

# Formule Midi 24,50€

★ Entrée + ★ Plat ou ★ Plat + ★ Dessert

Du lundi au vendredi midi sauf jours fériés

## ENTREES

★ Œufs « <b>BIO</b> » mayonnaise			5,90€	
★ Assiette de saucisson sec Pyrénéen			7,90€	
★ Tomates Mozza « Di Buffala » sauce pesto			8,70€	
★ Terrine du moment « Maison »			8,70€	
★ Carpaccio de Champignons de Paris à l'huile de truffe			8,70€	
Artichaut Bohémienne : fond d'artichaut, ratatouille et œuf poché			8,90€	
Crottin de Chèvre chaud sur salade			8,90€	
Salade Paysanne : lardons, œuf poché, croutons aillés			9,20€	
Carpaccio de Bœuf, sauce pesto			9,00€	
Os à Moëlle, pain de campagne grillé (15 min)			10,70€	
Chiffonnade de jambon « Serrano »			12,50€	
Assiette de cochonnailles			12,90€	
Escargots de Bourgogne Sauvages	Les 6	10,60 €	Les 12	19,20€

## VIANDES

Accompagnées au choix de Frites Fraîches « Maison » ou gratin Dauphinois ou haricots verts ou endives braisées ou salade verte

★ Tartare de Bœuf (220 g) haché à la commande et assaisonné à votre goût			19,50 €	
★ Carpaccio de Bœuf, copeaux de parmesan, sauce pesto			17,50 €	
★ The Beef Burger (220 g)			19,50 €	
★ Andouillette de Troyes AAAAA (10 min) grillée ou à la graine moutarde			19,50 €	
★ Pavé de la Tour (180 g de bœuf 1 <sup>er</sup> choix)			19,90 €	
Onglet de Bœuf « <b>Angus</b> » nature ou aux échalotes (250 g)			23,00 €	
Quasi de Veau (200 g) poêlé			23,50 €	
Emincé de rognon de Veau persillade			25,50 €	
Rognon de Veau entier sauce béarnaise ou moutarde à l'ancienne			27,50 €	
Cœur de Rumsteck (250 g) poêlé nature, béarnaise ou sauce poivre			29,90 €	
Entrecôte Normande poêlée	300 g	32,90 €	500 g	49,90 €
Belle tranche de foie de Veau (280 g) juste poêlée				32,90 €
Filet de Bœuf (220 g) poêlé nature, sauce poivre ou béarnaise				39,50 €
Côte de Veau poêlée (350 g) "20 min"				33,50 €
Côte de Bœuf (1kg) pour 2 personnes "20 min", béarnaise				79,80 €

Toutes nos viandes bovines sont principalement de races label « France »

## LEGUMES

Salade verte	4,60€	Haricots verts frais au beurre	6,60€
Gratin de pommes de terre	5,70€	Pommes Frites fraîches Maison	4,60€

Edition Printemps Eté 2016

Prix nets taxes et service compris 15% sur le HT

## DESSERTS MAISON

Fromage du Moment	8,80€
★ Salade de fruits de Saison	7,40€
★ Mousse au Chocolat	7,80€
★ Dessert du jour	7,80€
★ Crème caramel	7,80€
★ Gâteau au chocolat « Maison »	7,80€
Coupe de fruits rouges nature ou à la crème	8,80€
Baba au Rhum arrosé au Saint James ambré	9,80€
Profiteroles au Chocolat Chaud	9,80€
Café Gourmand	9,80€
Irish Coffee au Jameson	9,80€

## GLACES ET SORBETS

★ Coupe de Glaces (3 Parfums au Choix)	7,20€
★ Sorbets (3 Parfums au Choix)	7,20€
Arrosés d'Alcools : Poire, Calva, Vodka ou Crème de Cassis	+2,00€
Café Liégeois : Glace Café, Sauce Café et Crème Chantilly	8,80€
Chocolat Liégeois : (Glace Chocolat, Sauce Chocolat et Crème Chantilly)	8,80€

