



RESTAURANT

Horaires d'ouverture
ouvert du lundi au dimanche
de 12h à 14h
de 19h à 21h
fermé dimanche soir lundi midi



BOISSONS

APÉRITIFS

Kir au vin blanc	cassis , framboise , pêche, châtaigne	4€
Pastis, Ricard		2.80€
Martini Blanc		4€
Martini Rouge		4€
Vodka Eristoff		6.50€
Gin Gibson's London		6.50€
Whisky JB		6.50€
Whisky Jack Daniels		7.50€
Whisky Aberlour	10 ans d'âge	8.50€
Porto rouge		4€
Porto blanc		4€
Coupe de champagne - Maison Charpentier-Brut		9.50€

BIÈRES

Carlsberg Blonde :

15cL 2.20€ 25cL 3.50€ 50cL 6€

Grimbergen Ambrée ou Blanche :

15cL 2.50€ 25cL 4€ 50cL 7.50€

SANS ALCOOL

Coca-Cola 33cl		3.50€
Coca Cola Zéro 33cL		3.50€
Orangina 25cl		3.50€
Fuze Tea 25cl		3.50€
Limonade 25cL		3.50€
Schweppes Tonic ou Agrumes 25cL		3.50€
Jus de fruit Maison Rauch 20cL		3.50€
orange, abricot, tomate, ananas, fraise, pomme, ACE, coco ananas		
Sirop à l'eau	25cL 2.20€	50cL 4€
Diabolo	25cL 3.50€	50cL 6€
Le chose	25cL 3.20€	50cL 5.50€
Schweppes tonic et jus de pamplemousse		
Perrier 33cL		3.50€
Limonade 33cL		3.50€

EAUX MINÉRALES

Vals	33cl 3.20€	75cl 5.50€	
Badoit		50cL 4€	
Evian		50cL 4€	1L 6€

DIGESTIFS

Get 27	6.50€
Get 31	6.50€
Baileys	6.50€
Calvados,	6.50€
Verveine "Alambic de la tour"	6.50€
Limoncello "Alambic de la tour"	6.50€
Armagnac	7€
Cognac	7€
Amaretto	7€
Eau de vie de poire "Alambic de la tour"	8.50€
Eau de vie de poire et café "Alambic de la tour"	8.50€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2€
Double expresso	3.80€
Expresso décaféiné	2€
Café allongé	2€
Café au lait	3.30€
Cappuccino	4€
Cappuccino noisettes	4€
Chocolat chaud	3€
Pot de lait	0.50€
Thé ou infusion BIO	3€

CARTE ET FORMULES

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT 28€

ENTRÉE-PLAT-DESSERT 34€

LES ENTRÉES

Salade du 19' 10€

Poulet pané maison, oeuf mollet,
croûtons, tomate, parmesan

Version Maxi 18€

Velouté de topinambour 12€

Chips de topinambour, noisettes,
mousse de champignons

Tataki de thon 13€

Salade thaï

Foie gras 17€

+5 supplément en formule

Mi cuit et sa compotée

LES PLATS

Mignon de porc aux épices 20€

purée de patate douce et carotte
glacée

Pièce du boucher 21€

200 grammes, sauce aux poivres,
frites maison

Risotto 21€

Champignons et crème de
morilles

Burger du 19' 21€

Pain black, steak haché black

Angus, oignons confit, tomates
rôties, mayonnaise piment, tomme
de Caussenard

Raviole de cabillaud 22€

fondue de poireaux, crème
basilic

TOUS NOS PRIX SONT TTC-SERVICE COMPRIS

FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromages affinés	8€
Crème brûlée au citron	8€
Mousse au chocolat et caramel beurre salé	9€
Pavlova kiwi basilic	9€
Coupe 3 boules (glace et sorbet)	7.50€

GLACES

Rhum raisins
Pistache de Sicile
Nougat de Montélimar
Chocolat
Vanille bourbon
Chartreuse verte
Café expresso
Cookies dough
Caramel beurre salé
Violette au miel

SORBETS

Citron de Sicile
Mangue Alphonso
Noix de coco de l'océan indien
Ananas du Costa Rica
Fruits de la passion d'Amérique
Fraise
Framboise
Abricot de la vallée du Rhône
Pommes verte