

À GRIGNOTER... À PARTAGER

Pâté de campagne BRASSERIE DU CERF au piment d'Espelette	79€
Planche de Cochonnaille.....	14€
Planche de Charcuteries.....	2/3pers. 15€ XL 20€
Planche de Fromages AOP.....	2/3pers. 15€ XL 20€
Planche Mixte.....	2/3pers. 16€ XL 21€
Croque Monsieur à la truffe à partager.....	10,9€
SARDINES ORTIZ à l'huile d'olive, pain toasté	79€

ENTRÉES

Saumon Gravlax.....	11,9€	Carpaccio de Bœuf.....	6,9€
Crevettes Roses.....	9,9€	Ficelle Picarde	7,9€
Harengs pomme à l'huile.....	6,9€	Œuf Cocotte.....	7,9€
Oeufs mayonnaise	6,9€		

PLATS

Poulet Jaune, Aubergine et pommes confites.....	14,9€	LES SALADES REPAS	
Tartare de Bœuf (180gr)	14,9€	Salade César Poulet Rôti, Bacon	14,9€
Grand Carpaccio de Bœuf, Parmesan, frites.....	14,9€	Salade de Chèvre Chaud	14,9€
Steak à Cheval (150gr).....	11,9€	Salade Crevettes Croustillantes.....	14,9€
Bavette "Angus" à l'échalote (180gr).....	15,9€		
Bacon Cheeseburger (150gr)	15,9€	Accompagnement supplémentaire :	
Confit de Canard, purée de patate douce	15,9€	Frites.....	3€
Croque-Monsieur "Le Fameux" truffé.....	14,9€	Salade.....	3€
Pâte Carbonara	12,9€		
Poulet Gratiné au Maroilles, frites.....	15,9€	MENU Enfant	11€
Welsh Complet.....	15,9€	Steak haché frites ou Coquillettes crème de parmesan	
Welsh Végétarien.....	14,9€	+ Equimanu Nesquik ou Pirulo Tropical ou 1 boule de glace	
Thon Rouge mi-cuit, artichaud et poire.....	18,9€	+ Brick d'orange, Diabolo ou Sirop à l'eau	
Darne de Saumon, jus aux herbes.....	17,9€		
Cassolette de Poisson maison.....	18,9€		

FROMAGES

Sélection de fromages et sa confiture du moment	
1 Fromage	5€
3 Fromages.....	10€

DESSERTS

Coeur coulant chocolat, crème anglaise.....	8€
Pavlova.....	8€
Mousse au chocolat.....	7€
Crème Brûlée.....	7€
Tiramisu.....	7€
La Profiterole.....	8€
Tarte Tatin.....	8€
Ile Flottante.....	7€
Salade de fruits.....	7€

ET

COUPES GLACÉES

Dame Blanche.....	8€
Café / Chocolat Liégeois	8€
Colonel.....	9,5€
Williamine.....	9,5€
Assortiment de crèmes glacées et sorbets	
2 boules.....	5€
3 boules.....	7€
vanille / chocolat / café / caramel / menthe-chocolat / praliné / fraise / cassis / citron / pomme / mangue / noix de coco	
Chantilly / Chocolat chaud.....	1€
Sauce café / Sauce Caramel / Coulis de fruit rouge.....	0,5€

LES GOURMANDS

Café Gourmand.....	7,5€
--------------------	------

Sélection de 4 mini desserts pour accompagner votre boisson chaude	
Thé / Déca / Crème Gourmand.....	8,5€

Champagnes

• Drappier Carte d'Or.....	75cl	150cl	-	-
• Drappier Blanc de Blancs.....	49€	90€	-	-
• Drappier Rosé de Saignée.....	60€	-	-	-
• Drappier Cuvée Charles de Gaulle.....	60€	-	-	-
• Ruinart Blanc de Blancs.....	90€	-	-	-

Rosés

• Languedoc AOP Château Puech Haut Argail.....	75cl	150cl	300cl	600cl
• IGP Pays d'Oc Gris Blanc.....	28€	45€	-	-
• Tavel AOC Escaraille.....	20€	38€	65€	-
• Côtes de Provence AOP Love by Léoube.....	26€	-	-	-
• Côtes de Provence AOP Château Mintuy « Prestige ».....	27€	42€	-	-
• Côtes de Provence AOP Miraval.....	31€	55€	100€	-
	25€	48€	100€	250€

Blancs

• Pays d'Oc IGP C Extra Blanc.....	75cl	-	-	-
• Petit Chablis AOP Domaine William Fèvre.....	20€	-	-	-
• Chardonnay Limoux AOP Domaine de l'Aigle.....	32€	-	-	-
• Montagny AOP Millebuis vignerons de Buxy.....	28€	-	-	-
• Côtes de Gascogne IGP Tariquet tères Grives.....	26€	-	-	-
• Jurançon AOC doux Domaine Lasserre.....	25€	-	-	-
• Coteaux du Layon AOP Château de la Roulière.....	32€	-	-	-
• Pessac-Léognan AOC Le Dada de Rouillac.....	32€	-	-	-
• Second du Château Rouillac.....	31€	-	-	-

Rouges

• Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC Domaine Berger Rive.....	75cl	150cl	300cl	-
• Menetou-Salon AOP Le Grand Cerf.....	28€	-	-	-
• Saint-Julien AOC Connetable de Talbot.....	50€	-	-	-
• Moulis AOC N°2 de Maucailou.....	35€	-	-	-
• Haut-Médoc AOC Château Victoria.....	28€	50€	95€	-
• Cru Bourgeois				
• Vacqueyras AOP Château des Hautes Ribes.....	30€	-	-	-
• Crozes-Hermitage AOP Calunas.....	28€	-	-	-
• Bourgogne Passetoutgrain AOP Michel Picard.....	28€	-	-	-
• Brouilly AOP Château De Pierreux.....	26€	-	-	-
• Saumur Champigny AOP Les Valengehets.....	26€	-	-	-
• Saint Nicolas de Bourgueil AOP Domaine le Gros Caillou.....	20€	-	-	-
• Mercurey AOP Bouchard Père et Fils.....	37€	-	-	-
• Côtes du Rhône AOP Les Magerans.....	20€	-	-	-
• Château-neuf-du-Pape AOP Clos de l'oratoire des Papes.....	43€	-	-	-
• Saint-Joseph AOC Deschants, MChapoutier.....	35€	-	-	-
• Pessac-Léognan AOC Le Dada de Rouillac.....	31€	-	-	-
• Côte Rôtie AOP Brune et Blonde Guigal 2012.....	85€	-	-	-
• Pinot Noir Haute Vallée de l'Aude IGP Domaine de l'Aigle.....	28€	-	-	-

Italiens

• Prosecco Spumante DOC Martini.....	27€	-	-	-
--------------------------------------	-----	---	---	---

Au verre et au Pichet

• IGP Pays d'Oc Albrières « Chardonnay ».....	14,5cl	50cl
• IGP Pays d'Oc Puech Haut.....	4€	10€
• Blaye Côtes de Bordeaux AOP Château Vieux Charron.....	4€	10€
	5€	10€