

Restaurant



Tartines & Grill

— Apéritifs —

Kir vin blanc	12cl	3.90 €
Kir royal (champagne)	12cl	8.00 €
Campari / Suze	6cl	3.90 €
Martini blanc ou rouge	6cl	3.90 €
Ricard	2cl	3.90 €
Bitter sans alcool	10cl	3.50 €
Malibu - Vodka - Gin	4cl	5.90 €
Clan Campbell / Jameson	4cl	5.90 €
Jack Daniel's	4cl	7.00 €
Chivas regal 18 ans	4cl	9.00 €
Cocktail Spritz	18cl	7.90 €

— Bières —

Heineken pression	25cl	4.00 €
Affligem pression	25cl	4.60 €
Picon bière pression	25cl	4.90 €
Desperados	33cl	5.00 €
Kriek cerise	33cl	5.00 €
Bière du moment	33cl	4.50 €
Panaché - Monaco	25cl	3.90 €

— Softs —

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	33cl	3.90 €
Limonade	33cl	3.50 €
Orangina - Ice Tea	25cl	3.50 €
Schweppes Tonic - Agrumes	25cl	3.50 €
Diabolo	25cl	3.20 €
Sirop à l'eau	25cl	1.90 €
<small>Grenadine-Fraise-Violette-Cerise-Menthe-Citron-Pêche</small>		
Jus de fruits	25cl	3.50 €
<small>Orange-Pomme-Abricot-Ananas-Tomate</small>		
Perrier	33cl	3.50 €
Vittel	50cl 3.90 € 100cl	4.90 €
San Pellegrino	50cl 4.20 € 100cl	5.20 €

— Vins —

	verre	12.5cl	75cl
Côte de Gascogne blanc moelleux		4.50 €	23 €
Chardonnay Languedoc blanc sec		4.50 €	23 €
IGP Languedoc Rousillon rosé		3.90 €	19 €
Pinot noir Alsace rouge		4.90 €	24 €
Mourvèdre Languedoc rouge		4.50 €	23 €
Lussac-St-Emilion Bordeaux rouge		5.50 €	28 €
Côteaux Bourguignons rouge		4.90 €	24 €
Champagne Brut Selection	la coupe	7.50 €	
	75cl		44 €
Pichet : Rouge / Rosé / Blanc	25cl	5 €	
<small>Igp Pays D'oc 12.5°</small>			
	50cl	9.90 €	

Nos vins du moment



— Boissons chaudes —

Expresso	2.00 €
Café Crème / Café rallongé	2.50 €
Café Viennois / Cappuccino	3.50 €
Infusion / Thé / Chocolat chaud	3.50 €
Irish Coffe	7.90 €
<h2>— Digestifs —</h2>	
Amaretto / Limoncello	5,50 €
Baileys / Get 27	5,50 €
Mirabelle / Poire / Framboise	6,50 €
Cognac / Calvados / Rhum brun	6,50 €

— Entrées à partager —

pour 2 personnes

Planche Tartines	8 €
<small>assortiment de tartinettes.</small>	
Planche Charcuteries	15 €
<small>assortiment de charcuteries italiennes.</small>	
Assiette de foie gras	16 €
<small>bloc de foie gras de canard, pain toasté, confiture.</small>	

— Grandes Salades —

Salade Seguin :	14 €
<small>salade verte, toasts de chèvre chaud au miel, oignons rouges, jambon cru, tomates cerises, oeuf dur.</small>	
Salade Fermière :	15 €
<small>salade verte, poulet grillé, champignons frais, oeuf dur, tomates cerises, copeaux de parmesan, sauce façon césar.</small>	
Salade de la mer :	16 €
<small>salade verte, saumon frais, gambas poêlées, tomates cerises, oignons rouges.</small>	

— Tartines —

servies avec une salade verte et un accompagnement

La Jambon / Champignons :	11,50 €
<small>jambon blanc, mozzarella, champignons frais, sauce tomate.</small>	
La Fromagère :	13,50 €
<small>chèvre, emmental, gorgonzola, mozzarella, crème.</small>	
L'Italienne :	13,50 €
<small>jambon de pays, tomates fraîches, copeaux de parmesan, crème balsamique, mozzarella, sauce tomate.</small>	
La Savoyarde :	13,50 €
<small>pomme de terre, lardons, oignons, reblochon, emmental, tranches de lard grillé, crème.</small>	
La Fermière :	13,50 €
<small>base crème, lardons, pommes de terre, emmental, oeuf, lard grillé.</small>	
La Végétarienne :	13,50 €
<small>mozzarella, aubergines et courgettes au basilic, copeaux de parmesan, roquette, crème balsamique, sauce tomate.</small>	
La Pêcheur :	14,50 €
<small>saumon frais poêlé, oignons, gambas, câpres, roquette, crème.</small>	

