

Boissons

Bières	25 cl	33 cl	50 cl
Bières Pression*			
1664 bière blonde Premium	3,90€	4,90€	6,90€
Grimbergen Blonde, authentique bière.....	4,30€	5,20€	7,20€
blonde d'Abbaye			
Picon Bière	4,30€	5,20€	7,20€
Panaché, Bière sirop, Monaco	4,00€	4,90€	6,90€

Bières Bouteilles 33 cl	
Grimbergen Rouge, Ambrée	5,20€
1664 Blanc, Bière blanche et fruitée	5,00€
Desperados, Bière aromatisée à la Téquila	5,00€

* Pour les établissements ayant la pression

Soft	
Coca-Cola, light, zero (33 cl)	3,40€
Fanta orange, Sprite (33 cl)	3,60€
fuzetea (25 cl)	3,30€
Jus de fruits Minute Maid (20cl).....	3,60€
Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Tomate	

Orangina (25 cl)	3,60€
Schweppes Agrum' / Indian Tonic (25 cl)	3,60€
Oasis tropical (25 cl)	3,60€
Limonade (33 cl)	2,90€
Diabolo (33 cl)	3,20€
Limonade + sirop au choix	
Supplément sirop (4 cl)	0,80€
Menthe, Citron, Grenadine, Fraise, Orgeat, Cerise, Pêche	

Eaux minérales	1/2 litre	litre
Vittel	3,40€	4,40€
San Pellegrino	3,50€	4,50€
Eau de Perrier	3,60€	4,60€
Vittel (25 cl)	3,00€	
Perrier (33 cl)	3,40€	

Les Vins Rouges

	Le verre 12 cl	Le ¼ 25 cl	Le ½ 50 cl	La Bte 75 cl
CÔTES DU RHÔNE AOC 12° Vieux Clocher - & Maison Arnoux & fils	3,80€	7,30€	14,30€	21,10€
LUSSAC SAINT EMILION AOP 13° Roc de Giraudon - Vignerons Puisseguin	4,80€	9,30€	18,30€	27,10€
BEAUJOLAIS MORGON AOP 13° La Croix Gaillard	4,20€	8,50€	16,70€	24,70€
SAUMUR CHAMPIGNY AOP 12,5° Domaine Filliatreau	4,70€	8,90€	17,50€	26,20€
ALSACE PINOT NOIR AOC 12° Pinot Noir Tradition Kuentz Bas	4,10€	7,90€	15,50€	22,90€

Les Vins Blancs

CHARDONNAY IGP 12° CAVE DES 9 CLÉS	3,70€	7,10€	13,90€	20,50€
CÔTES DE GASCOGNE TARIQUET IGP 12° LES PREMIÈRES GRIVES "MOELLEUX" DOMAINE TARIQUET	4,10€	7,90€	15,50€	22,90€
CHABLIS AOC 12,5° LE FINAGE - LA CHABLISIENNE	6,10€	11,90€	23,50€	34,90€
BOURGOGNE ST VERAN AOP 13° DOMAINE DU PARADIS	5,50€	10,70€	21,10€	31,30€
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS AOC 12,5° Maison Legras	8,50€	-	-	49,00€
PROSECCO AOC 11° MAISON RICCADONNA	3,80€	-	-	21,30€

Les Vins Rosés

PROVENCE CRU CLASSÉ AOP 12,5° CHÂTEAU DE L'AUMERADE, MARIE-CHRISTINE	5,50€	10,70€	21,10€	31,30€
PAYS DU GARD IGP 12,5° BELLE EMILIE - CUVÉE DES CHARTREUX	3,70€	7,10€	13,90€	20,50€
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP 13° CHÂTEAU PIGOUDET	3,90€	7,50€	14,70€	21,70€

Apéritifs

Kir vin blanc (12 cl)	3,90€
Chardonnay et au choix, crème de cassis ou de mirabelle	
Kir pétillant (12cl)	4,10€
Prosecco et au choix, crème de cassis ou de mirabelle	
Martini blanc ou rouge (6 cl)	4,90€
Porto blanc ou rouge, Campari, Suze (4 cl)	4,70€
Whisky Abertour "10 ans d'âge" (4 cl)	5,90€
Whisky Coca (4 cl + soft)	8,00€
Gin Tonic (4 cl + soft)	8,00€
Vodka Wyborowa (4 cl)	4,50€
Pastis 51, Ricard (2 cl)	3,10€
Bitter San Pellegrino (10 cl)	3,00€

