



ENTREES STARTERS

• Entrée(s) du jour (selon le marché) <i>Daily special (consult the slate)</i>	5,90 €
• Mille-feuille de tomates Coeur de Boeuf et mozzarella de buffalla, pesto <i>Heart of beef tomato and buffalo mozzarella with pesto sauce</i>	6,50 €
• Ravioles de Royan, crème au parmesan <i>Romans Ravioli, parmesan cream</i>	7,20 €
• Carpaccio de bœuf aux câpres, parmesan et roquette <i>“Beef carpaccio with capers, parmesan cheese and salad</i>	7,20 €

LES PLATS MAIN COURSE

• Plat(s) du jour (selon le marché) <i>Daily special (consult the slate)</i>	14,90 €
• Suprême de Poulet au beurre de paprika, riz sauté au citron confit <i>Chicken breast with paprika butter, fried rice with lemon confit</i>	15,90 €
• Entrecôte du Limousin (180g), poivre vert, frites fraîches ou légumes <i>Limousin beef (180g) entrecote steak, green pepper sauce, fresh French fries or vegetables</i>	16,90 €
• Dos de cabillaud, sauce vierge, purée de patate douce ou légumes verts <i>Cod back, virgin sauce, sweet potato puree or green vegetables</i>	15,90 €
Les Suppléments : frites fraîches, légumes, écrasé de pomme de terre, salade	3,00 €

Extras: french fries, vegetables, mashed potato, fried rice with lemon confit, tagliatelle pasta, salad

SALADE COMPOSEE MIXED SALAD

• Salade César (Croustillant de Poulet, tomates confites, oeuf, parmesan) <i>Caesar salad (Romaine lettuce, crispy chicken, tomato confit, egg, parmesan shavings, Caesar sauce, parsley)</i>	13,90 €
--	---------

VEGAN

• Assiette de légumes marinés <i>Pickled vegetables plate</i>	5,90 €
• Penne aux petits légumes, sauce pesto <i>Penne with vegetables and pesto</i>	13,90 €

SUR LE POUCE SNACKING

• Croque-Monsieur, frites et salade <i>Ham and cheese toasted sandwich, fresh French fries, salad</i>	13,50 €
• Croque-Madame, frites et salade <i>Ham, cheese and egg toasted sandwich, fresh French fries, salad</i>	13,90 €

DESSERTS

• Dessert(s) du jour (selon le marché) <i>Daily special</i>	5,80 €
• Salade de fruits de saison, au sirop léger à la vanille et cannelle <i>Fruits salad with light vanilla and cinnamon syrup</i>	6,90 €
• Moelleux au chocolat, glace du chef <i>Chocolat cak with vanilla ice</i>	6,50 €
• Brioche façon pain perdu, sauce caramel beurre salé <i>Sugar brunch way of « Pain perdu », salted butter caramel sauce</i>	6,90 €
• Café gourmand composé de 4 pièces : Moelleux au chocolat, madeleine, pain perdu brioché et Salade de fruits <i>Gourmet coffee with 4 sweets : Chocolat cak, madeleine, Sugar brunch way of « Pain perdu » and fruit salad</i>	7,90 €

Les COUPES GLACEES ICES CREAM

Parfums : Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Caramel au beurre salé. Coco, Fraise intense, Citron, Framboise, cassis
Mangue Mascarpone-Limoncello.
Flavours: Vanilla, Coffee, Chocolate, Pistachio, salted Caramel, Coconut, Flavourful Strawberry, Lemon, Raspberry, Blackcurrant, Mango, Mascarpone-Limoncello.

• Café ou chocolat ou caramel Liégeois (2 boules de glace, nappage, crème fouettée, amandes effilées) <i>Chocolate or Caramel or Coffee “Liégeois” (2 scoops, sauce, whipped cream, flaked almonds)</i>	6,90 €
• Dame Blanche (Une boule de vanille et chocolat, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées) <i>(1 scoop of vanilla, 1 scoop of chocolate, chocolate sauce, whipped cream, flaked almonds)</i>	6,90 €
• Boulevard du Crime (1 boule chocolat et caramel, sauce caramel, crème fouettée, amandes effilées) <i>(1 scoop of chocolate, 1 scoop of caramel, caramel sauce, whipped cream, flaked almonds)</i>	6,90 €
• Colonel (2 boules de sorbet citron, 2cl de vodka /2 scoops of lemon, 2 cl of Vodka)	7,20 €
• Théâtre à l'Italienne (2 boules de Mascarpone-limoncello, 2cl de limoncello) <i>(2 scoops of Mascarpone-limoncello, 2cl of limoncello)</i>	7,20 €
• Coupe 1 boule 1 scoop 2.00 € • Coupe 2 boules 2 scoops 4.00 € • Coupe 3 Boule 3 scoops	5,50 €
• Supplément crème fouettée, sauce chocolat, caramel ou café	1,50 €

