

NOS BOISSONS

Servies à l'occasion d'un repas

LES SANS ALCOOL

Le bitter San-Pellegrino.....	20 cl	3,30 €
Le jus de tomate	20 cl	3,90 €
Le Cocktail de jus de fruits	20 cl	4,20 €
Coca (zéro, light), Fanta.....	33 cl	3,90 €
Orangina, Schweppes	25 cl	3,90 €
Jus de fruit, Nestea	20 cl	3,90 €
Sirop.....		1,20 €

LES APÉRITIFS

Le Kir maison au Bourgogne aligoté	12 cl	4,50 €
Le Kir royal au Champagne LAURENT PERRIER.....	17 cl	9,80 €
La coupe de Champagne LAURENT PERRIER.....	17 cl	9,80 €
Vermouth rouge ou blanc, Suze	4 cl	4,00 €
Pastis	2 cl	3,30 €
Vodka (Vertical).....	4 cl	5,00 €
Vodka baby (Vertical)	2 cl	3,00 €
Porto blanc, rouge	8 cl	4,50 €
Whisky	4 cl	6,00 €
Whisky baby	2 cl	3,50 €
Whisky sélection vieillie 12 ans d'âge	4 cl	7,00 €
Baileys	4 cl	6,30 €

LES COCKTAILS

Américano maison (Cinzano blanc, Cinzano bitter, Cinzano rouge, Gin).....	15 cl	7,20 €
Vermouth-Gin	7,5 cl	5,00 €
Gin Tonic (Gin, Schweppes)	21,5 cl	5,50 €

LES BIÈRES

Heineken	25 cl	4,00 €
Bière pression Kronenbourg 1664.....	25 cl	3,50 €
Bière pression Kronenbourg 1664.....	50 cl	6,50 €

LES EAUX MINÉRALES

Plate ou gazeuse	la bouteille 1L	4,60 €
	la demi-bouteille 0,50L	3,40 €
Eau minérale gazeuse	33 cl	3,80 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café	1,90 €
Décaféiné	2,10 €
Café double	3,20 €
Capuccino, thé, chocolat, infusion	2,90 €



DEMANDEZ NOTRE MENU EN ANGLAIS / PLEASE ASK FOR OUR MENU IN ENGLISH / TAXE ET SERVICE 12,5 % COMPRIS

Notre parking non clos ne peut être surveillé en permanence. Nous vous prions donc de ne rien laisser dans vos voitures et nous dégageons notre responsabilité lors d'éventuels sinistres.

Suite à de nombreux incidents nous n'acceptons plus les chèques.

LES VINS EN BOUTEILLE

LA VALLÉE DU RHÔNE	37,5 cl	75 cl	Magnum
St-Joseph	AOC 14,50 €	AOP 25,50 €	AOC 49,00 €
Crozes Hermitage AOC	14,50 €	25,50 €	
Gigondas AOC		29,00 €	

LE SUD-OUEST ET LE BORDELAIS

Saint Emilion AOC	33,50 €
Cahors AOC	17,20 €

LA BOURGOGNE

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC	30,00 €
--	---------

LA LOIRE

St-Nicolas de Bourgueil AOP	13,20 €	18,80 €
-----------------------------------	---------	---------

LE BEAUJOLAIS

Côtes de Brouilly AOP	13,30 €	18,90 €
-----------------------------	---------	---------

LES VINS ROSÉS

Bandol AOP	24,50 €	
Côtes de Provence AOP	12,30 €	17,20 €

LES VINS BLANCS

Mâcon village AOC	16,50 €
Vin de pays de l'Ardèche Viognier IGP	16,50 €
Champagne brut	59,00 €



LES VINS EN PICHET

	verre 12,5 cl	pichet 25 cl	pot 46 cl
Côtes du Rhône AOP	3,80 €	5,00 €	8,00 €
Côteaux Lyonnais AOC	3,40 €	4,60 €	7,60 €
Bergerac AOC	3,60 €	5,10 €	8,10 €
Bourgogne Aligoté AOC	3,40 €	4,60 €	7,60 €
Vin de Pays d'Oc rosé IGP	3,40 €	4,60 €	7,60 €

La direction met à votre disposition des sacs pour emporter toutes bouteilles non terminées