Cocktails

Avec Alcool 6,90€	Sans Alcool 5,90€
Mojito	Virgin Mojito
Rhum, citron, citron vert, menthe, eau gazeuse	Citron, citron vert, menthe, eau gazeuse
Spritz Apérol	Virgin Spritz Apérol
Prosecco, Apérol, eau gazeuse	Sirop d'orange amère, eau gazeuse, Bluffant !!!
Sex on the Beach	Virgin Sex on the Beach
Vodka, mangue, passion, pêche, jus d'ananas, jus d'orange	Mangue, passion, pêche, jus d'ananas, jus d'orange
Hugo	Virgin Hugo
Prosecco, fleur de Sureau, menthe, citron, eau gazeuse	Fleur de Sureau, menthe, citron, eau gazeuse
Pina Colada	Virgin Pina Colada
Rhum, pulpe de coco, crème, jus d'ananas	Pulpe de coco, crème, jus d'ananas

Boissons Chaudes

Expresso, Décaféiné LAVAZZA	2,00€
Thé et Infusion Whittington	3,20€
Chocolat chaud	3,40€

Les Digestifs sur demande à votre serveur

Planches Apéro pour deux

La Prémium	8,90€
------------------	-------



Grandes Salades servies en Plat

Accompagnées de pommes de terre rôties	
Salade Vosgienne	12,90€
Salade fraîche, concombres, tomates cerise, amandes torréfiées, lardons grillés, croûtons, lard paysan, crème fraîche	
Salade de Chèvre Chaud	13,90€
Râpés de pommes de terre gratinés au fromage de chèvre et lard paysan, salade fraîche, concombres, tomates cerise, amandes torréfiées	
Salade César	15,90€
Salade fraîche, concombres, tomates cerise, amandes torréfiées, aiguillettes de poulet panées, croûtons, parmesan AOP 22 mois minimum	
Salade Tout Légume veg	14,90€
Salade fraîche, concombres, tomates cerise, amandes torréfiées, aubergines grillées, râpé de pommes de terre garni d'un steak de légumes gratiné au Comté	

Salade de Chèvre Chaud	
-------------------------------------	--



Burgers 100 Patates

Accompagnés de frites et salade fraîche	
Burger Authentique	15,50€
Pain Bun's, sauce burger, steak haché pur bœuf de race Angus, râpé de pommes de terre, cheddar, salade, oignons, tomates	
Burger Raclette	15,90€
Pain Bun's, sauce burger, steak haché pur bœuf de race Angus, râpé de pommes de terre, raclette, lard paysan, salade, oignons, tomates	
Burger au Saumon	16,90€
Pain Bun's, crème ciboulette, saumon au pistou d'aneth, râpé de pommes de terre, salade, oignons, tomates	
Burger Végétarien veg	16,50€
Pain Bun's, sauce burger, steak de légumes, râpé de pommes de terre, aubergine grillée, salade, oignons, tomates	

Burger Raclette	
------------------------------	--



Carpaccios et Tartares

Accompagnés de frites	
Carpaccio de Bœuf au Basilic	14,50€
Fines tranches de viande de bœuf crue 100% FR , pistou, oignons, amandes torréfiées, salade fraîche, parmesan AOP 22 mois minimum, tomates marinées, citron, basilic frais	
Carpaccio de Saumon à l'Aneth	15,90€
Fines tranches de saumon cru d'Atlantique, pistou d'aneth, oignons, amandes torréfiées, salade fraîche, tomates marinées, citron, aneth fraîche	
Tartare de Bœuf	14,90€
Viande de bœuf crue 100% FR préparée pour vous selon votre goût	
Tartare de Bœuf Aller-Retour	15,40€
Viande de bœuf crue 100% FR préparée pour vous selon votre goût. Simplement poêlée de chaque côté et crue à cœur	

Carpaccio de Bœuf	
--------------------------------	--



Patates Gratinées aux Fromages

Pomme de terre au four gratinée au fromage agrémentée d'un ensemble de charcuteries fines (jambon blanc, jambon cru Speck, chorizo et rosette de Lyon) accompagnés de salade fraîche, crudités et crème ciboulette	
Gratinée Raclette	14,50€
Gratinée Munster	14,90€
Gratinée Reblochon	15,90€
Gratinée Chèvre	14,90€