Extras : Whipped cream, Chocolate sauce, Caramel sauce, Coffee sauce

MENU ENFANT CHILDREN'S MENU (jusqu'à 11 ans, up to 11 years old)

	10,90 €
• Œuf (plein air) mayonnaise ou velouté de saison, servi avec le plat <i>Egg with mayonnaise or seasonal soup, served with the main dish</i>	
• Steak haché ou Poulet pané ou Fish & chips. Garniture : frites ou légumes verts <i>Ground Steak or Breaded Chicken or Fish & Chips. With fries or green vegetables</i>	
• Madeleine ou boule de glace <i>Madeleine or ice cream (vanilla, chocolate, caramel, pistachio, strawberry) or sorbet (lemon, raspberry)</i>	
• 1 verre de jus de fruits (orange, pomme, multi-fruits) ou sirop (grenadine, menthe, pêche, fraise, citron) <i>A glass of fruit juice (orange, apple, fruits) or syrup (grenadine, mint, peach, strawberry, lemon)</i>	

MENUS MALIN « Malin » menus

Valable pour le déjeuner *valid for lunch*

PLAT + 1 BOISSON
Main course + 1 drink

17.90 €

Plat du jour *Main daily special dish*

Filet de Poulet au beurre de paprika, riz sauté au citron confit
Chicken breast with paprika butter, fried rice with lemon confit
Dos de cabillaud, sauce vierge, purée de patate douce ou légumes verts
Cod back, virgin sauce, sweet potato puree or green vegetables

Verre de vin *Château Gantonnet*
Glass of wine Château Gantonnet
Ou/or
Bière pression 1664 (25cl)
Ou/or
Evian ou/or Badoit (50cl)

ENTREE + PLAT

Starter + Main course

Ou/or

PLAT + DESSERT

Main course + Dessert

21.00 €

ENTREE + PLAT + DESSERT

Starter + Main courser + Dessert

25.00 €

ENTRÉES AU CHOIX CHOICE OF STARTERS

Entrée(s) du jour *Daily special*

Mille-feuille de tomates Coeur de Boeuf et mozzarella de buffalla, pesto
Heart of beef tomato and buffalo mozzarella with pesto sauce

Ravioles de Royan, crème au parmesan
Romans Ravioli, parmesan cream

Carpaccio de bœuf aux câpres, parmesan et roquette
“Beef carpaccio with capers, parmesan cheese and salad

PLATS AU CHOIX CHOICE OF MAIN COURSE

Plat du jour *Main daily special dish*

Suprême de poulet au beurre de paprika, riz sauté au citron confit
Chicken breast with paprika butter, fried rice with lemon confit
Dos de cabillaud, sauce vierge, purée de patate douce ou légumes verts
Cod back, virgin sauce, sweet potato puree or green vegetables

DESSERT AU CHOIX CHOICE OF DESSERT

Salade de fruits de saison, au sirop léger à la vanille et cannelle
Fruits salad with light vanilla and cinnamon syrup
Moelleux au chocolat, glace du chef *Chocolat cak with vanilla ice*
Brioche façon pain perdu, sauce caramel beurre salé
Sugar brunch way of « Pain perdu », salted butter caramel sauce

APERITIFS

Ricard, Pastis 51 (4 cl)	4,50 €
Martini, Suze, Campari, Porto Rouge ou Blanc (6cl),	5,50 €
Muscat (6 cl)	5,50 €
Kir vin blanc (12 cl)	5,00 €
Kir Royal (12 cl)	12 00 €
Americano (15cl)	6,50 €

BIERES

	25cl	33cl	50cl
BIÈRES PRESSION			
1664 Blonde	4,00 €	5,00 €	7,00 €
Grimbergen Blanche	4,50 €	5,50 €	7,50 €
Monaco, Panache, Tango	4,00 €	5,00 €	7,00 €
Happy Hours* 1664 Blonde			5,00 €

BIÈRES BOUTEILLES BOTTLED (β3cl)

Carlsberg	5,50 €
Grimbergen Rouge, Grimbergen Ambrée	6,00 €
Desperados	6,00 €

ALCOOLS ET DIGESTIFS (4 cl)

Cognac, Armagnac, Calvados, Eau de Vie Prune	8,00 €
Get 27/31, Limoncello, Amaretto, Manzana, Baileys	7,00 €

Whisky J&B, Jameson	8,00 €
Chivas / Glenfiddich / Jack Daniels	10,00 €
Rhum classique	7,00 €
Vodka Eristoff	8,00 €
Vodka Grey Goose / Absolut, Belvédère	9,00 €
Gin Bombay Sapphire, Gordon's	9,00 €
Cointreau, Grand Marnier	8,00 €

