

## Les apéritifs

Martini blanc, dry, rosato, rosso	6cl	3.90€
Pastis 51, Ricard	2cl	2.80€
Porto	6cl	3.90€
Suze	6cl	3.60€
Berger blanc	2cl	2.80€
Pineau rosé ou blanc	6cl	3.90€
Kir royal	10cl	7.80€
Kir vin blanc	10cl	3.50€
Pampaléone	10cl	2.90€
Grant's Signature	2cl	2.80€
	4cl	5.10€
Jack Daniel's	4cl	6.70€
Supplément soft	15cl	1.70€
Desperados, Heineken <i>bouteille</i>		
	33cl	4.90€
Kronembourg <i>sans alcool bouteille</i>		
	25cl	3.10€
1664 <i>pression</i>	25cl	3.10€
Grimbergen <i>pression</i>	25cl	3.50€

## Les cocktails

### Avec Alcool

Mojito	20cl	7.20€
Planteur	20cl	7.20€
Pinacolada	20cl	7.20€
Americano	10cl	7.20€

### Sans Alcool

Caraïbe	20cl	6.00€
Virgin Mojito	20cl	6.00€
Virgin Pina Colada	20cl	6.00€

## Les eaux plates et gazeuses

Badoit	1L	3.70€	50cl	3.10€
Evian	1L	3.50€	50cl	2.90€
Perrier			33cl	3.30€

## Soft drink

Jus de fruits ( <i>Pomme, Orange, Abricot, Ananas, Pamplemousse, Tomate</i> )	25cl	3.10€
Sirop à l'eau	25cl	1.40€
Coca Cola ( <i>Normal, Light</i> )	33cl	3.30€
Limonade	25cl	2.80€
Nestea	20cl	3.10€
Orangina	25cl	3.10€
Schweppes ( <i>Tonic, Agrum</i> )	25cl	3.10€



## Les entrées

Foie gras de canard «Français » et sa compotée de poires au romarin	10.50€
Millefeuille de Parmigiano Reggiano, son chutney de figues, jambon Serrano et pommes fruits	7.50€
Salade Gourmande (pommes de terre sautées, gésiers, poulet croustillant, magret fumé)	6.50€
Les huîtres de Marennes Oléron, fines de claires N°3 - les 6	12.00€

## Les salades

Salade « Caesar » (anchois, parmesan, poulet croustillant, poitrine fumée, tomates cerises)	12.50€
Ardoise Terre & Mer (mesclun, 3 huîtres, fois gras, saumon fumé, jambon Serrano)	13.00€
Salade Gourmande XL (foie gras, toasts, pommes de terre sautées, gésiers, poulet croustillant, magret fumé)	14.50€

## Les plats

Aiguillettes de canard « Français » grillées, sauce Madère et poêlée de légumes	14.80€
Camembert de Normandie « Bio », rôti au Cognac dans sa boîte, pommes « grenaille » et jambon Serrano sur lit de mesclun	15.50€
Carré d'agneau rôti, pommes de terre sautées au thym et à l'ail	16.50€
Véritable andouillette artisanale de Bretagne, pommes frites et salade verte	15.00€
Filet de rumsteak « Limousine » grillé à la plancha, pommes frites et salade verte, au choix : sauce aux cèpes, poivre ou beurre maître d'hôtel	16.90€
Entrecôte de bœuf « Aberdeen Angus » grillée au sel de vin rouge, pommes de terre sautées au thym et à l'ail	24.00€
<i>Notre Entrecôte est affinée entre 30 et 90 jours garantissant une saveur et tendreté exceptionnelle.</i>	
Pavé d'esturgeon d'Aquitaine aux noisettes torréfiées et poêlée de légumes	14.50€
Filet de Saint Pierre grillé à la peau, crème de Noilly Prat et ravioles ricotta, épinards	15.50€



## *Les desserts*

Crème brûlée à la vanille	6.50€
Tarte Tatin et sa crème d'Isigny glacée	7.00€
Cannelés façon profiteroles au caramel beurre salé	7.50€
Moelleux au chocolat et sa crème glacée vanille macadamia *	7.50€
Le café ou thé gourmand	7.60€
Dame blanche*	6.50€
Chocolat, café ou caramel Liégeois*	6.50€
Coupe Colonel (sorbet citron vert et Vodka) *	7.10€
Coupe After Eight ( glace menthe / chocolat, Get 27)*	7.10€
Le café Cognac glacé (glace café et Cognac Gautret VSOP)*	7.10€
Coupe de glace 2 boules / 3 boules	5.00€ / 6.10€

**\* Toutes nos crèmes glacées et sorbets sont confectionnés par un artisan glacier.**

## *Menu enfant 9€ (-12 ans)*

Pavé de rumsteak pommes frites  
Ou  
Aiguillettes croustillantes de poisson, pommes frites  
2 boules de glace au choix

Ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h30

Prix nets en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur). Service compris. Toute consommation doit être accompagnée d'un ticket de caisse. La disponibilité des produits de la carte est assurée en fonction des arrivages. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération. En respect de la législation avec les débitants d'alcool, et dans l'intérêt de tous, la direction se réserve le droit de cesser la vente de boissons alcoolisées dès qu'elle l'aura jugée nécessaire. Merci de votre compréhension.



# Carte des Vins

## Les vins

Au verre 37.5cl 50cl 75cl  
15cl

### Rouge

Vin de Pays Thalassa	3.00€	9.00€	12.50€
Vin de Pays vieilli en fût de chêne Domaine de Montizeau	4.00€		16.00€
Bordeaux Supérieur AOC* Château Landereau	5.00€		15.00€ 25.00€
Côte de Bourg AOC* Château La Bataille	4.90€	16.50€	24.00€
Saumur Champigny AOC* Thierry Germain	6.00€	19.00€	29.00€

### Rosé

Vin de Pays Thalassa	3.00€	9.00€	12.50€
Vin de Pays Médaille Domaine de Montizeau	4.50€		16.00€
Cabernet d'Anjou	5.00€		20.00€
Bordeaux Clairet AOC* Château Landereau	4.80€		19.00€ 21.00€
Côte de Provence AOC* Valadas	6.00€	14.50€	23.00€

### Blanc

Vin de Pays Thalassa	3.00€	9.00€	12.50€
Entre deux Mers AOC* Château Landereau	5.90€		21.00€ 23.00€
Muscadet sur Lie La Lozangère	4.00€	10.50€	16.00€
Moelleux IGP** Coteaux Gascogne	6.00€		27.00€
Pinot gris d'Alsace AOC * J. Hanskeller	6.70€		30.00€

## Les champagnes

Bouteille  
10cl 75cl

Champagne Pommery		7.50€	60.00€
-------------------	--	-------	--------

• « AOC » Appellation d'origine contrôlée

\*\* « IGP » Indication géographiquement protégée

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.