

Nos Entrées

Oeuf Cocotte Bolognaise Petit pain, fromage, sauce bolognaise et oeuf...	7,00€
Oeuf Cocotte Espagnol Petit pain, fromage, sauce tomate, olive, poivrons, chorizo et oeuf...	6,00€
Oeuf Cocotte Carbonara Petit pain, creme, lardon fumés et oeuf...	6,00€
Oeuf Cocotte Maroilles Petit pain, crème de maroilles, Lardon fumés, oignons caramélisés et oeuf...	6,00€
Oeuf Cocotte Normand Petit pain, fromage, crème de champignon en persillades, poulet et oeuf...	6,00€
Oeuf Cocotte Marin Petit pain, crème en persillade, ,saumon, saumon fumé et oeuf...	7,00€
Assiette de saumon fumée Salade composée de saumon fumée, beurre et pain grillé..	8,90€
Salade chèvre chaud Salade composée de toast de chèvre, lardons grillés et oignon caramélisée ou miel et noix	10,90€



MENU ENFANT

8,90€

MENU ENFANT DE MOINS 10 ANS

1 Plat + 1 dessert + 1 boisson 20cl

Je choisis mon plat comme un grand !

Steack Haché , Frites
Pâtes Bolognaise ou Carbonara
Nuggets de poulet , Frites

Mon dessert !

Compote à la pomme
Glace Push up Haribo
Crêpe au Sucre

Ma boisson !

Sirop à l'eau , Diabolo ou Caprisun



Nos Pâtes



Bolognaise

11,00€

Tagliatelle, Sauce Tomate à la bolognaise, parmesan...

Carbonara

11,00€

Tagliatelle, crème fraîche, Lardons, oeuf, parmesan...

Maroilles

12,00€

Tagliatelle, crème au Maroilles, Lardons fumés, et oignons caramélisés..

Normandes

11,00€

Tagliatelles, crème de champignons en persillade et poulet..

Espagnoles

12,00€

Tagliatelle, sauce tomate provençale, olives, trio de poivrons en persillade et chorizo ...

Marines

12,50€

Tagliatelle, crème, persillade, saumon, saumon fumé et jaune d'oeuf...

Nos Viandes

Bavette d'Aloyau

12,90€

Sauce echalote, poivre ou maroilles...

Escalope de poulet

12,90€

Sauce champignon, maroilles, carbonara ou espagnol..





NOS BURGERS

Hamburger

Pains toast, Salade, tomates, oignons, steack haché façon Bouchère
Servi avec frites et salade.

11,50€

Cheese Burger

Pains toast, Cheddar ,Salade, tomates, oignons, steak haché façon
Bouchère 100 g .Servi avec frites et salade.

12,50€

Double Cheese Burger

Pains toast, Cheddar, Salade, tomates, oignons, 2 steak haché
façon Bouchère 100g. Servi avec frites et salade.

15,50€

Maxi Burger Maroilles

Pains toast, Salade, tomates, oignons, sauce Maroilles ,steak haché
façon Bouchère 150g. Servi avec frites et salade.

14,50€

Maxi Burger Raclette

Pains toast, Salade, tomates, oignons, raclette ,steak haché
façon Bouchère 150g. Servi avec frites et salade.

14,50€

Maxi Burger Chèvre miel

Pains toast, Salade, tomates, oignons, chèvre, miel, steak haché
façon Bouchère 150g. Servi avec frites et salade.

14,50€

Maxi Burger Reblochon

Pains toast, Salade, tomates, oignons, Reblochon, steak haché
façon Bouchère 150g. Servi avec frites et salade.

14,50€

Nos Pizzas



NOS PIZZAS BASE TOMATE

Marguerita

Sauce Tomate, mozzarella...

11,00€

Reine

Sauce Tomate, mozzarella, champignons et jambon...

13,00€

Végétarienne

Sauce Tomate, mozzarella, champignons, poivrons, oignons et olives...

13,00€

4 Fromages

Sauce Tomate, Fromage de chèvre, Maroilles, Mozzarella et gorgonzola...

