

BOISSONS SANS ALCOOL

SODAS/JUS DE FRUITS

SIROP	PÊCHE FRAISE GRENADINE CITRON MENTHE	1,50
DIABOLO	PÊCHE FRAISE GRNADINE CITRON MENTHE	2,50
TRUC	JUS D'ANANAS SCHWEPPE TONIC	2,50
MACHIN	JUS D'ORANGE SCHWEPPE TONIC	2,50
CHOSE	JUS DE PAMPLEMOUSSE SCHWEPPE TONIC	2,50
BIDULE	JUS D'ABRICOT SCHWEPPE TONIC	2,50
JUS DE FRUITS	ORANGE ANANAS PAMPLEMOUSSE ABRICOT	2,80
SODA	PERRIER COCA-COLA ORANGINA OASIS TROPICAL	3,30

EAUX MINÉRALES

EVIAN/SAN PELLEGRINO	1/2L 2,50	1L 3,50
----------------------	-----------	---------

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	PETIT 1,60	GRAND 2,00
CAFÉ AU LAIT		2,00
CHOCOLAT/THÉ/INFUSION		2,50

BOISSONS ALCOLISÉES

BIÈRES PRESSION

HEINEKEN (blonde)	15cl 2,40 / 25cl 3,30 / 50cl 6,00
AFFLIGEN (bière blonde d'abbaye)	15cl 2,60 / 25cl 3,50 / 50cl 6,50

BIERE BOUTEILLE

LEFFE BRUNE 25cl	4,00
GUINNESS NOIRE D'IRLANDE 33cl	5,00

ALCOOLS/APÉRITIFS

VERRE DE VIN BLANC/ROUGE/ROSÉ	3,00
SANGRIA	3,50
DEMI DE VIN BLANC/ROUGE/ROSÉ	8,00
KIR BLANC	2,50
PINEAU ROUGE/BLANC	6,00
RICARD	4,00
COGNAC VS	8,00

ENTRÉES

SALADE DE TOMATES MOZZARELLA 6.50

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 6.50

Toasts de fromage de chèvre, miel, lardons, tomates, sucrine

12 ESCARGOTS FARCIS 7.50

SOUPE DE POISSON 7.50

Accompagnée de croûtons et fromage râpé

BULOTS OU CREVETTES SUIVANT ARRIVAGE 8.00

Accompagnée de mayonnaise maison

FOIE GRAS MAISON 9.00

Accompagné de chutney de figue et de pain toasté

Suggestion accompagnement VERRE DE SAUTERNE 6.00

SALADES REPAS

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 15.00

Toasts de fromage de chèvre, miel, tomates, lardons, cerneaux de noix, sucrine

SALADE ITALIENNE 15.00

Mozzarella, tomates, poivrons marinés, jambon de pays, tomates séchées, sucrine

SALADE CÉSAR 15.00

Blanc de poulet, tomates, parmesan, oignons frits, croûtons, sucrine

SALADE CÉSAR GAMBAS 15.00

Gambas, tomates, parmesan, oignons frits, croûtons, sucrine

FORMULE GOLFEUR

UNIQUEMENT LE MIDI

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT DU JOUR 15,00

PLATS

LES VIANDES

ÉMINCÉ DE VOLAILLE AU CURRY 13.00

FAUX FILET GRILLÉ 14.00

Servi avec un beurre Maître d'hôtel

CONFIT DE CANARD DU SUD OUEST 15.00

VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 16.00

MAGRET DE CANARD DU SUD OUEST 18.00

**TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE FRITES FRAICHES
MAISON ET DE SALADE**

LES POISSONS

FILET DE CABILLAUD 15.00

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ 16.00

GAMBAS À LA CRÈME FLAMBÉES AU COGNAC 17.00

BROCHETTE DE GAMBAS SAUVAGES GRILLÉES À L'AIL ET AU PERSIL 22.00

CHAUDRÉE SAINTONGEaise 25.00

Méli-mélo de poissons et Saint Jacques servis dans son jus accompagné de pomme de terre, croûtons et fromage râpé

**TOUS NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ, DE SALADE ET DE
TOMATES PROVENCALES**

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	6.00
DESSERT DU JOUR	6.00
CAFÉ/THÉ GOURMAND	10.00
CHAMPAGNE GOURMAND	15.00

COUPES DE GLACES

LES CLASSIQUES 8,00

DAME BLANCHE 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly

BANANA SPLIT 1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, banane, sauce chocolat, chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS 3 boules café, café, chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS 3 boules chocolat, sauce chocolat chantilly

FRUITS ROUGES 2 boules fraise, 1 boule cassis, coulis fruit rouge, chantilly

SICILIENNE 2 boules pistache, 1 boule vanille, coulis chocolat, chantilly

TEDDY BEAR 2 boules vanille, 1 boule chocolat, miel, chantilly

LES ALCOOLISÉES 10,00

RUSSE 3 boules citron, vodka

ITALIENNE 3 boules citron, limoncello

ICEBERG 3 boules menthe, jet 27

**SUR COMMANDE POUR 2 PERSONNES MINIMUM
RÉSERVATION 24H À L'AVANCE POUR UN MAXIMUM DE
FRAICHEUR**

<u>POISSON ENTIER CUIT EN CROÛTE DE SEL</u>	23.00/PERSONNE 25-30 mn de cuisson
Accompagné de pommes de terre vapeur et de salade	
<u>COUSCOUS ROYAL</u>	26.00/PERSONNE
Agneau, merguez, poulet, légumes, épices, pois chiche, graine de couscous	
<u>PAËLLA ROYALE</u>	26.00/PERSONNE
Gambas, moules, encornet, langoustine, poulet, chorizo, petits pois, riz	
<u>GIGOT D'AGNEAU DE 7 HEURES</u>	28.00/PERSONNE
Accompagné de ses légumes de saison	
<u>PLATEAU DE FRUITS DE MER</u>	38.00/PERSONNE
12 crevettes, 8 langoustines, 12 bulots, 1 tourteau, 12 huitres	
<u>PLATEAU DE FRUITS DE MER ROYAL</u>	45.00/PERSONNE
12 crevettes, 8 langoustines, 12 bulots, 1 tourteau, 12 huitres, 1 homard	

NOS COCKTAILS

10,00

MOJITO Rhum, menthe, sucre de canne, limonade, citron vert

PLANTEUR Rhum, jus d'orange, sirop de sucre de canne

TEQUILA SUNRISE Tequila, jus d'orange, grenadine

SEX ON THE GREEN Vodka, jus d'ananas, jus de cranberry

NOS COCKTAILS CLASSIQUES

8,00

TI PUNCH Rhum, citron vert

CUBA LIBRE Rhum, coca, citron vert

GIN TONIC Gin, schweppes, tonic

SURFEUR Cognac, schweppes tonic

DANDY Whisky coca

VODKA REDBULL