot-Dog New-yorkais <i>Pain hot-dog, saucisse de Francfort, oignons frits, tomates cerises, cheddar, moutarde, ketchup, roquette</i>	8,00 €
Crunchy de poulet pané <i>10 pièces</i>	6,00 €
Crevettes Tempura <i>6 pièces</i>	6,50 €

LES VIANDES ET POISSONS

Ribs de bœuf à la brésilienne	16,00 €
<i>Accompagné de pommes de terre grenaille confites</i>	
Jarret d'agneau confit	21,00 €
<i>Accompagné de haricots blancs à la tomate</i>	
Entrecôte française	19,00 €
<i>Environ 300gr, sauce aux Morilles et accompagnée de frites fraîches</i>	
Blanquette de saumon	17,00 €
<i>Accompagnée de poireaux, carottes et brocolis</i>	
Noix de Saint-Jacques rôties et son risotto de cèpes	24,50 €
Pavé de Merlu en croûte d'herbes	16,50 €
<i>Accompagné de sa poêlée de légumes parisienne</i>	

LES BURGERS

L'Incontournable Cheeseburger	13,00 €
<i>Steak de boeuf 180g, cornichon, cheddar, sauce cheddar et ketchup</i>	
<i>Supplément Double Steak : 5,00 €</i>	
Le Camelot	16,00 €
<i>Boeuf effiloché, salade romaine, sauce barbecue, rondelle de tomate, cornichons aigres-doux, oignons rouges</i>	
Le Western	16,00 €
<i>Steak de boeuf 180g , sauce barbecue, cheddar, galette de pomme de terre, Oignons frits, lard tranché</i>	
Le Fish Burger	14,50 €
<i>Pavé de poisson blanc pané, sauce tartare, tomate, sauce Champagne</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches, poêlée parisienne, riz, pâtes, pommes de terre

SAUCES

Poivre, chaource, morilles, cheddar, champagne

LES SALADES

Norvégienne	16,50 €
<i>Mélange de salade, tomates, saumon fumé, avocat, olives</i>	
Paysanne	15,50 €
<i>Mesclun de salade, bacon grillé, œuf dur, pommes de terre, gorgonzola, oignons frits, tomates confites, jambon de pays</i>	
César	14,50 €
<i>Salade romaine, tomates cerise, poulet, œuf dur, parmesan, croûtons</i>	
Chavignol	15,00 €
<i>Mesclun de salade, tomates, filet de poulet pané, toasts de chèvre au miel, olives</i>	

LES GRATINÉS

Ravioles aux fromages et sa Coppa des Ardennes	15,00 €
Gratin d'andouillette à la crème de Chaource	16,50 €
<i>Accompagné de sa salade</i>	
Mont d'Or 300g et sa charcuterie des Ardennes	24,00 €
<i>Accompagné de pommes de terre grenaille</i>	
Hachis Parmentier de Canard	17,00 €
<i>Accompagné de sa salade</i>	
Tartiflette savoyarde	16,50 €
<i>Accompagnée de sa salade</i>	

MENU ENFANT

12€

1 boisson soft

(coca ou jus d'ananas ou jus d'orange ou Ice Tea ou sirop à l'eau ou diabolo)

Steak haché de boeuf OU Aiguillettes de poulet panées

1 Pom' Potes OU 1 boule de glace OU Push Up Haribo

LES PIZZAS NAPOLITAINES

Margarita <i>Sauce tomate, fior di latte, feuilles de basilic</i>	10,50 €
Speciale <i>Sauce tomate, fior di latte, jambon, champignons</i>	12,00 €
La montagna <i>Crème fraîche, fior di latte, pommes de terre, lardons, oignons rouges, reblochon</i>	13,50 €
Il polo <i>Crème fraîche, fior di latte, pommes de terre, poulet, cheddar râpé, sauce curry</i>	14,00 €
Americano <i>Sauce tomate, fior di latte, viande hachée, oignons rouges, œuf, cheddar râpé, sauce barbecue</i>	14,00 €
Quattro formaggi <i>Sauce tomate, fior di latte, grana padano, gorgonzola, provolone, taleggio</i>	15,00 €
Coppa al miele <i>Crème fraîche, fior di latte, chèvre, miel, roquette, coppa italienne</i>	14,00 €
La pesca <i>Base crème, fior di latte, saumon fumé, tomate cerise, aneth, burrata, roquette</i>	16,50 €
Tartufata <i>Crème truffée, fior di latte, champignon frais, mortadelle truffée, roquette, copeaux de parmesan</i>	15,50 €
Pepperoni <i>Sauce tomate, fior di latte, burrata, olives noires, spianata</i>	14,50 €
Napolitano <i>Sauce tomate, fior di latte, filet d'anchois entier, câpres, olives noires, tomate cerise</i>	14,00 €
Salumi <i>Sauce tomate, fior di latte, speck alpe, Coppa italienne, pancetta, provolone</i>	16,00 €