— Burgers —

servis avec une salade verte et un accompagnement

Burger Classique :	15 €
<small>haché de bœuf frais, cheddar, oignons, tomates fraîches, sauce maison.</small>	
Burger Montagnard :	15 €
<small>haché de bœuf frais, crème, oignons, lard grillé, reblochon.</small>	
Burger Végétarien :	14 €
<small>aubergines et courgettes au basilic, tomates fraîches, oignons, champignons, oeuf au plat, sauce maison.</small>	

— Viandes —

servies avec une salade verte et un accompagnement

Tartare de bœuf :	17 €
<small>préparé par le chef.</small>	
Grand carpaccio de bœuf :	17 €
<small>huile d'olive, citron, crème balsamique, basilic, roquette, copeaux de parmesan.</small>	
Steak haché à cheval : (env. 250 grs)	13 €
<small>haché pur bœuf, lard grillé, oeuf au plat.</small>	
Steaks Calabrais :	18 €
<small>petits steaks de bœuf panés à l'ail et au basilic.</small>	
Brochette de poulet mariné : (env. 250 grs)	14 €
Cuisses de grenouille : (env. 250 grs)	17 €
<small>ail, persil, beurre, tomates.</small>	
Magret de canard entier : (env. 380 grs)	21 €
<small>sauce au miel.</small>	
Cordon bleu :	15 €
<small>poulet panée, jambon blanc, emmental.</small>	
Escalope de veau panée ou sauce crème champignons	18 €
Escalope de veau gratinée :	21 €
<small>panée, parmesan, mozzarella, jambon cru, le tout gratiné.</small>	
Entrecôte : (env. 300 grs)	22 €
Filet de bœuf : (env. 220 grs)	23 €
Tagliata de filet de bœuf :	23 €
<small>tranches de filet de bœuf, roquette, tomates fraîches parmesan, crème balsamique.</small>	
Bavette de Bœuf : (env. 220grs)	18 €
<small>servie avec sa sauce à l'échalotte.</small>	
Côte de Bœuf : (env. 500grs)	28 €



— Pâtes —

Tagliatelle sauce forestière :	13 €
<small>champignons frais, lardons, oignons, crème, persil.</small>	
Tagliatelle duo de poissons :	15 €
<small>saumon poêlé, gambas, sauce crème basilic.</small>	

— Poissons —

servis avec une salade verte et un accompagnement

Dos de cabillaud à la plancha :	16 €
<small>ail, persil, tomates</small>	
Saumon poêlé :	17 €
<small>servi avec une sauce poisson.</small>	
Gambas poêlées à la provençale :	20 €
<small>tomates, persil, ail, martini rouge.</small>	
Tartare de saumon frais :	17 €
<small>préparé par le chef.</small>	

— Fromages —

Trilogie de fromages	7,50 €
<small>fromage du moment, salade.</small>	

— Desserts —

Faits maison

Crumble aux pommes	6.90 €
Tiramisu	6.90 €
Brioche façon pain perdu	6.90 €
<small>coulis caramel.</small>	
Crème brûlée	6.90 €
Café ou thé* gourmand :	7 €
<small>assortiment de petits desserts.</small>	
	* +0.50€

— Coupes glacées —

Coupe Kinder :	7 €
<small>glace vanille, coulis chocolat, brisures de Kinder Bueno, chantilly.</small>	
Dame Blanche :	7 €
<small>glace vanille, coulis chocolat, meringue, chantilly.</small>	
Coupe Oréo :	7 €
<small>glace vanille, caramel beurre salé, brisures d'Oréo coulis chocolat, chantilly.</small>	
Colonel :	7 €
<small>boules sorbet citron, vodka.</small>	
Coupe de glace de 1 à 3 boules :	la boule 2 €
<small>chocolat - vanille - fraise - citron - framboise - rhum raisin - fruit de la passion - caramel beurre salé - pistache - café.</small>	
Coulis ou Crème Chantilly :	1 €
<small>Chocolat - Caramel - Fruits rouges.</small>	

Accompagnements :

frites - pâtes - riz - légumes

Second accompagnement : 2 €

Sauces :

gorgonzola - crème champignons
poivre vert - échalote - béarnaise

Prix nets, service compris, suivant disponibilité
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes .