

# MENU

## Entrées:

Bouneschlupp		7.50€
Escargots de Bourgogne	6pcs / 12pcs	8.00€ / 15.00€
Carpaccio de bœuf	Entrée / Plat	9.50€ / 16.00€
Assiette de jambons mixtes	Entrée / Plat	7.50€ / 16.90€
Terrine de foie gras maison (Brioche, compotée d'oignons)		12.50€
Salade de Chèvre chaud (Miel, cumin, pruneaux, cerneaux de Noix)		8.50€ / 15.50€
Salade de Scampis (Segments d'orange, sésame torréfié)		11.00€ / 18.50€

## Plats:

Escalope viennoise de porc XL (Pommes de terre sautées, salade)		19.50€
Filet de Bœuf Simmental (Légumes de saison, frites maison*, sauce au choix)		29.00€
Entrecôte de Bœuf Angus Hereford (Légumes de saison, frites maison*, sauce au choix)	200gr / 300gr	24.50€ / 33.00€
Filet Américain préparé, frites maison* (Câpres, cornichon, oignons, ketchup, mayonnaise)		23.50€
Risotto aux Scampis		23.00€

## Spécialités:

CheeseBurger du Chef, frites maison* Mimolette, oignons confits, cornichon, cœur de laitue et tomate Supplément : lard 1€ / œuf : 1€ / double steak : 4.50€		18.50€
La bouchée à la reine Maison, frites maison*, salade Poule, champignons		17.50€
Veau Orloff, crème champignon Accompagné de légumes de saison, frites maison*		23.00€

## Plats végétariens:

Korn Burger du Chef, frites maison à l'huile de tounesol Mimolette, oignons confits, cornichon, cœur de laitue et tomate Supplément : œuf : 1€		16.50€
Pates fraîches aux légumes		16.00€
Risotto aux légumes		17.00€

## Planches et Tartines (hors service du midi):

Planche de fromage / charcuterie		17.50€ / 19.50€
Planche mixte		22.50€
Kachkéis moschter schmier		9.00€
Hameschmier		8.50€
Zoossisschmier		8.50€

## Desserts:

Baba au rhum accompagné d'un verre de rhum		9.00€
Tarte tatin, glace vanille		8.50€
Crème brûlée à la vanille de l'île Maurice		7.80€
Café glacé		7.70€
Mousse au chocolat		7.50€
Fondant au chocolat, glace vanille		7.30€
Boule de glace		2.00€

## Pour les enfants:

Escalope viennoise, frites maison*, salade		10.50€
Pâtes fraîches crème jambon		10.00€
Chicken nuggets, frites maison*, salade		9.00€

\*Nos frites sont fraîchement cuisinées à la graisse de bœuf

## Vins Rouges:

Gigondas « Domaine des Bosquets »	2014	45.00€
Pinot noir Gales « Domaine & tradition »	2016	38.50€
Colomé Estate Malbec	2015	34.00€
Museum Reserva	2010	31.00€
Orca Ventoux Sélection Parcellaire	2015	29.00€
Beaumes de Venise « Domaine de Coyeux »	2011	28.00€
Sant'antimo	2013	26.50€
Montepulciano D`abruzzo	2012	24.00€
Côtes du Rhône « Domaine du Père Caboché »	2016	23.50€

## Vins Blancs:

Pinot Gris « Premier Cru »	Mathis BASTIAN	2015	30.00€
Riesling « Premier Cru »	Mathis BASTIAN	2014	29.00€
Muscat Ottonel « Cep d'Or »		2016	28.00€
Sauvignon blanc réserve « Vin de pays d'Oc »		2015	26.00€

## Vins Rosés:

Minuty « Côtes de Provence »	2016	33.00€
Petula Sélection Parcellaire-Luberon	2016	29.00€
Château Verez « Côtes de Provence »	2016	27.00€
Baron de Ley Lagrima Premium	2015	24.00€

## Les Bulles:

Champagne « Moët & Chandon »		78.00€
Crémant « Gales Jubilee Riesling brut »		38.00€
Crémant « Cep d'Or »		33.00€
Cava Segura Viudas Reserva		28.00€

