



du lundi au vendredi

le samedi uniquement



Plat seul

Plat + café gourmand

20,90€

14,90€

Café gourmand 8,20€

BŒUF & FRITES EN FOLIE

Bavette Angus à volonté Frites à volonté Salade Sauce au choix

17,50€

PLANCHES À PARTAGER

Planche Ibérique (2 pers.)	19,95€
Planche mixte Fromage et charcuterie (2 pers.)	19,95€
Chiffonnade de charcuterie du moment	9,00€

PLATS

Toutes nos viandes bovines sont nées, élévées et abattues en France, exceptée la race Angus d'origine Irlandaise.

40 506

	Steak haché, crème d'oignons, raclette suisse, lard, pickles
	Le double burger Montagnard27,90€ Double steak, pour les gourmands!
)	Parmentier végétarien

Le tartare charolais au couteau préparé (câpres, échalotes, persil)_______15,90€ Onglet de bœuf de 200g 21,50€ Une sauce aux choix parmi sauce Gorgonzola, camembert ou poivre

La Bavette de race Angus17,50€ Une sauce aux choix parmi sauce Gorgonzola, camembert ou poivre à volonté le samedi

Menu enfant11,90€ Steak haché, frites fraîches & ketchup boule de glace vanille sirop à l'eau Menu disponible pour les enfants de moins de 12 ans

Toutes nos viandes sont servies avec frites fraîches & salade

Supplément Garniture _____4€

Sauce Gorgonzola, camembert, poivre

FROMAGES

sélectionnés par notre fromager

DESSERTS

Café gourmand	8,20€
5 mignardises du moment	
Option thé ou chocolat	-1,40€
Crumble de pommes	6.20€
Caramel beurre salé	0,200
Île flottante	6,00€
Crème anglaise vanille bourbon	
Irish coffee	9,00€

Notre cuisine est entièrement faite maison, avec des produits frais et soigneusement choisis!



LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Entrées

Bourek à la sardine	8,80€
Sauce au yaourt & menthe fi	raiche

Oeuf en gelée aux petits légumes & truffe.......7,10€

Plats

Hampe de veau*......20,90€ Sauce Périgourdine & gratin dauphinois

St Jacques snackées..........28,90€ Risotto d'épeautre, gremolata aneth

Cassoulet « maison » au confit de canard*......19,50€

Joue de boeuf braisée aux carottes*...19,90€ Légumes automnales

Suggestion de notre fromager

Sélection de fromages6,90€ Rigoureusement sélectionné par ses soins. Réalisé à la minute

Desserts

Riz au lait à la fève de tonka..........6,00€

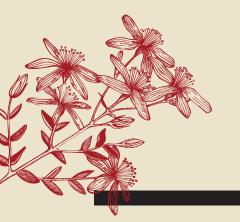
Millefeuille aux deux chocolat.........7,50€

Pavlova clémentine.........6,50€

La Sélection du caviste

Le verre de vin rouge 14cl

Beaujolais, Saint amour, Pascal Berthier......7,50€ Rhône, Ventoux « Orca », D. Marrenon......7,90€ Provence, Fantastique, Ch. Ste Marguerite...9,90€





CAVE & RESTO

BOISSONS

NOS SOFTS

Vittel 0,5L	3,90€
1L	5,00€
San Pellegrino 0,5L	3,90€
1L	5,00€
Chateldon 0,75L	6,90€
Coca-Cola, Zero, Orangina	3,90€
Perrier rondelle	3,90€
Jus Alain Millat 33cl	8,90€
Jus de pommes Sassy 33cl	5,90€
Cidre sans alcool Sassy 33cl	5,90€
Tonic water Thomas Henry	4,90€
Ginger beer Thomas Henry	4,90€
Diabolo	3,90€
Limonade	3,50€
Thé glacé pêche citron vert	4,90€

NOC DIÈDEC		
NOS BIÈRES	25cl	50cl
Bière Blonde	3,90€	7,50€
Bière d'Abbaye	4,50€	8,20€
Bière de la saison	4,50€	8,20€
Picon bière	4,50€	8,20€
Monaco	4,50€	8,20€
Bière Artisanale		
& Locale Bouteille 33cl	6,90€	
Existe aussi en sans alcool		

APÉRITIFS

Coupe de champagne 12cl1	10,00€
Martini rouge ou blanc 6cl	5,50€
Ricard 4cl	4,50€

NOS COCKTAILS

Sangria Maison	5,90€
Spritz	9,00€
Americano	8,00€
Negroni	9,00€
Mojito	9,00€
Mojito royal	14,00€
Gin «c'est nous» tonic	12,00€
Moscow Mule	9,50€
Spritz St-Germain	12,00€
Porn star Martini	14,00€
Expresso Martini	9,50€
Caïpirihna	9,50€
Sex on the Beach	9,50€

NOS MOCKTAILS

Ceci n'est pas un spritz	8,00€
Libre de Cuba	8,00€
Virgin Mojito	9,00€
Zero tonic	8,00€
Londres sans alcool	8,00€
Tous nos mocktails sont réalisés	

NOS VINS

La sélection de votre caviste 14cl .. 6.90 €

- Rosé, provence « Maur & more » château Saint Maur
- Blanc moelleux, Gascogne « Tariquet 1er Grives »
- Blanc, Languedoc « Equinoxe Chardonnay » Domaine de l'Arjolle
- Rouge, Languedoc « Equinoxe Cabernet Syrah » Domaine de l'Arjolle

BOISSONS CHAUDES =

Café	2,50€
Double expresso	3,90€
Café noisette	2,80€
Petit crème	3,00€
Grand crème	3,90€
Cappucino	4,80€
Chocolat chaud	3,90€

Nos thés Dammann 3,90€

Noir : Earl Grey, Ceylan, fruits rouges

Vert : Menthe, Jasmin, Bali Blanc : Passion fleurs Infusion : Rooïbos citron,

tisane du berger