## BOISSONS CHAUDES

Café Espresso ou Décaféiné	2,80€
Thé, Infusions ou Crème	3,30€

# Vins du Moment à l'ardoise

## Vins au détail

		Verre 15 cl	Pot 50 cl	Bt 75 cl
<b>Blanc AOC</b>	Touraine « La Voûte » Chenanceaux	5,60€	17,00€	25,50€
	Menetou Salon Dom.de Loye	6,10€	18,70€	28,00€
<b>Rosé AOC</b>	L'Oratoire St Andrieu	4,40€	13,30€	20,00€
<b>Rouge AOC</b>	Saumur Champigny	5,70€	17,30€	26,00€
	Brouilly, Dom. Crêt des Garanches	5,30€	16,00€	24,00€
	Côtes de Bourg, Ch. Haut Macô	4,00€	12,00€	18,00€
	Ch. Bonnet « Reserve » A.Lurton	6,90€	21,00€	31,50€
	Givry Louis Jadot	9,90€	30,00€	45,00€

## Blancs AOC

Chablis 75 cl 35,00€ 37,5 cl 19,00 €

## Rosés AOC

Côtes de Provence  
Ch.Léoube Bio 33,00€

## Rouges Divers AOC

Menetou Salon, Dom. De Loye 29,00€ 17,00€

Cote de Provence,  
- Ch.Thierry L'Exception 38,00€

## Beaujolais AOC

Morgon « Dom. Petit Pérou » 25,00€ 14,60€

Moulin à Vent 28,00€

## Côtes du Rhône AOC

Côtes du Rhône « Roca Fortis » 33,00€

Crozes Hermitage  
- Brunel de la Gardine 34,00€

St Joseph Brunel de la Gardine 39,00€

Châteauneuf du pape  
- Château de la Gardine 62,00€

## Bourgogne AOC

Chorey les Beaune 45,00€ 26,00€

Gevrey-Chambertin  
- 1<sup>er</sup> cru les Moniales 69,00€

Beaune 1<sup>er</sup> cru «Dom. Arnoux» 69,00€

## Bordeaux AOC

Médoc Ch. Lacombe Noaillac 75 cl 27,00€ 37,5 cl

Graves Ch. Trebiac 28,50€

Haut Médoc Ch.Charmail Cru Bourgeois 38,00€

Haut Médoc Ch.Ramage La Bâtisse 41,00€  
**En Magnum** 74,00€

Pessac Léognan, Château Coucheroy 36,00€ 20,00€

Pessac Léognan, Château Rochemorin 49,00€  
**En Magnum** 89,00€

Lussac Saint Emilion, Tour de Ségur 39,00€ 21,50€

Saint Estephe, Charme de Cos Labory 48,00€

Margaux Zédé de Labégorce 54,00€

Saint Emilion, Ch. La Bienfaisance 2007 34,00€

Saint Emilion, Ch.Pipeau « Grand Cru » 59,00€

Moulis, Ch.Brillette 49,00€

Moulis, Ch. Poujeaux 2010 75,00€

Lalande de Pomerol, Ch. Grand Chambellan 30,00€

Pomerol « Le Carillon de Rouget 52,00€

Pauillac, Ch. Colombier Monpelou 51,00€

## Champagnes

La Bouteille La Coupe (10 cl)

Duval Leroy 1<sup>er</sup> cru 61,00€ 11,00€

Duval Leroy Rosé de Saignée 65,00€

Duval Leroy Millésimé 2006 79,00€

## Eaux – Sodas - Bières

Vittel, Perrier fines bulles 50 cl/100 cl	4,10€ / 5,40€
Chateldon 75 cl	7,00€
Orangina (25 cl), Coca-Cola (33 cl)	4,10€
Tonic (25 cl), Perrier (33 cl)	4,30€
Jus de Fruits (25 cl)	4,20€
Bières Bouteille (25 cl)	5,50€

## Apéritifs

Kir (10cl)	3,50€
Kir Royal (10cl)	9,00€
Anis (2,5 cl):Pastis, Ricard	4,80€
Martini, Suze, Campari (5cl)	5,00€
Porto Rouge, Lillet (8cl)	6,50€
Américano Maison (12 cl)	7,90€
Whiskies (4 cl)	7,20€
Whiskies Supérieurs (4 cl)	9,40€

## Digestifs

### Alcools-liqueurs (4 cl)

Cognac, Calvados, Vieille Prune	9,50€
Gin, Vodka, Get 27	8,20€
Armagnac, alcools blancs	9,50€

### Alcools Supérieurs (4 cl)

Williamine Morand	12,00€
Cognac XO Rémy Martin	15,00€
Cognac VSOP Rémy Martin	11,00€
Bas Armagnac	11,00€