13,00€

Royale

Sauce Tomate, oignons, poivrons, chorizo, olives et mozzarella...

14,50€

Bolognaise NEW

Sauce Tomate, mozzarella, viande haché et oignons...

14,50€

Chicken NEW

Sauce Tomate, mozzarella, poulet, poivrons et oignons...

13,50€

Hawaïenne NEW

Sauce Tomate, mozzarella, poulet, ananas, poivrons et oignons...

13,50€

NOS PIZZAS BASE CRÈME

Chèvre Miel

Crème fraîche, fromage de chèvre, miel, noix et mozzarella...

14,00€

Forestière NEW

Crème fraîche, mozzarella, lardons, oignons et champignons...

14,50€

La Caprice

Crème fraîche, mozzarella, Poulet et oignons...

14,00€

La Chti

Crème fraîche, maroilles, frites, poulet, oignons et mozzarella...

14,00€

Savoyarde

Crème fraîche, mozzarella, lardons fumés, pommes de terre, Reblochon...

14,00€

Indienne

crème fraîche, mozzarella, oignons, poulet rôti et champignons...

14,00€

SUPPLÉMENT

Tout supplément sera facturé selon le produit souhaité.

2,50€

Nos Desserts

Tiramisu Maison	6,50€
Mousse chocolat Liégeoise Maison	6,50€
Profiteroles au chocolat	6,50€
Café ou Thé Gourmand	7,50€
Crêpe au sucre	3,00€
Crêpe :	3,90€
Nutella	
Caramel	
Chantilly	

Nos Glaces

Dames blanche	6,50€
Glace vanille, chocolat et crème fouettée...	
Chocolat ou Café Liégeois	6,50€
Glace chocolat ou café et crème fouettée...	
Colonel	7,50€
Glace citron vert et vodka...	

Glace au choix :

2 Boules 3,90€



3 Boules 5,20€



Vanille



Caramel Beurre Salé



café



Pistache



Rhum Raisin



Chocolat Au Lait



Fraise



Citron vert / Jaune



Framboise

RESTAURANT



L'ENTRACTE

NOS PRÉSSIONS

	25 cl	33 cl	50 cl
Madeleine Blonde	3,00€	3,80€	5,50€
Leffe Ruby	4,50€	5,90€	8,50€
Leffe Blonde	4,50€	5,90€	8,50€



NOS APÉRITIF

Apérol Spritz	7,20€
Coupe de crémant	4,90€
Coupe de Champagne	6,90€
Kir Vin Blanc	4,40€
Kir Royal	5,30€
Ricard, Pastis 2 CL	3,20€
Cocktail Avec Alcool	7,50€
Martini Blanc ou Rouge	3,90€
Porto Blanc ou Rouge	3,90€
Suze	3,90€
Gin	3,90€
Clan Cambell 4 CL	6,40€
Jack Daniel 4 CL	7,00€
Vodka	5,90€

NOS CAFÉS

Expresso	2,10€
Double expresso	2,50€
Cappucino	2,50€
Chocolat	2,70€
Thé	2,50€
Irish Coffee	7,00€

NOS SOFTS

Coca Cola, Coca Zero	3,50€
Fanta	3,50€
Schweppes	3,50€
Jus de Fruits	3,60€
Cocktail Sans Alcool	5,00€
Diabolo	2,10€
Limonade 25 cl	1,90€
Vittel, San Pellegrino 50cl	3,90€
Vittel, San Pellegrino 1l	4,90€
Red Bull	5,00€

NOS BIÈRES BOUTEILLES

Chimay Bleu	4,00€
Chimay Rouge	4,00€
Chimay Triple	4,00€
Chimay Verte	5,30€
Desperados	3,70€
Chouffe	4,50€
Kasteel rouge	4,70€

NOS DIGESTIFS

Get 27	6,50€
Get 31	6,50€
Calvados Pays d'auge	6,00€
Cognac VSOP	6,50€
Armagnac Delaitre	5,50€
Poire William	6,00€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Notre Carte Au Verre



