



Les Classiques 10€

Anchois	Gorgonzola
Fromage	Jambon
Champignons	Chorizo
Mozzarella	Figatelli

NAPOLITAINE :

Anchois, câpres, emmental rapé, olives

Base sauce tomate Les Spéciales 13,50€

MARGHERITA : Mozzarella, basilic, rondelles de tomates fraîches, olives

LA REINE : Jambon, champignons, mozzarella, olives

LA ROYALE : Jambon, champignons, emmental rapé, olives

LA Burger : Viande hachée, tomate fraîche, tostinette sauce burger, olives

LA 3 FROMAGES : mozzarella, gorgonzola, emmental râpé, olives

LA 4 FROMAGES : tomate fraîche, , mozzarella, gorgonzola, emmental râpé, olives

LA CORSAISE : Figatelli, tomates, moza râpé, poivrons, oignons, brousse, olives

L'ESPAGNOLE :

Chorizo, poivrons, oignons, emmental râpé, olives, jambon cru après cuisson.

L'ARMENIENNE : Viande hachée, oignons, poivrons, emmental râpé, olives

LA CALZONE : Champignons, jambon, oeuf, emmental rapé

LA VEGETARIENNE : Champignons, oignons, poivron, courgette, aubergine, tomate fraîche

La BUFFALA : tomate fraîche, basilic frais,

Base Crème fraîche 13,50€

DAME BLANCHE : Lardons, emmental râpé, olives.

NORVEGIENNE : Saumon fumé, emmental râpé, olives

LA CREMIERE : Mozzarella, gorgonzola, emmental râpé, olives.

FROMAGERE : Mozzarella, gorgonzola, chèvre, emmental râpé, olives

LA SAVOYARDE : Reblochon, oignons, lardons, emmental râpé, olives.

LA ROYALE : Jambon, champignons, lardons, emmental râpé, olives.

LA KEBBAB : Emincés de veau, oignons, olives

L INDIENNE : Poulet, curry, oignons, emmental râpé, olives

GERSOISE : Gesiers de canard, magret fumé, foie gras, oignons 14,50 €

Les Apéritifs

Pastis, Ricard,	2,60 €
Moresque, Tomate, Perroquet	2,80 €
Suze	3,50 €
Kir	3,80 €
Kir Royal	7,00 €
Martini blanc, Martini rouge	3,50 €
Muscat	3,00 €
Whisky	4,50 €
Whisky Coca	4,80 €
Jack Daniel's	6,80 €
Vodka, Vodka Pomme	5,50 €
Malibu, Malibu ananas	5,50 €
Get 27, Get 31	6,00 €
Gin, Gin Tonic	5,50 €
Rhum Blanc	6,00 €
Rhum Ambré	7,00 €

Les Bières

Leffe, Blonde ou Brune	5,00 €
Picon bière	4,00 €
1664	3,00 €
Monaco	3,50 €
Panaché	3,00 €
Heineken	3,50 €
Gommet	3,50 €
Tango	3,50 €
Valse	3,50 €

Les Softs

Jus de Fruits PAGO	3,00 €
Orange, Fraise, Banane, Pomme, Ananas, Tomate	
Coca, Coca zero, Orangina,	
Schweppes, Ice Tea	3,50 €
Gambetta limonade	3,00 €
Perrier 33 cl	3,00 €
Sirop à l'eau	2,50 €
Diabolo	2,90 €
Supplément sirop	0,50 €

Les Boissons Chaudes

Café	2,00 €
Déca	2,20 €
Café crème	2,80 €
Thé ou infusion	3,00 €

Cocktail Maison

L'ETINCELLE DE MINUIT

Champagne, Gin, Cointreau, Passoa Passion,
Jus de banane
7,50 €

LE MECHANT ZOUK

Rhum, jus de fruits, sirop de Canne,
sirop de Grenadine
7,50 €

LE COCKTAIL DES ÎLES

Rhum blanc, Malibu, Glace Coco
7,50 €

L'AMERICANO MAISON

Martini blanc, Martini rouge, Gin, Campari
6,90 €

Cocktails Sans Alcool



T BORA BORAT

Jus et purée de fruit de la passions,
Sirop de grenadine, jus d'ananas, menthe
fraîche, citron 6,90€

Les Bulles...

