

À GRIGNOTER			
Pour 2			
Petite planche à partager	10.60€		
Assortiment de charcuterie			
Pour 3 à 4			
Grande planche à partager	15.80€		
Assortiment de charcuterie et fromages			
Pickers au camembert	8.00€	8 pièces	

ENTRÉES ♦	
Œuf cocotte à la parisienne	10.60€
Crème, mozzarella, jambon, champignons	
Œuf cocotte du terroir	13.80€
Crème, mozzarella, foie gras, champignons, magret	
Saumon fumé & toasts	12.80€
Assiette de charcuteries	9.90€
Terrine maison	7.90€
Salade landaise	10.50€
tomates, lardons, gésiers, croûtons	
Salade verte	3.50€

SALADES REPAS ♦	
Chavignol	16.80€
Salade, tomates, œufs, croûtons, chèvre, jambon italien, miel	
Italienne	18.90€
Salade, tomates, tomates séchées, poivrons, saumon fumé, olives noires, boules de mozzarella, pesto, parmesan, pignon de pin, oignons crus	
Périgourdine	18.60€
Salade, tomates, magret de canard fumé, gésiers, copeaux de foie gras, croûtons, oignons frits	
César	17.90€
Salade, tomates, œuf, croustillant de poulet pané, lard grillé, copeaux de parmesan, croûtons, oignon frits, oignons cru, sauce César	
Assiette de frites	3.20€

BURGERS	
Crispy	16.80€
Poulet pané, tomate, bacon, cheddar, oignons confits, oignons frits, sauce burger	
Savoyard	17.80€
Haché du boucher, lard tranché, raclette, oignons confits, tomate, salade, sauce burger	
Cheddar	15.80€
Haché du boucher, cheddar, tomate, oignons confits, sauce burger	
Double burger au choix	23.80€
au choix parmi nos burgers ci-dessus	

PRESSIONS ♦	25cl	33cl	50cl
Brooklyn IPA 5,5%	4.90€	6.10€	9.50€
Pater Linus 6,5%	4.30€	5.70€	8.10€
Warsteiner 4,8%	4.00€	5.30€	7.80€
Rombière 4,8%	4.20€	5.50€	7.90€
Picon bière	4.70€	6.10€	8.60€
Monaco / Panaché	3.60€	4.80€	6.90€

BIÈRES BOUTEILLES ♦			
Mélusine 5% bière blanche - 33cl	6.00€		
1664 0% bière sans alcool - 33cl	4.20€		

MENU L'EVIDENCE ♦	
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	30€80
MIDI ET SOIR	
Œuf cocotte du terroir ou	
Saumon fumé & toasts ou	
Terrine faite maison	

Pavé de boeuf sauce au choix ou	
Noix de St-Jacques au beurre d'algues breton ou	
Andouillette ficelle à l'ancienne (suppl. 2,50€)	

Cœur coulant chocolat, glace menthe & chantilly ou	
Tiramisu au caramel beurre salé ou	
Mousse au chocolat ou	
Profiteroles (2 choux, glace vanille, sauce chocolat)	

LINGUINES ♦	
Linguines à la carbonara	15.80€
Jambon cru, oeuf, parmesan, basilic frais, crème fraîche	
Linguines à la sicilienne	16.80€
Jambon cru, champignons, parmesan, basilic frais, crème fraîche	
Linguines aux Saint-Jacques	19.90€
Saint-Jacques, crème fraîche, beurre d'algue breton, parmesan	

VIANDES FRANCAISES (U.E.)	
Andouillette ficelle à l'ancienne	23.80€
Pavé de boeuf sauce au choix	19.60€
Demi-magret de canard sauce poivre	19.80€
Bavette d'aloyau sauce échalote	17.90€

NOS TARTARES SERVIS AVEC FRITES	
Tartare traditionnel	17.60€
Tartare Italien	18.60€
tomates confites, parmesan et pesto	
Double tartare traditionnel	23.80€

POISSONS ♦	
Fish and chips (cabillaud) sauce béarnaise	17.20€
Noix de St-Jacques au beurre d'algues breton	23.80€

APÉRITIFS ♦	
Punch fait maison	6.90€
Kir pétillant	6.00€
Kir vin blanc	4.20€
pêche, cassis, mûre, framboise	
Martini (rouge ou blanc)	4.50€
Suze / Campari	4.50€
Ricard / Pastis 51	3.50€
Porto (rouge ou blanc) / Amaretto	5.50€
Whisky Jack Daniel's / Jameson	8.50€
Nikka whisky japonais	9.50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.
Prix nets service compris - Conception graphique Benoit Chapelle
Impression europe ST49600EVL_C7



PIZZAS pâte à pizza faite maison	
La Bouchère	16.90€
Base tomate, viande hachée, poivrons, oignons, jaune d'œuf, mozzarella, origan	
Di Bufala	18.40€
Base tomate, jambon italien, mozzarella di bufala, pesto au basilic, tomate, salade, parmesan	
Orientale	17.60€
Base tomate, merguez, chorizo, olives, poivrons, oignons, mozzarella, origan	
La Fromagère	16.90€
Base tomate, 4 fromages, chorizo, olives, origan	
Reine	12.50€
Base tomate, jambon, mozzarella, origan	
L'Authentique	15.90€
Base crème, pomme de terre, raclette, bacon, jambon italien (après cuisson), crème fraîche, origan	
Salmon	16.60€
Base crème, saumon fumé, citron, olives, tomates cerises, mozzarella, pesto, origan	
Californienne	14.80€
Base tomate, jambon blanc, œuf, champignons, crème fraîche, mozzarella, origan	
Fermière	14.30€
Base tomate, lardons, chèvre, miel, origan	
Végétarienne	12.80€
Base tomate, pomme de terre, poivrons, olives tomates, champignons, mozzarella, origan, oignons crus	
Suppl. ingrédients légumes/œuf	1.00€
Suppl. ingrédients: viande	2.00€
Salade verte	3.50€

