

Automne - Hiver 2023  
Carte du Soir



Salade de Lentilles du Puy & Œuf Poché	6,80
Aubergine à la Parmigiana	7,20
Soupe du Jour	8,70
Œuf Mayonnaise	5,20
Terrine du Chef aux Noisettes	6,80

### À PARTAGER (Ou pas...)

Camembert Rôti au Miel	9,20
Croquetas Bœuf ou Mozza Sticks	8,90
Falafel Libanais & Sauce Grecque	8,80
Planche de Tapas : Espagnole ou Végétarienne	22,50
Houmous Citron, Cumin & Pita	5,80
Grande Ardoise Canaille (Fromages et/ou Charcuterie)	16,50

### BURGERS

<b>PULLED PORK BURGER</b> Frites Maison	17,80
Effiloché de Porc Cuit en Basse Température & Coleslaw	
<b>CHEESE BURGER</b> Frites Maison	16,90
Viande Hachée Minute, Cheddar, Oignons confits, Salade & Tomates	
<b>VEGGIE BURGER</b> Légumes Oubliés Rôtis	16,50
Steak Végétarien Maison, Salade & Tomates & Cheddar	

### DESSERTS & GLACES

<b>GLACES Artisanales</b>	<b>La Boule</b>	<b>2,80</b>
Sorbets : Mangue, Citron ou Framboise		
Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Fraise Ou Caramel Beurre Salé		
Supplément Chantilly Maison		1,50

### PLATS

DARNE DE SAUMON	Aubergine Parmigiana Sauce Vierge	18,20
BOEUF BOURGUIGNON	Fusillione	19,20
POULET AU CURRY VERT	Riz Basmati	16,20
PIÈCE DU BOUCHER (220g)	Sauce Bleu Pommes Darphin	20,80
FISH & CHIPS	Sauce Tartare	16,20
FOIE DE VEAU FRANÇAIS	Xeres & Légumes Oubliés Rôtis	22,50
CONFIT DE CANARD	Pommes en Persillade	17,80
SAUCISSE MONTBÉLIARD	Lentilles Vertes du Puy	16,90
TARTARE MINUTE PRÉPARÉ CRU ou POËLÉ	Viande Hachée Minute, Pommes Sautées & Salade	16,70

### SALADES & PÂTES

FUSILLIONE FORESTIÈRE	Crème de Truffes	16,80
SALADE CHÈVRE DU PÈRE VALETTE	Œuf poché, Tomates Séchées, Pommes Sautées & Graines Avec Jambon	16,80
SALADE CLEDELLE	Tomates, Pommes sautées, Jambon de Paris, Thérondels, Œuf au plat	14,50
SALADE CAESAR POULET	Poulet Français Grillé minute, Romaine, Parmesan, Croûtons & Sauce Caesar	15,20
Accompagnement Supplémentaires :		5,50
Frites Maison, Légumes Oubliés Rôtis etc...		

### FROMAGES

Assiette de Thérondels (Mini Cantal) ou Autres	5,80
Assortiment de Fromages à Partager	16,50

Pain Perdu	Caramel Beurre Salé	8,20
Mousse au Chocolat		6,20
Crème Caramel		6,50
Tarte du Jour		7,90
Crumble Poires Chocolat		7,70
Fromage Blanc (Miel & Amandes ou Coulis Fruit Rouge)		5,80
Café Gourmand		7,80
Thé Gourmand		9,50

Prix nets en euros - Service inclus

Liste des allergènes Disponible sur Demande



### APÉRITIFS

Kir Maison 15cl	5,20
Cassis, Mûre, Pêche ou Violette	
Américano 8cl	8,50
Ricard, Pastis 4cl	6,80

### WHISKIES

Ballantine's, J&B 4cl	7,80
Jameson, Jack Daniels 4cl	8,80
Redbreast 12, Ardberg 10	9,80
Aberlour 10, Glenlivet 12	9,80
Chivas XV, Aberlour 16	12,50