CHAMPAGNES AOC

Coupe (12cl)	75cl
Deutz brut <i>Classic</i>	12,00 € 65,00 €

LES EAUX MINÉRALES

Evian	33 cl 4,00 €	50 cl 4,50 €	100 cl 6,00 €
Badoit		50 cl 4,50 €	100 cl 6,00 €
Perrier	33 cl 4,50 €		

SOFTS

Coca Cola, Light, Zero, Fanta, Sprite, Nestea (33 cl)	4, 50 €
Schweppes tonic, Schweppes Agrum, Orangina	
Diabolo (Grenadine, Menthe, Pêche, Fraise)	4, 00 €
Fruits pressés frais (orange, citron) (20 cl)	5,80 €
Jus de fruits au verre enfant Glass of Fruit Juice (25 cl)	3,50 €
(Orange, Pomme, Ananas, Mangue, Orange, Apple, Ananas, Mango, Cranberry, Pamplemousse)	
Minute Maid (20 cl)	4,00 €
(Pomme, Orange, Abricot, Tomate, Ananas)	
Sirop à l'eau enfant (25 cl)	3,00 €
Grenadine, Menthe, Citron, Fraise, Pêche, Orgeat, Pastèque, Melon, Caramel, vanille,	
Supplément sirop (2cl)	0,50 €

LES BOISSONS CHAUDES

	En salle et terrasse	Comptoir
Café, Décaféiné, Allongé	2,50 €	1,50 €
Noisette	2,50 €	1,50 €
Capuccino	5,50 €	4,50 €
Double Café Coffee Large	3,50 €	2,50 €
Café Crème	4,00 €	3,50 €
Chocolat	4,00 €	3,50 €
Café ou Chocolat Viennois	5,80 €	4,50 €
Thé / Infusion	4,50 €	3,50 €
Irish Coffee	10,00 €	9,00 €
Vin chaud (20cl)	5,50 €	

Tableau des allergènes est consultable à l'accueil - Allergens list available at welcom desk.
Origine des viandes : France - Origin of meat : France

BOISSONS

VINS

	15cl	46cl	75cl
	LES ROSES		
Provence			
• IGP Méditerranée	4,50 €	14,00 €	22,00 €
• Demoiselle Sans-Gêne			
• Côtes de Provence AOC	5,50 €	17,00 €	27,50 €
• Côté Presqu'île, Minuty			

LES BLANCS

Languedoc Roussillon			
• IGP Pays d'Oc Chardonnay	4,50 €	14,00 €	22,00 €
• Orchys, Terrier & Collovray			

Alsace

• Pinot Gris	6, 80 €	21, 00 €	32, 00 €
• Les Grains			

Côte du Rhone

• Les Garçons	5,00 €	15,50 €	24,00 €
• Domaine de Joy l'Esprit			

Val de Loire

• Quincy AOC	5,80 €	18,50 €	28,00 €
• Maison Blanche			

• Pouilly-Fumé AOC			32,00 €
• Clément & Florian Berthier			

Bourgogne

• Petit Chablis			30,00 €
• Seigneurie de Magdeleine			

LES ROUGES

Loire			
• Saint Nicolas de Bourgueil AOC	5,50 €	15,50 €	25,00 €
• Domaine de la Cabernelle			
• Signature			

Languedoc Roussillon			
• Coteaux de Languedoc			28,00 €
• Pic Saint-Loup AOC			
• Mas de l'Oncle, Cuvée Élégance			

Bordelais

• Bordeaux AOC	4,80 €	14,00 €	22,00 €
• Château Gantonnet			

• Saint-Emilion AOC			32,00 €
• Belle assise			

• Haut Médoc AOC			38,00 €
• L'héritage de Chasse Spleen			

Bourgogne

• Bourgogne Epineuil AOC			29,00 €
• Pinot noir Domaine de Marsoif			

Beaujolais

• Morgon Lathulière Gravelon	5,80 €	18,00 €	28,80 €
• « Corcelette »			

• Brouilly AOC			27,50 €
• Château des Tours			

• Vin sans sulfite			32,00 €
• IGP Val de Cesse			
• Clos Frédéric Galibert			

COCKTAILS

AVEC ALCOOL (4cl)	10 €	Happy Hours* 7 €
--------------------------	------	----------------------------

Cachaça: Caipirinha,	
Vodka: Cosmopolitan, Bloody Mary, Sex on the Beach, Blue Lagoon	
Rhum: Mojito, Cuba Libre,	
Tequila: Margarita, Tequila Sunrise	
Gin: Gin Fizz	
Prosecco: Rubis, Martini Spritz	
Kalhua: Cancun	
Champagne: Pretty Woman	12 € 9 €

SANS ALCOOL (25cl)	8€	6€
• Virgin Mojito (menthe, sucre de canne, limonade, citron vert)		
• Le Florida (orange, ananas, grenadine),		
• Le Grévin (sirop de pêche, grenadine, multifruit, citron vert)		

***Happy Hours: de 15 H à 18 H**