

Le Vin



NOS GRANDES BOUTEILLES À DÉCOUVRIR

SAINT-ÉMILION AOP Clos Petit Corbin 43
 PESSAC-LÉOGNAN AOP L'esprit de Chevalier 56
 SAINT-ESTÈPHE AOP Château Beau Site Haut Vignoble 42
 GIGONDAS AOP Pierre Amadieu Romane Machotte 39
 CÔTES DE GASCOGNE IGP Chambre d'Amour 32
 CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE BRUT RÉSERVE 65



AU VERRE, EN CARAFE et EN BOUTEILLE

	15 d	25 d	46 d	75 d
ROUGE				
PUISSEGUIN ST-ÉMILION AOP	6,1	10	16,4	-
ST-JOSEPH AOC	8,8	14,3	22,3	39
BROUILLY AOP	5,9	9,6	16,1	29
CÔTES-DU-RHONE AOP BIO Les Trois Garçons	5,9	9,6	16,1	-
MORGON AOP Domaine du Petit Pérou	5,9	9,6	16,1	29
BLANC				
CHARDONNAY IGP PAYS D'OC	5,2	8,9	14,8	-
BOURGOGNE ALIGOTE Famille Guegen	7	12	18	34
VIOGNIER IGP PAYS D'OC	6,3	10,2	16,6	31
SANCERRE AOP Domaine Doudeau Léger	6,1	10	16,4	30
ROSÉ				
MEDITERRANEE IGP Ponton N°7	6,1	10	16,4	30
CORSE AOP Domaine Vetriccic	6,5	10,6	17,1	32
MIRAVAIL AOP Côtes de Provence	8,8	14,3	22,3	39



SUR LE POUCE



SANDWICHES BAGUETTE

JAMBON BEURRE PARISIEN 5
 MIXTE JAMBON, CANTAL, BEURRE 6,5
 CANTAL, BEURRE 5

CLUB SANDWICHES AVEC SALADE

CLUB AVOCAT SAUMON 14,5
 Avocat, tomates, salade, œuf, saumon fumé
 CLUB POULET RÔTI CHEDDAR 13
 Poulet rôti, cheddar, tomates, salade, œuf, mayonnaise

CROQUES SALADES

CROQUE-MONSIEUR PAIN DE MIE 12 PAIN DE CAMPAGNE 13
 CROQUE-MADAME PAIN DE MIE 13 PAIN DE CAMPAGNE 14



LES GLACES



COUPE DAME BLANCHE 11,2
 Glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly
 CHOCOLAT LIÉGEOIS 11,2
 Glace chocolat, sauce chocolat chaud, chantilly
 CAFÉ LIÉGEOIS 11,2
 Glace café des Indes, sauce café, chantilly
 COUPE DU MANDARIN 12,2
 Glace Mandarine de Sicile, mandarine Impériale, chantilly
 COUPE AMARENA 12,2
 Glace vanille, cerises Amarena, chantilly

GLACE ET SORBETS

2 BOULES 6,5 3 BOULES 8,3
 Vanille, Chocolat, Café des Indes, Bulgare nature, Menthe chocolat,
 Violette, Mandarine de Sicile, Confiture de lait fleur de sel de Camargue,
 Pêche de vigne, Fraises avec morceaux, Citron vert

NOS ENTRÉES

- SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU CANTAL 11,5
GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE Les 6 10,1 Les 12 19,2
ŒUFS COCOTTE AU BLEU D'Auvergne toasts 10,5
DÉLICE DE CANARD Maison Godard dans le Lot. 20 % de foie gras de Canard 11,8
NEMS AU POULET sauce spring rolls 10,8
TEMPURA DE GAMBAS sauce spring rolls 11,5
POIREAUX VINAIGRETTE, œuf poché 9,5

NOS BELLES SALADES

- SALADE VEGAN Quinoa, avocat, cacahuètes, pickles de betteraves, pois chiches, salade romaine 16,1
SALADE CÉSAR AU POULET ROTI Parmesan, croûtons, salade romaine, sauce César 16,8
SALADE DE CHÈVRE DU QUERCY Magret de canard fumé 16,80
SALADE THAÏ aux crevettes 17,10

NOS PLATS

- SUPRÊME DE POULET crème de curry, tagliatelles 18,1
TÊTE ET LANGUE DE VEAU avec sa ravigote 19,7
ANDOUILLETTE «AAAAA» sauce moutarde 18,8
TARTARE DE BŒUF (ENV. 220 G) préparé par nos soins, frites 20,1
BELLE ENTRECÔTE (ENV. 300 G) gratin dauphinois 27,1
CHEESEBURGER AU CHEDDAR aux oignons caramélisés, frites 21
DOS DE CABILLAUD VINAIGRETTE AU SÉSAME écrasé de pommes de terre 20,1
CARPACCIO DE BŒUF, fleurs de câpres, Parmesan, frites 16,9
FISH AND CHIPS 19,1

AUJOURD'HUI



NOS FROMAGES

- CROTTIN DE CHÈVRE 6,5
SAINT NECTAIRE 6,0
CANTAL ENTRE DEUX 5
PLANCHE DE FROMAGES 10,50

NOS DESSERTS MAISON

- GÂTEAU CHOCO CHÂTAIGNE sans gluten 10
CRÈME BRÛLÉE à la fleur d'oranger 10,5
TARTE TATIN chantilly 11,5
SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON 9,5
ÎLE FLOTTANTE pralinée 10
CHOUX CRAQUELIN en profiteroles 11,5
TARTE AU CITRON MERINGUÉE 11,5