

# Menus Gourmands



Crevettes sautées à l'ail (200grs) 11,00

## Les Apéritifs

Kir	(8cl)	4,90
Kir Royal	(8cl)	9,20
<i>(Cassis, Mûre, Framboise ou Pêche)</i>		
Américano Maison	(6cl)	7,90
Campari	(6cl)	6,80
Ricard /Pastis /Sangria /Porto		5,90
Martini /Marsala		5,90
Suze	(6cl)	5,90
Vodka /Whisky	(4cl)	7,80
Baby	(2cl)	5,20
Whisky	(4cl)	9,20
<i>(Glenfiddich, Chivas, Jack Daniel's ou Bourbon)</i>		
Coupe Champagne	(8cl)	9,20
Laurent Perrier Brut	(1/2 Bt)	35,00
	(Bt)	65,00
Champagne Brut	(Bt)	49,00

Cocktail Maison	(8cl)	5,90
Cocktail de Fruits (Sans alcool)	(8cl)	4,90
Gin Tonic /Whisky Coca	(8cl)	8,10
Vodka Orange	(8cl)	8,10
Soleil Levant	(8cl)	7,10
<i>(Soho, Nectar d'abricot, Jus d'orange, Grenadine)</i>		
Impérial (Champagne, Soho, Lychee)	(8cl)	7,10
Margarita	(8cl)	7,10
Martini Gin	(8cl)	7,10
Spritz / Mojito	(8cl)	8,10

## Les Boissons

<b>Bières bouteille</b>		
1664, Heineken, Pelfort	(25 cl)	4,30
Desperados	(25 cl)	5,10
<b>Bière pression</b>		
Grimbergen	(25cl)	4,00
Grimbergen	(50cl)	7,50
<b>Jus de fruit ou Limonade</b>	(25cl)	3,90
<b>Eaux minérales</b>	(1/2 Bt)	3,90
<b>Bouteille</b>	(1L)	5,30

## Vins au verre

	Verre Pichet	Pichet
	18 cl	25 cl 50 cl
IGP GARD rouge / rosé / blanc	3,50	4,90 6,80
Cote de Brouilly (Dom. de Chardignon)	4,50	7,30 13,50

## Vins Italiens

Rouges	37,5cl	75cl
Chianti D.O.C./Valpolicella D.O.C.	15,90	20,90
Lambrusco sec ou doux / Rosé		19,90
Barbera d'Asti		23,90
Chianti classico		26,90
<b>Blancs</b>		
Orvieto sec	14,90	18,90
<b>Rosés</b>		
Bardolino Chiaretto	15,90	20,90
Lacrima Christi del vesuvio	16,90	22,90

## Vins Français

Blancs	37,5 cl	75 cl
Tariquet Classic IGP Côtes de Gascogne		17,90
Sancerre A.O.C.	18,90	26,90
Bordeaux moelleux A.O.C.		18,50
Petit Chablis A.O.C.		24,90
Chardonnay Pays d'Oc		17,90
<b>Rosés</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
Côtes de Provence A.O.C.	15,90	20,90
Côtes de Provence A.O.C. Minuty Prestige		42,00
Tavel A.O.C.	16,90	23,90
Cabernet d'Anjou		17,90
<b>Rouges</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
Languedoc Saint Christol A.O.P.		19,20
Alsace Pinot Noir A.O.P.		22,80
Touraine Gamay A.O.C.	12,50	17,60
Saumur Champigny A.O.C.	14,80	20,80
Chinon A.O.C.		20,80
Côte de Brouilly A.O.P.		22,50
Côte du Rhône A.O.P.	13,80	19,80
Lussac-Saint-Emilion A.O.C.	14,10	22,20
Graves A.O.C.		28,80
Haut Medoc A.O.C.		26,80
<b>Grandes appellations</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
Pauillac A.O.C. (2014)		39,00
Pomerol A.O.C. (2014)		55,00
Saint-Estephe A.O.C. (2013)		57,00
Chateaufort-Du-Pape A.O.C. (2012)		49,00

Tous nos vins sont issus de Propriétaires-Récoltants  
Distribué par Les Caves à Vins - 91230 Montgeron

Terra Vitis : Label d'Eco Attitude garantissant le travail en lutte raisonnée du vigneron qui limite ainsi au maximum l'emploi de produits chimiques