Nos Vins Blancs



**CÔTE DU RHÔNE
M. CHAPOUTIER**
Vin blanc Sec,
Intense, Aromatique.
5,00€



**SANCERRE
MICHEL LAURENT**
Vin blanc Aromatique
Persistante sur le fruit
5,90€



**CHABLIS
JEAN-MARC BROCARD**
Vin blanc Leger et sec
Aromatique
6,90€

Nos Vins Rouges



**SAINT NICOLAS
DE BOURGUEIL**
Fruité et Leger,
Vin rouge Aromatique
6,00€



B MAUCAILLO
Leger, Frais et Fruité
Vin de Bordeaux
5,00€



MENETOU SALON
Leger et Fruité
Vin de Loire Aromatique
5,90€



M De Minuty, Côte de Provence 2021

Un rosé iconique, Gourmand et exotique à la fois , Vous apprécierez son coté équilibré et digeste qui en fait un rosé de tout les moments

6,50€

Carte des Vins

LES CHAMPAGNES 75 cl - Prix Nets



Champagne Brut	32,00 €
Nicolas Feuillatte Brut Tradition	52,00 €
Besserat de bellefond Brut Bleu	55,00 €
Ruinart Brut	85,00 €
Cremant Loire	23,00 €



NOTRE SUGGESTION 75 cl - Prix Nets



VILLA CHAMBRE D'AMOUR



Sauvignon Blanc

Vin blanc doux, frais et particulièrement fruité issu de cépages traditionnels...

75 cl 23.00€



LA VIE EN ROSE



Sauvignon Rosé Sud ouest

Vin Rosé, frais et particulièrement fruité issu de cépages traditionnels...

75 cl 22.00€

LES VINS BLANCS 75 cl - Prix Nets

Loire

20 Muscadet Sevre Maine AOP	16,00 €
19 Chateau de Sancerre AOP	26,00 €
20 Menetou-Salon, Clos de Davet AOP	27,00 €

Bourgogne

20 Chablis, Jean-Marc Brocard	29,00 €
19 Mâcon-village, Terres secrètes	24,00 €
20 Chablis, Jean-Marc Brocard 375CL	16,00 €
19 Petit Chablis, DChardonnay 375CL	14,00 €

Vin du Monde

20 Rawson Retreat Semillon Chardonnay	18,00 €
---------------------------------------	---------

Rhone

19 Côte du Rhône, Belle ruche Chapoutier	22,00 €
--	---------

*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A Consommer avec Modération. - Prix Net en € -*



LES VIN ROUGES 75 cl - Prix Nets

Loire

20 Saint Nicolas de Bourgueil	21,00 €
19 Chateau de Sancerre	25,00 €

Rhone (Sud est)

19 Côte du Rhône, Chapoutier	19,00 €
------------------------------	---------

Pays d'oc

20 Reserve De l'Aube Syrah-Merlot	20,00 €
-----------------------------------	---------

Beaujolais

20 Brouilly	21,00 €
-------------	---------

Bordeaux

17 Front Cransac, Bordeaux	18,00 €
----------------------------	---------

Grave

19 Patache d' Aux, Grave	22,00 €
--------------------------	---------

Medoc

19 Le B Par Maucaillou, Medoc	21,00 €
-------------------------------	---------

St Emillion

20 Chateau Haut Boutisse, Grand cru	28,00 €
-------------------------------------	---------

LES VIN ROUGES 37.5 cl - Prix Nets

Loire

20 Saint Nicolas de Bourgueil 37,5 cl	12,00 €
---------------------------------------	---------

Saint Emillion

19 Chateau La Papeterie 37,5 cl	15,00 €
---------------------------------	---------

LES VINS ROSÉ 75 cl - Prix Nets

Cote de Provence

22 Minuty	26,00 €
22 Minuty 50 cl	21,00 €

Pays d'oc

21 Le Pouffre	21,00 €
---------------	---------

Cote du Rhone

21 Cote du Rhone Rosé, Mr Chapoutier	19,00 €
--------------------------------------	---------