Champagne Selection Nicolas Gueusquin	
La Coupe	7,00 €
La Bouteille	48,00 €

Les Eaux

Demi litre / 3,50 € Litre 5,50 €

Evian - San Pellegrino - Badoit

Service compris

Nos Entrées



Foie Gras au Morilles **	16,50 €
Palette de Charcuterie	13,50 €
Camembert Fondu, accompagné de sa verdurette - 15 Mn d'attente	11,90 €
Cuisses de Grenouilles à la crème, flambées au Pastis, ail et persil	14, 50 €
Carpaccio de Boeuf, copeaux de parmesan, échalotes, huile d'olive, citron	15,50 €
Carpaccio de Saumon, aneth, baies rose, citron, huile d'olive, échalote	15,90 €
Melon à l'italienne jambon cru, salade, tomate, melon	14,50 €
Tartare d'avocat et crevettes, oignons, ciboulette, tomates	13,50 €
Terrine de Poulpe à la Provençale	9,20 €
Terrine de Joue de Boeuf	8,90 €
2 Pieds de Cochon, panés, grillés	11, 80 €

Les Salades

LA NIÇOISE	15,50 €	LA fermiere	15,50 €
Salade, tomates, pommes terre poivrons, oeuf dur, haricot vert, filet d'anchois, thon, olives, oignons		Salade, tomates, pommes de terre, œuf dur, oignons, poulet, dés d emmental	
LA CHEVRE CHAUD	15,50 €	LA BERGERE	15,50 €
Salade, tomates, tomates sechées mari- nées, pignons de pin, jambon cru, crottins panés aux amandes.		Salade, emmental sur toast, reblochon sur toast, brie sur toast, jambon cru, tomates sechées marinées, tomates, pignons de pin, chèvre pané.	
LA MARINE	16,50 €	LA PERIGOURDINE	16,50 €
Salade, avocat, saumon fumé, tomates, Saint-Jacques marinées, crevettes roses, suprême de pamplemousse, baies rose, terrines de poissons sur toast.		Salade, Gésiers confit, magret fumé ,foie gras pommes de terre, oignons, tomate tomate cerise .	

Le Coin Boucherie

Nos Viandes sont accompagnées de 2 garnitures au choix
: Frites maison, Salade ou Légumes du jour

Le Boeuf



La Côte de Boeuf pour 2 personnes « environ 1 kg»	60,50 €
Le Tartare maison préparé ou pœlé	16,90 €
Le Steak haché ~250 grs /14,90€	XXL 400 grs 17,90 €
L'Entrecôte 250 grs	19,50 €
Le LOUCHEBEM « Sélection du Boucher» ~ 400 grs	27,50 €
Le Pavé de Rumsteack 250grs	18,50 €
L'Onglet ~ 220/250 grs	18,50 €
L'Hamburger	15,20 €
Supplément Oeuf à Cheval	1,50€
Les Brochettes Marinées	18,90 €
Sur demande : L ' Entrecôte de KOBÉ Boeuf ~ 300 grs	

Les Autres Viandes

Les Côtelettes d agneau 3 pièces	18,50 €
L'Escalope de Veau crème, champignons, gratiné au Feu de Bois.	19,50 €
L'Escalope de Veau à la Milanaise	18,50 €
Le Magret de Canard entier environ 300/350 grs	20,50 €
Les 3 viandes : Côte d'agneau, magret de canard, boeuf	19,90 €
Les Brochettes de Volaille marinées	17,50 €