### VINS BLANCS

A.O.C.	15cl	25cl	50cl	Bt75cl
Touraine Blanc Sauvignon 22'	5,00	7,80	15,20	23,00
Bourgogne Blanc Chardonnay 22'	5,40	8,50	16,20	24,00
Quincy Domaine des Bruniers 22'	5,80	8,80	17,80	27,00
Chablis Dom. Fourrey 22'	7,50	12,50	24,20	36,00
Savigny Les Beaune Loubet-Dewailly 22'	8,20	13,60	26,20	39,00

### VINS ROUGES

A.O.C.	15cl	25cl	50cl	Bt75cl
Côtes du Rhône La Logère 20'	5,00	7,80	15,20	23,00
Côtes de Brouilly Pascal Gayot 22'	5,80	8,80	17,80	27,00
Bordeaux Blaye Ch. Haut Terrier 16'	5,20	8,10	15,80	23,00
Maranges Côte de Beaune 22'	7,20	11,80	23,20	34,00

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES VINS EXCLUSIVE

### VINS ROSÉS

A.O.C.	15cl	25cl	50cl	Bt75cl
Côteaux D'Aix en Provence Roy René 22'	5,40	8,50	16,50	24,00
Irrésistible Cru Classé Ct de Provence 22'	7,20	11,80	23,20	34,00

### EAUX

Vittel, San Pellegrino	50cl	4,90	Litre	6,80
Abatilles Plate ou Petillante			75cl	6,20

Prix nets en euros - Service inclus



### COCKTAILS

4cl d'alcool

#### LES CRÉATIONS 9,80€

<b>Purple Prosecco</b> Absolut, Citron Vert, Confiture de Myrtilles & Prosecco
<b>Cacham</b> Cachaça, Chambord, Citron Vert & Framboises
<b>Moscow / London Mule Original</b> Vodka, Citron Jaune, Gingembre
<b>Jasmine Hendrick's</b> Gin Hendrick's, Sirop de Jasmin, Concombres
<b>Pineapple Express</b> Rum Epicé Maison, Sirop d'Ananas Maison, Citron Vert & Ginger Beer
<b>Mlle Violette</b> Prosecco, Liqueur de Violette, Sirop de Poire & Citron Vert
<b>SANS ALCOOL 6,80€</b>
<b>LEmon</b> Citron Vert, Ginger Beer & Hibiscus

#### Heures Heureuses 17H-20H

#### LES CLASSIQUES 9,80€

<b>Mojito</b> Havana 3 ans, Menthe, Citron Vert & cassonade
<b>Lillet Spritz</b> Lillet Rosé, Tonic La French & Pamplemousse
<b>Margarita</b> Jose Cuervo Reposado, Cointreau & Citron Vert
<b>Cosmopolitan</b> Absolut, Citron Vert, Cointreau & Jus Cranberry
<b>Apérol ou Campari Spritz</b> Apérol, Prosecco, Perrier & Orange

Et Bien Plus Encore...

### À PARTAGER

Planche Espagnole :	22,50
Croquetas, Chorizo de Bœuf, Tapenade, Mozza Sticks, Guacamole & Tortillas	
Planche Végétarienne :	22,50
Houmous Citron Cumin, Falafel Libanais, Tapenade d'Olives, Caviar d'Aubergines Mozza Stick Coulis de Tomates	
Ardoises	16,50
Charcuterie et / ou Fromages :	

#### Heures Heureuses 17H-20H

Tous les Cocktails 6,50€  
& Pintes de Bières

### (Ou pas...)

Légumes Rôtis	5,50
Mozza Sticks (5 Pcs) Coulis de Tomates Epicé	8,70
Croquetas de Bœuf (3 Pcs)	8,70
Falafels Sauce Grecque	8,80
Houmous Citron Cumin Pita	5,80
Camembert Rôtis au Miel	9,20
Guacamole & Tortillas	6,80
Caviar d'Aubergines	5,20
Tapenade d'Olives Noires	4,50

Prix nets en euros - Service inclus