

SALADES ET PLATS FROIDS

Tartare de bœuf traditionnel 19,50€

Bœuf coupé au couteau, assaisonné, frites, salade. (3,4,9,10)

Tartare de saumon frais, avocat et wakamé 19,50€

Saumon coupé au couteau, crème de wasabi, frites, salade (4,5,6,8,11)

Saumon mariné façon gravelax maison, pickels de Légumes, bouquet de salade 23,50€

Finement tranché, assaisonné, frites, salade (3,4,8,9,10)

Salade aux crottins de Chavignol 22,50€

Salade de saison, croutons de chèvre au miel, tomates, amandes, vinaigrette aux œufs (1A, 3,4,8,10)

Salade Caesar classique 20,50€

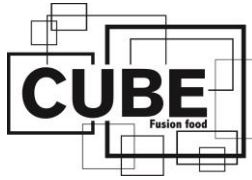
Salade de saison, œufs durs, tomates, Copeaux de parmesan, aiguillettes de poulet marinées frit, vinaigrette crémée aux anchois. (1A,3,4,8,10)

Carpaccio de bœuf, tomate confite

Roquette et parmesan 20,50€

Fine tranche de bœuf assaisonné pesto, balsamique et frites (3.4.9.10)

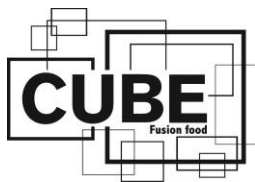
Septembre 2023



LES NOUILLES SAUTEES

*Légumes wok, carottes, chou chinois, pousses de soja,
cébette, coriandre.*

<u>Aux légumes.</u> (1A,4,6,11)	15,50€
<u>Au poulet.</u> (1A,4,6,11)	18,50€
<u>Aux scampi.</u> (1A,4,6,11)	22,50€



NOS VIANDES

Le Burger poulet crispy 19,50€

*Filet de poulet crispy, cheddar, oignons rouges,
Tomate, salade, mayonnaise maison, pommes frites.*
(1A,3,7,10)

Le burger Traditionnel 18,50€

*Steak haché pur bœuf, cheddar, oignons rouges,
Tomate, salade, mayonnaise maison, pommes frites*
(1A, 3,7,10)

Tataki de bœuf sur lit de légumes croquant

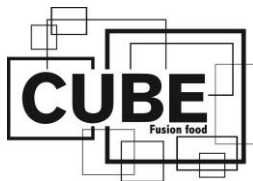
Riz thai vapeur 28,50€

Faux filet, légumes asiatiques sautées façon wok, sauce tigre
(1a,4,6,7,9,11)

Tournedos de filet bœuf grillé 33,50€

*Accompagnée de frites, salade, sauce poivre ou beurre
maitre hôtel*
(1A, 3,7,10)

*Filet de poulet label rouge en cuisson lente, riz sautés aux
légumes, sauce tandoori*
(1,7,12)



NOS POISSONS

Filet de bar à la plancha 28,50€

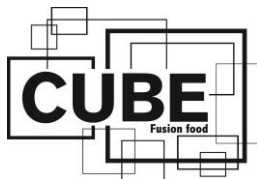
Risotto au safran lié au parmesan légumes du soleil, vierge de tomates (4,6,7,9,12)

Raviole ouverte aux scampis sautés et saumon 27,50€

Pakchoy, mange à tout, carotte, fèves et pousses de soja, bisque de homard mousseuse (1A,2,3,6,7,9,12)

La Sole meunière 33,50€

purée de pommes de terre, salade (1,4,7,9,10)



NOS DOUCEURS

Le café ou espresso gourmand 7,20€

(1A,3,7,8)

Le cappucino gourmand 8,30€

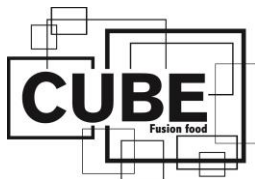
(1A,3,7,8)

Le double espresso gourmand 8,30€

(1A,3,7,8)

Délice du chef au choix 8,30€

Servi avec une boule de glace et coulis de fruits (1A,3,7,8)