Nos Spécialités

Les Pieds Paquets, pommes de terre vapeur	20,50 €
Les 3 Pieds de Cochons panés, grillés	16,90 €
L'Andouillette de Troyes	18,50 €

* Sauces Maison a Part * Poivre vert, Roquefort, échalote 2,80€ Cèpes 3,20 € Supplement legumes 2,90€
--

Service compris

Les Pâtes

Raviolis au foie gras, sauces aux cèpes	16,50 €
Tagliatelle ou Penne Carbonara	14,50 €
Tagliatelle ou Penne Gorgonzola	13,90 €
Tagliatelle ou Penne Saumon fumé	14,90 €

Les Poissons



accompagné de riz et tomates Provençales

Le Saumon Grillée à la crème citronné	16,80 €
Le Poisson du Jour Grillé au feu de bois, selon arrivage	20,50 €
Les Brochettes de Gambas aux chorizo et sa persillade	19,50 €

DEJEUNER A LA FLAMBEE

Entrée du jour : 5,20 €
Plat du jour : 11,20 €

MENU EXPRESS 15,50 €

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert

**MENU ENTREE + PLAT
+ DESSERT 18,50 €**

Dessert au choix :

Mousse au chocolat - Ile Flottante -
Salade de Fruits
Assiette de Fromage

Coupe 3 parfums au choix

Tous les midis sauf week-end et jours feriés

 **Menu** 
enfant -12 ans
9,50 €

Sirop aux Choix

**

Nuggets de Poulet

ou

Steak haché

Accompagnement

Frites ou Pâtes Penne

ou légumes du jour

**

Glace Surprise

Nos Desserts Maison

Tarte pomme façon grand-mère	7,50 €	Salade de Fruits Frais	6,80 €
Tarte citron meringuée	7,50 €	Tiramisu	7,50 €
Crème Brûlée	7,50 €	Île Flottante	6,50 €
Café ou Thé Gourmand selon l'humeur du Chef	7,50 €	Mousse au Chocolat	6,90 €
		Assiette de Fromages	6,50 €
Fondant au chocolat, crème anglaise	7,20 €		
Panacotta et son colis de fruits rouge	7,20 €		

Nos Coupes Glacées

Profiteroles Choux, glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly	7,50 €
La Dame Blanche Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly	7,50 €
Le Banana Split Boule de glace vanille, chocolat et fraise, chocolat chaud, banane fruit, chantilly	7,50 €
Le Café Liégeois Glace vanille et café, espresso froid, topping café, chantilly	7,50 €
La Coupe Fraîcheur Salade De fruits, boule de glace au choix	7,50 €
La Coupe de Glace 3 parfums au choix Glace : Vanille, chocolat, pistache, café, rhum-raisins, coco Sorbet : citron, poire, fraise, cassis, fraise	6,50 €
Le Colonel Sorbet Citron, Vodka	7,90 €
Le Général Sorbet Poire, Alcool de Poire	7,90 €
L'Iceberg Glace menthe-choco, Get 27	7,90 €
Irish Coffee	7,90 €

Digestifs

Garlaban, Cognac, Armagnac, Calvados
Manzana Verde, Limoncello, Eau de Vie de Poire 7,00 €

La Carte des Vins

Vin de Pays des Bouches Du Rhones « rouge, blanc, rosé»

Le Verre 3,00 €

25 cl / 4,50 €

50 cl/ 7,50 €

	50 cl	75 cl
Domaine Fredavelle Rouge, Rosé	14,50 €	18,50 €
Domaine St Hilaire Rouge, Rosé	17,00 €	24,00 €
Domaine St Hilaire Cuvée Prestige - Blanc, Rouge, Rosé	18,50 €	27,00 €
Château Lacoste Cuvée Boisée - Rouge	17,50 €	26,00 €
Château Lacoste Rosé d'une nuit	18,00 €	25,00 €
Château Virant Rouge		27,50 €