## Les Salades et Hors d'Œuvre

Fritto Misto (beignets de calamars et crevettes)	12,40
Chiffonnade de Jambon de Parme /ou Assiette Italienne (Assortiment de charcuterie)	12,20
Crottin de chèvre chaud sur lit de salade	9,90
Salade de Gésiers et ses croûtons	9,10
Avocat aux crevettes fraîches (sauce cocktail)	9,10
Salade César (salade, poulet mariné, tomate, parmesan, croutons)	8,50
Salade Vénitienne (salade, tomate, avocat, thon, concombre, maïs, olives)	9,90
Mozzarella Di Buffalo (tomate, mozzarella, huile d'olive, basilic)	9,60
Œuf Caprese (salade, tomate, oeuf, thon, câpres, mayonnaise)	8,60
Salade Sarladaise (salade, foie gras, gésiers confits, câpres, croutons)	13,50
Salade Burrata des Pouilles (tomate, roquette, courgette et carciofi marinés, burrata, et jambon de Parme)	13,50
Salade Italienne (Salade, parme, buffalo, melon)	13,50
Salade Louisianne (salade, avocat, coeur de palmier, crevettes, saumon fumé)	13,50
Salade Berrichonne (salade, crottins, oignons, lardons poêlés, noix)	13,50
Salade de Crottin et saumon fumé	12,90

## Les Carpaccios de Boeuf

Classique (fine tranche de boeuf cru, huile d'olive citronnée, parmesan)	9,90
Carciofi (fines tranches de boeuf cru, mozzarella, coeur d'artichaut, huile d'olive au basilic, citron, olives noires)	12,90
Sancerrois (fines tranches de boeuf cru et toasts au chèvre)	12,90
Carpaccio à l'italienne (fines tranches de boeuf cru, salade, tomate, mozzarella, huile d'olive au basilic)	12,90

Supplément frites ou salade 2 €

## Les Pâtes

Penne all'Arrabbiata / Spaghetti Bolognaise	7,50
Penne au Gorgonzola	9,90
Tagliatelles ou Spaghetti Carbonara (lardons, crème fraîche, oeuf)	10,90
Tagliatelles au Saumon (Fumé Maison ou Frais et Basilic)	11,20
Lasagne au Four	10,90
Cocktail de Pâtes (3 pâtes et 3 sauces différentes)	11,90
Gnocchis aux Trois Fromages	10,90

## Les Poissons (garniture riz)

Sole Belle Meunière (selon arrivage)	20,90
Calamar à la Napolitaine	15,90
Escalope de Saumon cuit au four (cocktail de légumes)	16,90
Fricassée de Calamars et Petites Seiches à l'Espagnola	15,90
Poêlée de Saint-Jacques à la Provençale	22,50

## Les Pizzas

Accompagné d'une salade, 2€ en supplément

Margherita (tomate, fromage, olives)	8,90
Provençale (tomate, thon, poivron, anchois, oignon, oeuf, olives)	10,90
Reine (tomate, fromage, jambon, champignons)	11,90
Médicis (tomate, fromage, champignons, viande hachée «100% boeuf»)	10,90
Calzone (soufflée) (tomate, fromage, jambon, oeuf)	11,90
Vatican (tomate, fromage, jambon, oeuf, champignons, origan)	11,90
Quatre Saisons (tomate, fromage, jambon, coeur d'artichaut, champignons, olives)	11,90
Chef (tomate, merguez, oeuf, fromage)	11,50
Paysanne (tomate, fromage, lardons, oeuf, champignons, origan)	11,90
Indy (base crème fraîche, curry, fromage, oignon, poulet)	10,90
Végétarienne (tomate, fromage, aubergine, coeur d'artichaut, tomate fraîche, olives, parmesan)	10,90
4 Fromages (tomate, montanella, gorgonzola, parmesan, chèvre)	12,40
Chèvre miel (Tomate, fromage, chèvre, miel)	10,90
Norvégienne (tomate, fromage, saumon fumé, crème fraîche)	13,90
Burrata (base tomate, tomate cerise confite, aubergine, courgette marinée, burrata, roquette)	15,90
Mexicaine (tomate, fromage, boeuf épicé, poivron, chorizo)	11,90
Palerme (tomate, fromage, poivron, chorizo, oeuf, olives, origan)	10,90
Mona Lisa (tomate, fromage, gorgonzola, jambon fumé)	12,50
Alsacienne (tomate, fromage, oignons, lardons, pommes de terre, crème fraîche)	10,90
Savoyarde (base crème fraîche, fromage, reblochon, lardons, pommes de terre)	13,00
Super (tomate, fromage, jambon, viande hachée «100% boeuf», merguez, champignons, oeuf)	13,50