Supplément ingrédient : 1 euro

Supplément boule de burrata 120 g : 4,50 euros

COUPES GLACÉES

La Big Three	7,50 €
<i>1 boule chocolatée fudge brownie, 1 boule chocolat guimauve, 1 boule pâte à tartiner, sauce chocolat, éclats de chocolat, crème fouettée</i>	
La Peanut Butter	7,50 €
<i>2 boules peanut butter, 1 boule vanille pécan, sauce caramel, éclats de caramel, crème fouettée</i>	
La Dough'licieuse	7,50 €
<i>1 boule cookie dough, 1 boule chocolat blanc, 1 boule pistache, éclats de noisette, crème fouettée</i>	
La Chocolate Love	7,50 €
<i>1 boule cookie dough, 1 boule chocolate fudge brownie, 1 boule strawberry cheesecake, banane, sauce chocolat, crème fouettée</i>	
La Dame Blanche	7,00 €
<i>2 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée, pépites de chocolat</i>	
Le Café Liégeois	7,00 €
<i>2 boules café, sauce café, crème fouettée, grains de café chocolatés</i>	
L' Iceberg	7,50 €
<i>2 boules menthe-chocolat, Get 27, crème fouettée, pépites de chocolat</i>	
Colonel	7,50 €
<i>2 boules citron vert, vodka, crème fouettée</i>	

LES SMOOTHIES

6,00 €

Vitamango	Boost
<i>Orange, mangue, cannelle</i>	<i>Citron vert, gingembre, sirop d'agave, orange, mangue, carotte</i>
Nutritonic	Ultraviolet
<i>Pomme, banane, kiwi, basilic</i>	<i>Fraise, banane, myrtille</i>
Tropik'colada	Coco Mango
<i>Ananas, banane, coco</i>	<i>Mangue, fraise, coco</i>
Exotic	Fresh
<i>Mangue, ananas, fruit de la passion</i>	<i>Fraise, orange, menthe fraîche</i>

LES DESSERTS

Desserts du moment	6,00 €
Crème brûlée à la pistache	6,00 €
Profiteroles, sauce au chocolat	6,00 €
Café gourmand <i>Cannelé, crème , macaron, mini-beignet au chocolat, 1 boule de glace</i>	8,00 €
Tiramisu maison	7,00 €
Fondant au chocolat maison et sa boule de glace vanille	7,00 €

GLACES & MILK SHAKE

1 boule : 3,00 €	3 boules : 6,50 €
2 boules : 5,00 €	Milk Shake : 6,00 €

BEN & JERRY'S

Chocolate fudge brownies

Chocolat & brownie

Cookie Dough

Crème glacée vanille, morceaux de pâte à cookie, pépites cacaotées

Peanut Butter Cup

Crème glacée au beurre de cacahuète et morceaux de pâte au beurre de cacahuète enrobés de cacao

Double Caramel Brownie

Crème glacée caramel, sauce caramel salé, morceaux de Brownie

Strawberry cheesecake

Crème glacée façon cheesecake fraise, morceaux de fraises, pâte à biscuit

Phish food

PARFUMS TRADITIONNELS

Vanille, Chocolat noir, Fraise, Framboise, Café, Pêche, Nougat, Chocolat blanc, Menthe Chocolat noir, Caramel Fleur de sel, Noix de coco, Pistache, Citron vert, Carnaval (smarties, guimauve), parfum du moment

VINS ET CHAMPAGNES

LES CHAMPAGNES

Coupe de champagne Charles Heston brut <i>12cl</i>	8,00 €
Coupe de champagne Vincent d'Astrée rosé <i>12cl</i>	8,50 €
Champagne Charles Heston Brut <i>75cl</i>	40,00 €
Champagne Charles Heston Rosé <i>75cl</i>	42,00 €
Champagne Charles Heston Brut magnum <i>1,5l</i>	85,00 €
Champagne Rosé de Saignée Vincent d'Astrée <i>75cl</i>	45,00 €
Champagne Charles Heston Sélection Chardonnay <i>75cl</i>	45,00 €

LES VINS ROUGES

Côte du Rhône <i>75cl</i> <i>Domaine Bouachon Les Fouquières</i>	25,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil <i>75cl</i> <i>Echaillons</i>	25,00 €
Hautes Côtes de Beaune <i>75cl</i> <i>Domaine Nuiton</i>	32,00 €
Orca <i>75cl</i> <i>Ventoux Marrenon</i>	35,00 €
Haut Médoc <i>75cl</i> <i>Petit Senejac</i>	30,00 €

LES VINS BLANCS

Maison castel <i>75cl</i> <i>Chardonnay</i>	22,00 €
Côte de Gascogne <i>75cl</i> <i>UBY n'4</i>	23,00 €
Petit Chablis <i>75cl</i> <i>La Chablisienne</i>	35,00 €
Croze Hermitage <i>75cl</i> <i>Domaine Pradelle</i>	35,00 €

LES VINS ROSÉS

Côte de Provence 50cl <i>Les Hauts de Masterel</i>	16,50 €
Cabernet d'Anjou 75cl <i>Haut Fourneau</i>	21,00 €
Château Trians 75cl <i>Côte de Provence</i>	23,00 €

VERRE DE VIN DU MOMENT

5,00 €