PAUSE DÉJEUNER ♦	
SERVI DU LUNDI AU VENDREDI MIDI	19€90

Pizza « La Crèmeuse » ou	
Base crème, jambon, champignon, mozzarella, crème fraîche	
Bavette à l'échalote ou	
Fish and chips ou	
Tartare de bœuf (non préparé)	
+	
Crème brûlée au caramel beurre salé ou	
Dessert du jour ou	
Yaourt fait maison	

BOISSONS ♦	
Ice tea pêche / Orangina - 25cl	3.80€
Perrier - 33cl	3.80€
Coca / Coca zéro - 33cl	3.80€
Suppl. tranche de citron ou sirop +0.30€	
Jus de fruits Granini	3.80€
abricot, ananas, pomme	
Sirop à l'eau	2.60€
Limonade	3.00€
Diabolo - 25cl	3.30€
Double diabolo - 50cl	5.50€

Parfums: fraise, kiwi, citron, menthe, cassis, grenadine, passion, pêche, banane

DESSERTS « maison »	
Profiteroles	8.50€
2 choux, glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
Tiramisu au caramel beurre salé	6.50€
Cœur coulant au chocolat	7.50€
Glace menthe et pépites de chocolat, chantilly	
Crème brûlée au caramel beurre salé	6.90€
Mousse au chocolat	6.50€
Café gourmand	7.50€
Déca gourmand / Thé gourmand	8.50€
Yaourt fait maison	3.50€
Assiette de fromages	8.00€

COUPES GLACÉES ♦	
Palais Gourmand	8.50€
Glaces chocolat, noix de coco et Bounty, palet breton, dés de coco, coco râpé, billes de crunch, sauce caramel, sauce chocolat, amandes, chantilly	
Dame Blanche	7.00€
Glace vanille, chocolat chaud, amandes, chantilly	
L'Amérique	7.80€
Glaces vanille, caramel et chocolat, brownie, sauce chocolat, billes de crunch, noix de pécan, chantilly	
L'Intense	7.50€
Glaces noisette, tiramisu et pistache, sauce caramel, éclats de noisettes, éclats de caramel, éclats de M&M's, amandes et chantilly	

La Douceur	7.50€
Glaces yaourt, fraise à la menthe douce et cerise, coulis de fruits rouges, cranberries, amande et chantilly	
Le Liégeois	7.00€
Au choix : café, caramel ou chocolat + chantilly	

Glaces :	
Vanille, chocolat, menthe, café, caramel, coco, yaourt, pistache, tiramisu, noisette, Bounty	
Sorbets :	
Cerise, citron, fraise, framboise, pêche, fraise à la menthe douce	
2 boules	5.00€
3 boules	6.50€
Suppl. chantilly	1.80€

COUPES ALCOOLISÉES ♦	
Iceberg - 4cl	8.50€
Glace menthe, chocolat, alcool Get 27, chantilly	
Colonel - 4cl	8.50€
Sorbet citron, vodka	

CAFÉ & THÉS ♦	
Café	2.00€
Décaféiné	2.30€
Thé	2.90€

DIGESTIFS - 4cl	
Menthe pastille / Get 27 / Limoncello	4.50€
Cointreau / Bailey's / Marie Brizard	5.50€
Armagnac / Cognac / Calvados	8.50€
Poire William's	8.50€
Rhum Diplomatico / Don Papa	8.50€
Rhum Arrangé	6.50€

MENU ENFANTS ♦	
MOINS DE 10 ANS	10€50

Verre de jus de fruit 20cl:	
orange, ananas, diabolo, sirop à l'eau ou limonade	
+	
Pizza base tomate, jambon, fromage ou	
Steak haché / frites ou	
Nuggets de poulet / frites	
+	
Glace Cocoon vanille sauce caramel (petit pot) ou	
Bâtonnet Kinder au chocolat ou	
Pom'potes	

FORMULE DU JOUR ♦	
SERVI DU LUNDI AU VENDREDI MIDI	
Le menu est à l'intérieur !	

VINS AU VERRE SUPÉRIEUR	15cl
Rouge du moment	5.50€
Rosé ou Blanc du moment	4.80€
Malvoisie	5.50€
Coteaux du Layon	5.80€

EAUX ♦	50cl	1L
Eau minérale Celtic plate	3.60€	4.50€
Eau minérale Celtic gazeuse	3.80€	4.80€

PICHETS ♦	25cl	50cl
Rouge Merlot	6.60€	12.90€
Blanc Sauvignon	6.90€	13.10€
Rosé de l'Hérault	8.00€	13.80€

VINS ♦	37.5cl	75cl
ROUGES		
St Nicolas Mabileau	14.60€	23.80€
Côtes du Rhône BIO D. Lafond	-	21.90€
Côtes de Blaye	-	24.90€
St Nicolas de Bourgueil Vieille Vigne	-	34.80€
Saumur Champigny	15.50€	25.90€

ROSÉS		
Côtes de Provence	13.40€	19.80€
IGP Var Esprit Paul & Georges	-	17.80€

BLANCS		
IGP Pays d'Oc Chardonnay		17.80€
Esprit Paul & Georges		
Malvoisie	-	22.90€
Chablis	-	36.90€
Vin blanc pétillant Veuve Lalande	-	22.50€