Supplément de garniture 2€ - Changement de garniture 1€ / Supplément Saumon fumé, jambon fumé, reblochon 3.50€ - Canif d'eau gratuite à votre disposition

## Les Viandes

Escalope de veau (garniture spaghetti)	16,20
Milanaise (panée)	
À la Crème ou flambée au Marsala	
Bolognaise (panée, avec : jambon, sauce bolognaise, gratinée au four)	
Au Gorgonzola (avec : crème fraîche, gorgonzola)	
Bocconcini à la Romana (avec : fromage, jambon, parmesan)	
Côte d'agneau	16,90
Magret de Canard entier au poivre vert	17,90
Tartare à l'Italienne Frites / Steak Tartare Frites	16,80
Entrecôte de Boeuf	17,90
Filet de Boeuf / Côte de Boeuf	20,90

Garniture : Frites fraîches maison, Sautées, Légumes - Sauces : Poivre, Béarnaise, Gorgonzola - Suppléments garniture 2€

## Les Gourmandises

Fromage blanc	5,10
Crème caramel	6,50
Mousse au chocolat	6,50
Salade de fruits frais	6,40
Profiteroles au chocolat chaud	6,90
Ile flottante	5,90
Ananas des Iles	6,80
Tarte du jour	5,90
Tiramisù	7,90
Crème brûlée parfumée à la vanille	7,80
Nougat glacé et son coulis de fruits rouges	7,60
Moelleux au chocolat et sa boule de vanille	7,40

## Les Boissons chaudes

Café	2,10
Double café	4,00
Décaféiné	2,10
Crème	3,50
Cappuccino	4,80
Infusions (Thé vert Earl Grey, Darjeeling, Menthe, Verveine, Tilleul)	3,90
Irish coffee	8,20
Café gourmand	6,70
Thé gourmand	7,70

## Les Digestifs

<b>Italien</b>	3cl	6,50
Grappa, Amaretto, Sambuca, Limoncello		
<b>Français</b>	3cl	6,50
Armagnac, Cognac, Calvados, Grand-Marnier, Get 27 et 31, Marie Brizard, Poire Williams		

## Glaces artisanales

<b>Coupe 1 boule</b>	2,60
<b>Coupe 2 boules</b>	4,90
<b>Coupe 3 boules</b>	6,90
supplément crème fouettée 1.00€	
<b>Parfums au choix</b>	
Amarena, Barbe à Papa, Café, Caramel beurre salé, Chocolat, Chocolat blanc, Cookies nut's, Marron morceaux, Menthe chocolat, Noisette, Noix de coco, Pistache, Rhum raisin, Tiramisù Vanille, Vanille marbrée caramel	
<b>Sorbets plein fruit, parfums au choix</b>	
Banane, Cassis noir, Citron vert, Fraise, Framboise, Limoncello, Nectarine jaune, Orange sanguine, Passion, Poire, pomme verte	

## Coupes glacées

Dame blanche (Glacé vanille, chocolat, crème fouettée)	7,70
Café ou chocolat liégeois (Glacé café ou chocolat, extrait de café ou chocolat chaud, crème fouettée)	7,70
Banana split (Glacé vanille, glacé chocolat, sorbet banane, fruit, chocolat chaud, crème fouettée)	7,90
Coupe Mona Lisa (Glacé menthe, chocolat, chocolat chaud, crème fouettée)	7,90
Poire Belle Hélène (Glacé vanille, poire fruit, chocolat chaud, crème fouettée)	7,80
Pêche melba (Glacé vanille, pêche fruit, crème fouettée)	7,90
Coupe Amarena (Glacé vanille, griotte, crème fouettée)	8,10
Coupe Médicis (Glacé vanille, glacé café, glace noisette, Bailey's)	8,30
Colonel (Glacé vanille, glacé café, glace noisette, Bailey's)	8,70
Sorbet citron, vodka	
Mystère	7,50