



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€
<b>Chiffonnade de charcuterie du moment</b>	9,00€

# **PLATS**

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

40 F0C

	Steak haché, crème d'oignons, raclette suisse, lard, pickles
	<b>Le double burger Montagnard27,90€</b> 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 Angus ......17,50€ Une sauce aux choix parmi sauce Gorgonzola, camembert ou poivre à volonté le samedi

Menu enfant .......11,90€ 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

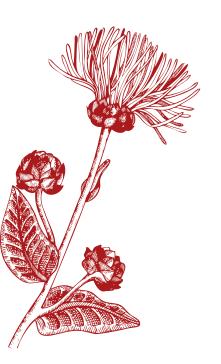
sélectionnés par notre fromager

# **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**

Foie gras au pommeau\*......9,90€ Chutney de pommes

> Velouté de butternut.......6,80€ Toast chorizo & noisette

#### **Plats**

Dos de cabillaud......21,50€ Crème de cresson, panais rôtis au romarin

Croziflette à la truffe & reblochon fermier......17,00€

Quasi de veau basse température au cidre\*......19,90€ Mousseline de courges

> Pavé de rumsteak\*...17,50€ Sauce aux choix, frites fraiches & salade

## Suggestion de notre fromager

Sélection de fromages ..........6,90€ Rigoureusement sélectionné par ses soins. Réalisé à la minute

#### **Desserts**

Mousse au chocolat noir.........6,00€

Petits sablés Breton

Mangue rôti à la vanille bourbon......9,20€ Caramel passion & éclats de streusel

Tiramisu au speculoos...... 6,50€

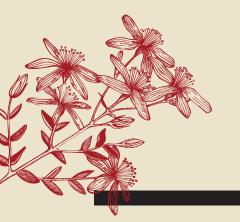
### La Sélection du caviste

Le verre de vin rouge 14cl Beaujolais, La berlue, D. De la perrière.......7,00€ Corse, Cuvée des pierre, Clos Canereccia.......7,50€

Rhône, Crozes-hermítage, E. Darnaud ......8,00€

Le verre de vin blanc 14cl

Bourgogne, Chardonay, René Bouvier.....7,50€ Languedoc, Paradoxe, D. Arjolle......8,90€





#### CAVE & RESTO

# **BOISSONS**

## **NOS SOFTS**

<b>Vittel</b> 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