## Rouge au verre:

Primitivo Passonero	Verre / ¼ L / ½ L	5.00€ / 9.00€ / 16.50€
---------------------	-------------------	------------------------

## Blancs au verre:

Rivaner « Cep d'Or »	Verre / ¼ L / ½ L	3.50€ / 6.00€ / 11.50€
Auxerrois « Cep d'Or »	Verre / ¼ L / ½ L	3.50€ / 6.00€ / 11.50€
Ebling « Cep d'Or »	Verre / ¼ L / ½ L	3.50€ / 6.00€ / 11.50€
Chardonnay « Principe de Vianna »	Verre / ¼ L / ½ L	5.00€ / 9.00€ / 16.50€
Pinot gris Gales « Grand Premier Cru 2015 »	Verre	6.50€

## Rosé au verre:

Château Clapière « Côtes de Provence »	Verre / ¼ L / ½ L	5.00€ / 9.00€ / 16.50€
--	-------------------	------------------------



## Apéritifs:

Aperol Spritz		8.50€
Coupe de Crémant		7.00€
Cynar		5.60€
Martini Rouge ou Blanc		5.50€
Campari		5.50€
Porto Rouge ou Blanc		5.30€
Ricard		5.30€
Kir Vin blanc / Royal		5.00€ / 8.30€
Crodino Rouge ou Orange		4.00€

## Softs:

ROSPORT « Viva »	25cl ou 50cl	2.80€ / 4.50€
ROSPORT « Blue »	25cl ou 50cl	2.80€ / 4.50€
ROSPORT « Classic »		2.80€
Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Ice tea		2.80€
Sirop + Viva 25cl Grenadine / Menthe / Citron / Orgeat		3.50€
Schweppes Tonic / Bitter lemon / Fever tree		3.00€
Jus de fruits		3.00€

## Bières:

 Premium (pression)	30cl ou 50cl	2.80€ / 5.00€
 Grand Cru		3.80€
PICON Bière	30cl ou 50cl	5.00€ / 8.00€
Hoegaarden		4.00€
Leffe Blonde ou Brune		4.00€
Panaché Cola / Limonade	30cl ou 50cl	3.50€ / 6.00€
Tripel Karmelit		5.30€
Corona		5.00€
Beck's (bouteille sans alcool)		3.50€
Tango / Monaco		3.50€

## Cafés:

Irish coffee		7.80€
Double Espresso		3.30€
Cappuccino		3.20€
Latte Macchiato / Chocolat chaud		3.20€
Café / Espresso Décaféiné		2.80€
Café au Lait		2.70€
Café / Espresso		2.60€
Thé		2.60€

## Digestifs (4 cl):

Calvados	7.00€
Amaretto / Grand-Marnier / Cointreau	6.00€
Baileys	6.00€
Fernet-Branca	5.50€
Averna	5.50€
Sambucca	5.50€
Licor Beirao	5.50€
Chartreuse	5.50€
Grappa	5.00€
Eau de vie Mirabelle / Poire Williams / Quetsche	4.50€
Limoncello	4.50€

## Alcools (4 cl):

### Gins

Hendrick's	9.00€
Mare	9.00€
Tanqueray Ten	7.50€
Bulldog	7.50€
Gordon's	5.00€

### Whiskys

Lagavulin 16 ans	12.50€
Chivas Regal	7.50€
Glenfiddich	7.50€
Jack Daniels	6.50€
J&B	5.50€

### Rhums

Diplomatico Reserve 12 ans	8.00€
Plantation Pineapple	8.00€
Plantation Guyane	8.00€
Matusalem 7 ans	6.50€

### Cognacs/Armagnacs

H Rare by Hine	9.50€
H by Hine	7.50€
Remy Martin	7.50€
Armagnac XO	7.50€



Nous avons le plaisir de vous accueillir du lundi au vendredi de 10h30 à minuit et le samedi de 16h00 à 01h00.

Nous vous offrons la possibilité de célébrer des événements de groupe (baptême, anniversaire, première communion, etc)