

LA CARTE



Entrées :

Croustillant de maroilles au miel 6,50€

Tiramisu de tomate au chèvre frais 7,50€

Escargots en Meurette 8,50€

(sauce au vin rouge et lardons)

9 escargots en caquelon au beurre d'ail 10,50€

Œuf Cocotte au foie gras 9,50€

Foie Gras Maison cuit en terrine et chutney aux cassis 13,00€

*Et nos suggestions
sur l'ardoise*

Plats :

Foie de veau poêlé au vinaigre de framboise, purée Maison 16,00€

Tartare de veau au piment d'Espelette et à l'avocat, frites Maison 18,50€

Entrecôte poêlée 300gr, frites Maison 20,00€

Magret de canard en croûte d'herbes et poivre, sauce chocolat aux airelles, purée de patate douce 18,50€

Andouillette A.A.A.A.A., sauce au raifort et à la moutarde à l'ancienne, frites Maison 15,50€

Risotto de Saint-Jacques au citron vert, gingembre et parmesan 23,00€

Bar rôti entier façon Bombis (20mn d'attente) 16,00€

Planchette de fromages affinés 10,50€ .

Desserts tout Maison !!! :

Pana cotta au coulis de fruits rouges 7,00€

Crème brûlée au caramel et à la fleur de sel 7,50€

Desserts du jour (sur ardoise)

Moelleux au chocolat et sa glace à l'absinthe (10mn d'attente) 9,50€

Soupe de chocolat et Mouillettes de pain d'épices au praligrain 7,50€

Glaces artisanales en duo 6,50€

Vins doux d'apéritif ou de dessert le verre 5cl 5,00 €

Pineau des Charentes rouge Maison Brillet

Cépage : Merlot et Cabernet pour le jus de raisin et Ugni Blanc/Saint Emilion des Charentes pour l'eau de vie de cognac. Subtil assemblage en fin de vendange de 3/4 de jus de raisin frais avec 1/4 d'eau de vie de cognac Petite Champagne de l'année précédente 3 années en fût de chêne du Limousin sont nécessaires pour harmoniser le jeune assemblage de jus de raisin et d'eau de vie de cognac avant la mise en bouteille. Couleur rubis, Velouté, moelleux et fruité aux notes de framboises



Beaumes de Venise du Domaine de COYEUX

s'exprime dans toute sa finesse. La puissance éclate en bouche sur des notes de poire et d'abricot confit.

Muscat du Cap Corse 2010 Domaine Giudicelli

Ceil : or jaune à reflets argentés, nez très aromatique, note de fruit jaune à noyau, bouche ample équilibrée avec une pointe acidulée au final Conclusion : un joli muscat très aromatique sur la fraîcheur.

Apéritifs les classiques

Kïr au Chardonnay, (mûre, framboise, cassis, pêche de vigne, cerise) 14cl Ricard, Pastis 51, Casanis 2cl 3,50 €

Martini, suze 4cl, Absente 55°, pastis Henri Bardouin, Pastis de Provence à la réglisse 2cl 4,00 €

Lillet Blanc 10cl (Apéritif de Bordeaux Assemblage de vin et liqueur de fruits) 5,00 €

Kïr royal, coupe de champagne 14cl, Gin, vodka, whisky, campari, 4cl 7,00 €

Americano maison, Martini Gin 10cl, Gin, vodka, campari, whisky J&B 4cl + soda, 8,00€

Choix de whiskies sur ardoise

Champagne brut 75cl 49,00€



Bières

Heineken, Carlsberg, Corona 33 cl 5,00 €, 1664 25cl 4,00€ Pression : Abbaye de Leffe, Stella 25 cl 4,00 €,

Boissons fraîches

Coca-cola, Coca cola light 33cl, 3,50 € jus de fruits 3,50 €, limonade 25cl 3,00 €

Limonade artisanale Lorina 33 cl 4,00€, Perrier 33 cl 3,80 €, Schweppes 20 cl 3,50 €

Eau minérale Chateldon litre 8,00€, San Pellegrino, litre 6,00€ évian, badoit 75cl 5,00€, San Pellegrino 50cl 4,00€



Boissons chaudes

Café ou décaféiné 2,50€ café crème 3,50€, Thé, infusion, 3,50€ chocolat, cappuccino 5,00€, Thé Mariage 4,00€

Digestifs 4 cl

Vieille prune de Souillac, Marc de Bourgogne, Bas-Armagnac, Calvados, Eau de vie de poire, mirabelle framboise d'Alsace, 7,50 €

Cognac XO de la Maison Brillet 9,00 €

Marie Brizard, Cointreau, jet 27 6,00

