

## Apéritifs

<i>Apéritif Maison, crème de cerise, pétillant, griottes (10 cl)</i>	4,20 €
<i>Kir Vin Blanc (10 cl)</i>	3,60 €
<i>Coupe de Champagne (10 cl)</i>	9,50 €
<i>Kir Royal (10 cl)</i>	9,50 €
<i>ANIS : Ricard (2 cl)</i>	2,50 €
<i>Martini rouge ou blanc, Suze, Campari (4 cl)</i>	3,50 €
<i>Americano (5 cl)</i>	6,00 €
<i>Porto, Muscat, Pommeau de Normandie, Pineau (6 cl)</i>	3,50 €
<i>Whisky Jameson, Jack Daniel's (4 cl)</i>	7,50 €
<i>Whisky William Lawson (4 cl)</i>	7,00 €
<i>Glenfiddich, Chivas (4 cl)</i>	9,30 €
<i>Gin Bosford, Vodka Eristoff (4 cl)</i>	7,20 €
<i>Rhum Saint James blanc ou brun (4 cl)</i>	6,50 €
<i>Rhum Baccardi (4 cl)</i>	7,50 €
<i>Cocktails avec alcool : Gin fizz (12 cl), Parfum des Sens (12 cl)</i>	8,90 €
<i>Cocktails sans alcool à base de jus de fruit : Fraîcheur des Sens (25 cl)</i>	5,40 €
<i>Cidre (25 cl)</i>	3,70 €
<i>Cidre fermier (75 cl)</i>	15,00 €

## Bières

<i>Bière pression (25 cl) : Heineken</i>	3,40 €
<i>Bières bouteille (33 cl) : Adelscott, Desperados, Heineken, Pelforth brune, Edelweiss</i>	4,60 €
<i>Bières bouteille (25 cl) : Buckler, bière sans alcool</i>	4,00 €

## Sodas et jus de fruits

<i>Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zéro, Sprite (33 cl)</i>	3,70 €
<i>Orangina, Schweppes, Gini, Nestea Pêche (25 cl), Perrier (33 cl)</i>	3,20 €
<i>Jus de fruits (25 cl) : Abricot, Ananas, Banane, Fraise, Orange</i>	3,20 €
<i>Jus de fruits (25 cl) : Pomme, Pamplemousse, Raisin, Tomate</i>	3,20 €

## Eaux

<i>Evian (25 cl)</i>	2,60 €
<i>Badoit rouge (33 cl)</i>	3,20 €
<i>Evian, Badoit (50 cl)</i>	4,00 €
<i>Evian, Badoit (100 cl)</i>	5,50 €

## Champagnes, Digestifs et Cafés

<i>Champagne Piper Heidsieck brut (75 cl)</i>	60,00 €
<i>Champagne Piper Heidsieck rosé (75 cl)</i>	100,00 €
<i>Champagne Laurent Perrier brut (75 cl)</i>	85,00 €
<i>Champagne Laurent Perrier rosé (75 cl)</i>	120,00 €
<i>Cognacs, Armagnacs, Calvados (4 cl)</i>	7,20 €
<i>Cognac VSOP, Armagnac VSOP, Calvados hors d'âge (4 cl)</i>	9,30 €
<i>Eaux de vie de Poire, Framboise, Mirabelle (4 cl)</i>	7,50 €
<i>Café, Décaféiné</i>	1,70 €
<i>Thés, Infusions</i>	2,30 €

# Carte Des Vins

## Vins Blancs

75 cl

<i>Chardonnay, Désiré François, vin de pays du Val de Loire</i>	17,00 €
<i>Ventoux, Domaine Cantepèrdrix</i>	23,00 €
<i>Bourgogne, Macon Village, Les Escudettes</i>	24,00 €
<i>Loire, Cheverny, Mont Chambord</i>	26,00 €
<i>Bordeaux, Agneau Baron Philippe de Rothschild</i>	29,00 €
<i>Bandol, Château Barthès</i>	32,00 €
<i>Bourgogne Chassagne-Montrachet Faiveley</i>	56,00 €

## Vins Rosés

75 cl

<i>Côte de provence, Les Petites Caves</i>	17,00 €
<i>Ventoux, Domaine Cantepèrdrix</i>	23,00 €
<i>Bordeaux, Agneau Baron Philippe de Rothschild</i>	29,00 €
<i>Bandol, Château Barthès</i>	32,00 €