MENU ENFANT

Steak haché, Frites

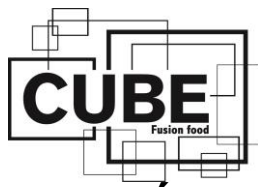
Ou

Poulet pané, Frites

Boisson + Boule de glace

(1A,3,7)

12,50€

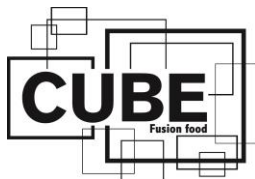


NOS APÉRITIFS

(1,12)

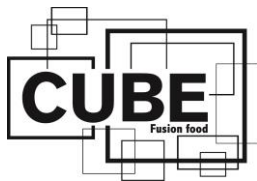
San Bitter Crodino 10cl	2.80€
Bière Pression Battin Pils 30cl	3.20€
Bière Bofferding Bouteille 33cl	3.20€
Picon Bière 30cl	4.80€
Coupe Crémant Krier Blanc/Rosé12cl	6.10€
Kir Vin Blanc Cassis 12cl	5.50€
Kir Grand Ducal Cassis (Crémant)12cl	6.70€
Martini Blanc/Rouge 6cl	4.20€
Porto Rouge/Blanc 6cl	4.70€
Ricard 4cl	4.40€
Whisky William Lawson 4cl	5.20€
Campari Sec/Cynar Sec 6cl	4.70€
Campari Soda/Cynar Soda 6cl	5.60€
Campari Orange/Cynar Orange 6cl	6.00€
Gin Tonic (Aux Choix)	9.50€
Apérol	6.70€
Hûgo	6.80€

Septembre 2023



NOS BOISSONS FROIDES

Lodyss plate/pétillante 25cl	2.50€
Lodyss plate/pétillante 50cl	4.40€
Coca-Cola, Zéro, Fanta, Sprite	2.50€
Fuze Tea, Tonic Royal Bliss	3.10€
Schweppes Bitter Lemon	3.10€
Jus de Pomme, Orange, Multivitamine	2.80€



NOS VINS BLANCS

(12)

Pinot Gris 2021

Caves KRIER Frères Remich (L)

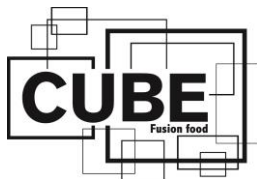
Le Verre 15cl	6.10€
Le Pichet 25cl	9.90€
Le Pichet 50cl	19.80€
La Bouteille 75cl	29.70€

Chardonnay 2022

Les Ronces IGP Languedoc (F)

Le Verre 15cl	4.80€
Le Pichet 25cl	8.00€
Le Pichet 50cl	15.90€
La Bouteille 75cl	23.90€

Septembre 2023



Orvieto Classico 2018
Bigi Torriciella DOC Umbria (I)

Le Verre 15cl	6.10€
Le Pichet 25cl	9.90€
Le Pichet 50cl	19.80€
La Bouteille 75cl	29.70€

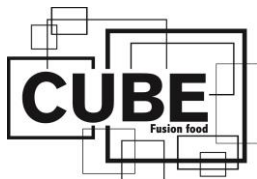
NOS VINS ROSÉS

(12)

Prélude Ianira Pinot Noir 2019
Domaine Mathis Bastian Remich (L)

Le Verre 15cl	4.90€
Le Pichet 25cl	7.70€
Le Pichet 50cl	15.30€
La Bouteille 75cl	23.00€

Septembre 2023

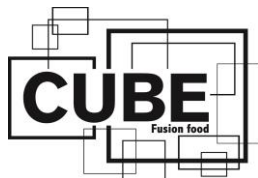


Puech Haut Prestige 2022
Château Puech Haut Languedoc (F)

Le Verre 15cl	4.80€
Le Pichet 25cl	8.00€
Le Pichet 50cl	15.90€
La Bouteille 75cl	23.90€

Côtes de Provence 2022
Château Saint-Pierre (F)