LES DIGESTIFS

Servis à l'occasion d'un repas

Chartreuse VEP jaune ou verte	4 cl	11,50 €
Chartreuse verte, jaune, MOF	4 cl	6,00 €
Get 27, Get 31, Baileys, Marc de Bourgogne	4 cl	6,00 €
Poire Williams, Calvados, Cognac, Armagnac	4 cl	6,00 €

Cave Saint-Désirat
- infiniment vin -

Cuvée des Mariniers

TAXE ET SERVICE 12,5% COMPRIS

NOS ENTREES

SPÉCIALITÉS GRILLÉES EN ENTRÉE

Le demi-pied de Porc	5,90 €
Pour les amateurs... LES DEUX DEMI-PIEDS DE PORC	11,50 €
L'Andouillette de Troyes	8,90 €

NOS SUGGESTIONS DE SALADES

La salade Canardière (Magret fumé maison, Gésiers confits)	11,40 €
Salade Sancerroise (Toasts de chèvre chaud, tomates)	11,00 €
LA SALADE DU PÊCHEUR (saumon fumé, noix de St-Jacques, moules, gambas, écrevisses) ..	14,40 €

POUR COMMENCER

La mousse de Poissons, sauce rose	5,20 €
Le pot de Rillettes	5,40 €
Les deux Oeufs au plat	3,70 €
Les Crudités	5,40 €
L'assiette de Saucisson	6,80 €
L'assiette de Jambon cru	7,90 €
L'assiette de Saumon fumé	13,50 €

**Nos suggestions sont
inscrites sur les ardoises ;
elles changent selon
la saison et l'arrivage du
jour, pensez-y !**

TAXE ET SERVICE 12,5% COMPRIS

Notre parking non clos ne peut être surveillé en permanence. Nous vous prions donc de ne rien laisser dans vos voitures et nous dégageons notre responsabilité lors d'éventuels sinistres.

Suite à de nombreux incidents nous n'acceptons plus les chèques.

PARMI NOS GRILLADES

BOEUF

LE FILET DE BOEUF <i>Une viande onctueuse et fondante</i>	200 g environ	25,50 €
LA CÔTE DE BOEUF <i>Pour une personne</i>	400 g environ	23,90 €
LA CÔTE DE BOEUF <i>Prévue pour 2 personnes, mais certains y parviennent seuls !..</i>	1 kg environ	45,90 €
L'ONGLET DE BOEUF <i>Pour les amateurs de viande goûteuse</i>	250 g environ	19,90 €
L'ENTRECÔTE <i>Une viande légèrement persillée, mais savoureuse</i>	250 g environ	16,90 €
LA GRILLADE DE BOEUF	150 g environ	13,90 €
LE TARTARE.....	250 g	16,90 €

AGNEAU/VEAU

LE CARRÉ D'AGNEAU	4 côtes pour une personne	22,90 €
LE CARRÉ D'AGNEAU	8 côtes pour 2 personnes	42,00 €
LE CŒUR DE QUASI DE VEAU	200g environ	15,50 €

VOLAILLE

LE MAGRET DE CANARD ENTIER <i>Un morceau fin et délicat</i>	300g environ	19,50 €
LA CUISSE DE CANARD CONFITE	200g environ	15,30 €
LA CUISSE DE POULET GRILLÉE	220g environ	13,30 €

PORC

LA GRILLADE DE PORC	200g environ	13,30 €
L'ANDOUILLETTE DE TROYES GARNIE	145g environ	14,30 €
LES DEUX DEMI-PIEDS DE PORC GARNIS	500g environ	16,50 €

POISSON

POISSON GRILLÉ FRAIS	200g environ	16,30 €
----------------------------	--------------	---------

2 GARNITURES AU CHOIX :

Pommes de terre en robe des champs, frites fraîches, riz, haricots verts, ratatouille, endives braisées, tomates à la provençale, gratin dauphinois

NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION L'ORIGINE DE NOS VIANDES. GRAMMAGES EXPRIMÉS BRUTS AVANT CUISSON. TAXE ET SERVICE 12,5% COMPRIS