## Vins Rouges

75 cl

<i>Gamay, Désiré François, vin de pays du Val de Loire</i>	17,00 €
<i>Ventoux, Domaine Cantepèrdrix</i>	23,00 €
<i>Loire, Cheverny, Mont Chambord</i>	26,00 €
<i>Chinon, Cuvée Tuffeaux</i>	28,00 €
<i>Saint Nicolas de Bourgueil, Cuvée du Moulin neuf</i>	29,00 €
<i>Bordeaux, Agneau Baron Philippe de Rothschild</i>	29,00 €
<i>Bordeaux Supérieur, Château Seguin</i>	32,00 €
<i>Bandol, Château Barthès</i>	32,00 €
<i>Brouilly Rouge, Chapelle de Venenge</i>	36,00 €
<i>Bordeaux, Saint Emilion Grand Cru, Château de Fourney</i>	51,00 €

## Demi-Bouteilles

37,5 cl

<i>Cheverny blanc, Mont Chambord</i>	14,00 €
<i>Bandol Blanc, Château Barthès</i>	16,00 €
<i>Bandol Rosé, Château Barthès</i>	16,00 €
<i>Chinon Rouge, Cuvée Tuffeaux</i>	15,00 €
<i>St Nicolas de Bourgueil Rouge, Cuvée du Moulin Neuf</i>	17,00 €
<i>Brouilly Rouge, Chapelle de Venenge</i>	20,00 €

## Vins au pichet

50 cl

<i>Côte du Rhone rouge, AOC</i>	13,00 €
<i>Côte de Provence rosé, AOC</i>	15,00 €
<i>Côtes de Duras, Sauvignon blanc, AOC</i>	15,00 €

## Vins au verre

12,5 cl

<i>Côte du Rhone rouge, AOC</i>	4,50 €
<i>Côte de Provence rosé, AOC</i>	4,50 €
<i>Côtes de Duras, Sauvignon blanc, AOC</i>	4,50 €

## *La Formule Express 9,90 €*

*Sauf samedi soir, veille de jour férié, dimanche et jour férié*

*1 Plat + 1 boisson\* + 1 Café*

*\*Bière pression 25 cl ou verre de vin ou 1/4 d'eau minérale*

*Au choix dans le Menu Brasserie*



## *La Formule Joueur 14,90 €*

*Sauf samedi soir, veille de jour férié, dimanche et jour férié*

*Entrée et Plat*

*Ou*

*Plat et Dessert*

*+ 1 boisson\* + 1 café*

*\*Bière pression 25 cl ou verre de vin ou 1/4 d'eau minérale*

*Au choix dans le Menu Brasserie*



## *Le Maxi Mixed Grill 18,00 €*

*Mini pavé de boeuf - Bavette d'ailoyau*

*Magret de canard - Brochette de rognon de veau*

*Pommes frites et salade verte à volonté*

*3 sauces : échalote - béarnaise - ravigote*

## *Le Menu Enfant (-12 ans) 8,00 €*

*Viande ou Poisson + bâtonnet de glace + soda*

# *Le Menu Brasserie*

*19,90 €*

## *Au choix*

*Le bloc de foie gras de canard et son toast chaud*  
*Le méli mélo de saumon fumé au fenouil et pomelos*  
*Les tartines de mozza et poulet sur son mesclun et tomates cerises*  
*\*Le poêlon de pommes de terre et lardons au pont l'évêque, cresson*  
*Les pimentos del piquillos garnis au caviar de chèvre et pignons*  
*Les bouchées de morue au lard grillé, condiment raifort*  
*La terrine de volaille aux girolles et à l'estragon et sa confiture d'oignons*  
*La salade ceasar aux lamelles de poulet grillées et copeaux de bacon*

## *Au choix*

*La bavette d'ailou à l'échalote, pommes frites*  
*La noix d'entrecôte grillée sauce béarnaise, pommes paysanne*  
*\*Le magret de canard aux pommes à la Normande, écrasé de pommes de terre*  
*La tête de veau, sauce ravigote et sa poêlée de grenailles*  
*La fricassée de rognon de veau aux penne et girolles copeaux de parmesan*  
*L'escalope de saumon aux câpres et petits oignons et son risotto*  
*La corolle de saint jacques à la purée de betterave et son jus crème à l'orange*  
*Le dos de bonite grillée et sa sauce choron, tatin provençale*

## *Au choix*

*\*L'assiette de fromages de Normandie*  
*La crème brûlée à la vanille de bourbon et au pain d'épices*  
*\*La tarte fine aux pommes tiède et sa glace vanille*  
*Le riz au lait caramel au beurre salé*  
*Le carpaccio d'ananas aux airelles crumble de noix de coco*  
*Le dôme praliné glacé au coeur coulant de chocolat noir*  
*Les profiteroles au chocolat chaud et amandes effilées*  
*Le café gourmand ( 1 café et assortiment de mini desserts )*