Le Verre 15cl	4.80€
Le Pichet 25cl	8.00€
Le Pichet 50cl	15.90€
La Bouteille 75cl	23.90€



NOS VINS ROUGES

(12)

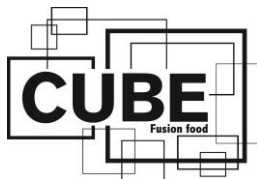
Tautavel Grand Terroir 2020 Gérard Bertrand Occitanie (F)

Le Verre 15cl	6.10€
Le Pichet 25cl	9.90€
Le Pichet 50cl	19.80€
La Bouteille 75cl	29.70€

Syrah Tellus 2020 Falesco IGT Lazio (I)

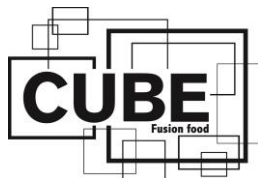
Le Verre 15cl	6.10€
Le Pichet 25cl	9.90€
Le Pichet 50cl	19.80€
La Bouteille 75cl	29.70€

Septembre 2023



Malbec Reserva Caballero 2018
Finca Flinchman Mendoza (Arg)

Le Verre 15cl	6.10€
Le Pichet 25cl	9.90€
Le Pichet 50cl	19.80€
La Bouteille 75cl	29.70€



NOS CRÉMANTS DE LUXEMBOURG

(12)

Crémant Saint Cunibert Brut Caves KRIER Frères Remich (L)

Le Coupe 12cl 6.10€

La Bouteille 75cl 35.90€

Crémant Rosé Pinot Noir Caves KRIER Frères Remich (L)

La Coupe 12cl 6.10€

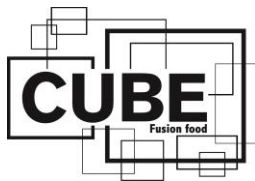
La Bouteille 75cl 35.90€

Crémant Hartmann Brut Domaine Alice Hartmann Wormeldange (L)

La Coupe 12cl 8.50€

La Bouteille 75cl 54.60€

Septembre 2023

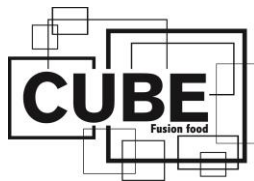


NOS BOISSONS CHAUDES

(7)

Café, Décaféiné, Espresso	2.40€
Cappuccino Italien	2.80€
Latte Macchiato/Cappuccino Chantilly	2.80€
Double Espresso	4.20€
Chocolat Chaud	2.80€
Chocolat Viennois	2.90€
Irish Coffee	7.10€
Nos thés en théières	4.00€
Camomille, Rooibos, Thé Vert, Sencha, Jasmin, Menthe, Marani, Earl Grey, Darjeeling	

Septembre 2023

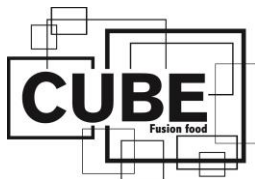


NOS DIGESTIFS

(1,7,12)

Averna 4cl	6.00€
Sambucca 4cl	5.80€
Fernet Branca 4cl	5.80€
Cognac Baron Otard 4cl	5.80€
Calvados Vieille réserve 4cl	5.80€
Bailey's	5.80€
Get 27	5.80€
Absolut Vodka	5.20€
Limoncello	5.60€
EauxdeVie	6.60€
(Quetsch, Mirabelle, Poire, Framboise)	
Grappa	6.20€
Amaretto	5.60€
Buff	6.00€

Septembre 2023



NOS COCKTAILS

Mojito 10.50€

Menthe, citron vert, sucre de canne, rhum blanc, eau gazeuse

Caipirina 10.50€

Citron vert, sucre de canne, cachaca

Margarita 11.80€

Tequila, Cointreau, citron vert, sucre de canne

Cuba libre 10.50€

Rhum, citron vert, coca-cola

Tequila sunrise 11.80€

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

NOS MOCKTAILS

Virgin Mojito 5.60€

Menthe, citron, Sprite, jus de pomme

Le mocktail du barman 7.50€

Jus, et fruits frais