NOS MENUS

LE MENU JUNIOR

7,90 €

Boissons non comprises

Steak Haché, Nuggets ou Poisson pané
avec sa garniture

Crème Caramel ou 1 boule de Glace ou
Salade de Fruits + 1 surprise

Jusqu'à 10 ans

MENU EXPRESS

14,50 €

Boissons non comprises

Salade Verte de saison

Une Grillade au choix

Cuisse de Poulet
Andouillette de Troyes
Grillade de Porc

2 GARNITURES AU CHOIX :

Pommes de terre en robe des champs, frites fraîches, riz,
haricots verts, ratatouille, endives braisées, tomates
provençale, gratin dauphinois

Dessert au choix

Fromage Blanc
Crème Caramel
Salade de fruits frais
Coupe 2 boules de glace/Sorbet
POUR TOUT CHANGEMENT DE DESSERT :
Supplément de 2 €
Sauf Profiteroles, Sorbets à la nage
et Coupes Chantilly : supplément de 3 €

MENU GRILL

20,90 €

Boissons non comprises

Les entrées

La mousse de poissons, sauce rose

Le pot de rillettes

Les crudités

Le demi-pied de porc

L'assiette de saucissons

Les grillades au feu de bois

Cœur de quasi de veau

L'Andouillette de Troyes

Les deux demi-pieds de Porc

La grillade de Boeuf

La grillade de Porc

Poisson grillé

2 GARNITURES AU CHOIX :

Pommes de terre en robe des champs, frites fraîches, riz,
haricots verts, ratatouille, endives braisées, tomates
provençale, gratin dauphinois

Les Fromages ou Desserts

Le Fromage Blanc à la Crème

Le Fromage de saison

La Mousse au Chocolat maison

La Crème Caramel maison

La Tarte maison

Salade de Fruits frais

Coupe 3 boules de glace/Sorbet

La Crème Brûlée maison

POUR TOUT CHANGEMENT DE DESSERT :
supplément de 2€50

PARFUMS DE GLACES : Vanille, café, chocolat, caramel, fraise, rhum-raisin, menthe chocolat, chartreuse, pistache

PARFUMS DE SORBETS : Cassis, citron, framboise, fruits de la passion, pomme, poire

TAXE ET SERVICE 12,5% COMPRIS

NOS DESSERTS

NOS FROMAGES

Le Fromage Blanc <i>Nature, à la crème, aux herbes ou coulis de fruits rouges</i>	4,00 €
Assortiment de Fromages	4,90 €

NOS DESSERTS

La Tarte maison	5,50 €
La Tarte Tatin maison et sa boule de glace	6,90 €
Les profiteroles maison	8,50 €
La Crème Brûlée maison	6,00 €
La Mousse au Chocolat maison	5,50 €
La Crème Caramel maison	5,00 €
La Salade de Fruits maison	5,50 €

Le Café Gourmand (Un assortiment de gourmandises maisons et un café) .

7,90 €

Les bananes grillées flambées au Rhum (le soir uniquement)	8,90 €
Les Sorbets à la nage	6,90 €

- Dijonnais : sorbet cassis - crème de cassis
- Vigneron : sorbet cassis - marc de Bourgogne
- Colonel : sorbet citron vert - vodka
- William : sorbet poire - poire williams
- Normand : sorbet pomme - calvados
- Rhum Raisin : glace rhum raisin - rhum ambré
- Menthe get : glace menthe chocolat - get 27



NOS COUPES GLACEES (Glaces Artisanales)

Café ou Chocolat Liégeois ; Poire Belle-Hélène ; Pêche Melba	6,60 €
La Coupe 3 Boules de glace ou sorbet	5,70 €
La Coupe 2 Boules de glace ou sorbet	3,80 €
La Coupe 1 Boule de glace ou sorbet	1,90 €

PARFUMS DE GLACES : Vanille, café, chocolat, caramel, fraise, rhum-raisin, menthe chocolat, chartreuse, pistache
PARFUMS DE SORBETS : Cassis, citron, framboise, fruits de la passion, pomme, poire

La Glace Menthe (arrosée de chocolat)	6,20 €
Le Mystère	5,60 €
Nougat Glacé	6,40 €
Irish Coffee	8,90 €

TAXE ET SERVICE 12,5% COMPRIS

Suite à de nombreux incidents nous n'acceptons plus les chèques.