## Les entrées

<i>Le bloc de foie gras de canard et son toast chaud</i>	8,00 €
<i>Le méli mélo de saumon fumé au fenouil et pomelos</i>	8,00 €
<i>Les tartines de mozza et poulet sur son mesclun et tomates cerises</i>	7,50 €
<i>Le poêlon de pommes de terre et lardons au pont l'évêque, cresson</i>	7,00 €
<i>Les pimentos del piquillos garnis au caviar de chèvre et pignons</i>	7,50 €
<i>Les bouchées de morue au lard grillé, condiment raifort</i>	7,00 €
<i>La terrine de volaille aux girolles et à l'estragon et sa confiture d'oignons</i>	7,00 €
<i>La salade caesar aux lamelles de poulet grillées et copeaux de bacon</i>	7,50 €
<i>L'assiette de saumon fumé par nos soins</i>	11,00 €

## Nos assiettes composées

<b><u>L'assiette du maraîcher</u></b>	12,00 €
<i>Piquillos au chèvre, tatin provençale, Tzatziki, fenouil pomelos, crostinis à la provençale, mélange de jeunes pousses</i>	
<b><u>L'assiette du boucher</u></b>	16,00 €
<i>Tartare de bœuf, tartines mozza et poulet, volaille aux girolles, Pommes paysannes, Chips de bacon, crostinis de tartare épicés, Mélange de jeunes pousses</i>	
<b><u>L'assiette du pêcheur</u></b>	16,00 €
<i>Saumon fumé, bouchées morue, St Jacques, bonite, Crostinis de raifort, mélange de jeunes pousses</i>	

## Les clubs sandwiches

*Tous nos Clubs sont accompagnés de frites et d'une salade verte*

<b><u>Le club Norvégien</u></b>	10,00 €
<i>Saumon fumé, concombre, laitue, tomate</i>	
<b><u>Le club du pêcheur</u></b>	9,00 €
<i>Thon, mayonnaise, brunoise provençale, oeuf</i>	
<b><u>Le club de la ferme</u></b>	9,50 €
<i>Dinde, oeuf, bacon, tartare épicé</i>	

## *Les Poissons* (garnitures et sauces au choix)

<i>Le saumon à la plancha</i>	14,00 €
<i>Le filet de bar grillé sur sa peau</i>	16,00 €
<i>La sole meunière</i>	25,00 €

## *Les Viandes* (garnitures et sauces au choix)

<i>La bavette d'ailoyau (environ 160g.)</i>	13,00 €
<i>La noix d'entrecôte grillée (environ 200 g.)</i>	14,00 €
<i>La pièce du boucher grillée (environ 180g.)</i>	13,00 €
<i>Le tartare de boeuf au couteau (environ 180 g.)</i>	12,50 €
<i>La côte de boeuf grillée (environ 400 g.)</i>	22,00 €
<i>Le Maxi Mixed Grill (environ 250 g.)</i>	18,00 €

### *Une sauce aux choix*

*Béarnaise, Échalote, Normande, Ravigote*

### *Les garnitures aux choix*

*Pommes frites, tatin provençale, pommes paysannes,*

*Risotto au fromage, purée de pommes de terre à la fourchette, salade verte*

*Garniture supplémentaire* 2,50 €

# Carte des Desserts

## Les Desserts du Menu Brasserie

*\*L'assiette de fromages de Normandie*

*La crème brûlée à la vanille de bourbon au pain d'épices*

*Le riz au lait caramel au beurre salé*

*\*La tarte fine aux pommes tiède et sa glace vanille*

*Le carpaccio d'ananas aux airelles crumble de noix de coco*

*Le dôme praliné glacé au coeur coulant de chocolat noir*

*Les profiteroles au chocolat chaud et amandes effilées*

*Le café gourmand (1 café et assortiment de mini desserts)*

*\*Dessert Normand*

## Les desserts et les coupes glacées

<i>*L'assiette de fromages de Normandie</i>	4,50 €
<i>La crème brûlée à la vanille de bourbon au pain d'épices</i>	5,00 €
<i>*La tarte fine aux pommes tiède et sa glace vanille</i>	6,50 €
<i>Le riz au lait caramel au beurre salé</i>	5,50 €
<i>Le carpaccio d'ananas aux airelles crumble de noix de coco</i>	6,00 €
<i>Le café gourmand (1 café et assortiment de mini desserts)</i>	5,60 €
<i>Le dôme praliné glacé au coeur coulant de chocolat noir</i>	6,50 €
<i>Les profiteroles au chocolat chaud et amandes effilées</i>	6,50 €
<i>La Dame Blanche (meringue, vanille, sauce chocolat chaud, chantilly)</i>	7,50 €
<i>Le Café liégeois (glace café, café, chantilly)</i>	7,50 €
<i>Le Chocolat liégeois (glace chocolat, chocolat, chantilly)</i>	7,50 €
<i>La Banana Split (glaces vanille, chocolat, fraise, sauce chocolat, chantilly)</i>	7,50 €

Pour tout changement de dessert dans le menu Brasserie un supplément de 2,50 € sera facturé