

# LES BOISSONS

## APÉRITIFS & COCKTAILS

Blanc cassis 13cl	3€
Campari	4€
Martini 5cl rouge ou blanc	4€
Porto 5cl rouge ou blanc	4€
Ricard 3cl	4€
Clan Campbell 4cl	5,5€
Américano maison 6cl	6€
Chivas 4cl	7€

## BIÈRES & CIDRE

Pelforth à la pression 25cl	3€
50cl	5,5€
<i>Les bières de la Brasserie De Sutter :</i>	
Brin de Folie Abbaye 33cl	5€
Givrée blanche 33cl	5€
Folle Furieux 33cl Blonde Triple	5€
Sombre Folle Brune 33cl	5€
Cidre du verger de Giverny 75cl	9€

## LES SANS-ALCOOL

Pampryl 25cl orange, abricot, pomme, ou ananas	3,5€
Coca cola 33cl ou light ou zéro	4€
Orangina 33cl	4€
Schweppes 25cl ou agrumes	3,5€
Sprite 33cl	4€
Ice Tea 25cl pêche	3,5€
Red bull 25cl red ou blue	3,5€
Perrier 33cl	4€
Vittel 50cl 100cl	3,5€ 4€
San Pellegrino 50cl 100cl	3,5€ 4€
Alain Milliat Pur jus de fruits 33cl jus de raisin, orange, fraise, tomate, ou nectar de pêche	5,5€

## CHAMPAGNE

Constant brut la flute	7€
75cl	39€
Jacquard brut 37,5cl	22€

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso, déca ou noisette	1,8€
Café double expresso ou déca	2,8€
Grand café crème	3,2€
Cappuccino chantilly	3,2€
Thé earl grey, ceylan, darjeeling ou menthe	3€
Infusion tilleul-menthe ou verveine	3€
Chocolat chaud	3€

## VINS BLANCS (37,5cl et 75cl)

MUSCADET Les Donelières AOC	11€/16€
CHABLIS Domaine Louis Moreau AOC	20€/35€

## VINS ROSÉS (75cl)

Coteaux du Varois Château de l'Escarelle AOC	19€
Naturalys Gérard Bertrand Provence Bio	19€
Mouton Cadet Rothschild Bordeaux	29€
M.Minuty Provence AOC	32€

## VINS ROUGES (37,5cl et 75cl)

St Nicolas de Bourgueil Les Javeaux AOC	14,5€/23,5€
Bordeaux 1ère Côtes de Blaye Château les Faix AOC	21€
Mouton Cadet Rothschild Bordeaux AOC	19€/34€

## VINS EN PICHET

Vin de Pays rosé, rouge, blanc  
ou rosé pamplemousse

Verre 10cl	2,5€
Pichet 25cl	4,5€
50cl	8€
100cl	13€



# LE RESTAURANT

## ○ DÉJEUNER EN SEMAINE ○

Entrée du jour & plat du jour  
ou Plat du jour & dessert 14€

## ○ MENUS ○

*Au choix dans la carte*

Entrée & plat  
ou Plat & dessert 16€

Entrée, plat & dessert 19€

## ○ À LA CARTE ○

### ENTRÉES

Entrée du jour 7€

Gaspacho de tomates, croûtons aillés et pesto 6€

Terrine de campagne et condiments 8€

### SALADES

Taille de guêpe 7,5€  
*Salade mesclun, tomates, concombre, artichaut, poivrons*

La parisienne 8€  
*Salade, œufs, jambon blanc, champignons de Paris, emmental*

Salade du soleil 8€  
*Salade, tomate confite, olives, poivrons, fêta, thon, pistou*

Terre et mer 8,5€  
*Salade mesclun, saumon fumé, surimi, jambon blanc, tomate, œuf*

### MENU PETIT BOURDON 9€

Salade de tomates ou terrine de campagne  
+ Steak haché frites ou petite tartine croque-monsieur  
+ yogourt ou tartelette ou glace

## LES DIMANCHES

Brunch  
de 10h30 à 15h00 - 19,5€

### PLATS

Plat du jour 11€

Blanc de poulet grillé,  
frites et salade 11,5€

Tartare de bœuf,  
frites et salade 12€

Lamb Chop d'agneau  
grillé aux herbes de Provence,  
ratatouille et salade (+3€ menu) 16€

Filet de truite,  
riz pilaf et beurre blanc 12,5€

Pavé de saumon à la plancha,  
ratatouille 12,5€

Dos de daurade grillé,  
polenta au citron, beurre blanc 13€

### DESSERTS

#### ENTREMETS

Au choix dans la vitrine

#### GLACES

Glaces ou sorbet Maison 2 boules au choix 4,5€  
*Vanille bourbon, chocolat S.kal noir, miel d'acacia,  
sorbet framboise, sorbet fraise, sorbet citron*

Coupe Ruchette 8€  
*Sorbet fraise, sorbet framboise et sorbet citron, chantilly,  
coulis mûre (+4€ menu)*

La Reine 8€  
*2 boules miel d'acacia, 1 boule vanille bourbon, miel d'acacia,  
biscuit streusel, chantilly (+4€ menu)*