Gratinée Raclette	
--------------------------------	--



Viandes et Poisson

Accompagnés d'une garniture et salade fraîche	
Escalope de Volaille Montagnarde	14,90€
Escalope de volaille, jambon blanc et lard paysan gratinés au Comté, pommes de terre rôties et sauce crème champignons	
Onglet de Bœuf en Tagliata	17,50€
Onglet de bœuf mariné, beurre Maître d'Hôtel, frites et sauce béarnaise	
Cordon Bleu du Chef	15,90€
Escalope de volaille panée garnie de jambon blanc et Comté, pommes de terre rôties et sauce crème champignons	
Escalope de Veau "Vieille Alsace"	19,90€
Noix de veau gratinée au Munster, pommes de terre rôties et sauce crème champignons	
Steak Haché à Cheval	13,90€
Steak haché pur bœuf de race Angus et lard paysan, gratinés au Comté, œuf au plat, frites et sauce béarnaise	
Pavé de Saumon	16,50€
Filet de saumon habillé de chapelure, cuit à la plancha, pomme de terre au four, crème ciboulette et sauce Red Chili	

"Hupsa" de Pommes de Terre Rôties

Gratin de pommes de terre rôties, oignons et sauce crème, accompagné de salade fraîche	
Jambon Blanc et Lardons, gratiné au Munster	13,50€
Lard Paysan, gratiné au Reblochon	13,90€
Deux Saumons, gratiné à l'Emmental	14,90€
Végétarien aux légumes confits et aubergine grillée, gratiné au Chèvre veg	13,50€

"Hupsa" Jambon Blanc et Lardons, gratiné au Munster	
--	--



Suggestions du Terroir

Accompagnées de salade fraîche, crudités, pomme de terre au four et crème ciboulette	
La Deux Jambons	13,50€
Jambon blanc et jambon cru Speck	
Bouchée à la Reine Inspiration "KIRN"	15,50€
Feuilletage pur beurre accompagné de garniture bouchée à la volaille, frites et salade fraîche	

Fondue Savoyarde Recette "100 Patates"	17,50€
Mélange fondant de Beaufort, Comté et Emmental, servi avec des "mouillettes" croustillantes et accompagné de jambon blanc, jambon cru Speck, chorizo et rosette de Lyon	
Camembert au Four	15,90€
Munster au Four	16,50€
Fromages AOP accompagnés de jambon blanc	
Camembert Frit	15,90€
Munster Frit	16,50€
Fromages AOP accompagnés de jambon blanc	

Café ou Thé Gourmand

Café Gourmand (Expresso)	7,10€
Thé Gourmand	7,90€
Boisson chaude accompagnée de brownie au chocolat aux noix de pécan, crème brûlée à la vanille de Madagascar, verrine de crumble aux pommes, glace vanille	

Café Gourmand (Expresso)	7,10€
Thé Gourmand	7,90€
Boisson chaude accompagnée de brownie au chocolat aux noix de pécan, crème brûlée à la vanille de Madagascar, verrine de crumble aux pommes, glace vanille	



Nouveau !

CLICK AND COLLECT



Sélection de Desserts

Verrine façon Tiramisù aux Fraises et coulis de Framboises	6,90€
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar	5,90€
Fondant au Chocolat et sa boule de glace Vanille	6,90€
Brioche façon "Pain perdu" au Nutella et sa boule de glace Vanille	6,50€

LES DESSERTS 100% PATATES Gourmand



Glaces et Sorbets

Duo de Glaces ou Sorbets	4,20€
Boule de Glace ou Sorbet supplémentaire	2,00€
Chantilly Maison	1,00€
Crèmes Glacées : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, Nutella, yaourt bulgare, fraise, pistache	
Sorbets : framboise, citron, mangue	

Coupes Glacées Composées

Chocolat Liégeois	5,90€
Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	
Café Liégeois	5,90€
Glace café, café chaud, chantilly	
Dame Blanche	5,90€
Glace vanille, chocolat chaud, meringue, chantilly	
Péché de Gourmandise	6,90€
Glaces Nutella, vanille et caramel beurre salé, sauce Nutella, chantilly, amandes et noisettes	
Délice de Fruits	6,90€
Glaces fraise, yaourt bulgare et sorbet framboise, fraises fraîches, chantilly et croustillant de crumble	

Délice de Fruits	
-------------------------------	--



Menu Kids* 8,50€

Mini Burger sauce Ketchup, Frites
Ou Nuggets de Poulet, Frites
Ou Croquettes de Poisson Pané, Frites

Duo de Glace Ou Compote de Pommes

OFFERTS !
Set de coloriage
sachet de bonbons



* [Jusqu'à 10 ans] Boisson comprise : Coca Cola ou oasis ou Capri-sun