

APÉRITIFS

APÉRITIF MAISON (ROSÉ PAMPLEMOUSSE)	6 ^{€00}
COUPE DE CHAMPAGNE	8 ^{€50}
COUPE DE CRÉMANT <i>DOMAINE SCHMIT-FOHL</i>	6 ^{€00}
KIR VIN BLANC, KIR BOURGUIGNON	5 ^{€00}
APÉROL SPRITZ	6 ^{€00}
MOJITO, CAÏPIRINHA	8 ^{€00}
PORTO ROUGE OU BLANC	6 ^{€00}
MARTINI ROUGE OU BLANC	6 ^{€00}
CAMPARI*, CYNAR*	6 ^{€00}
GIN*, WHISKY*, VODKA*	6 ^{€00}
RICARD	5 ^{€00}
PICON BIÈRE	4 ^{€50}
CRODINO (SANS ALCOOL)	4 ^{€00}
*AVEC ACCOMPAGNEMENT	7 ^{€00}

DIGESTIFS

COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS	5 ^{€00}
MIRABELLE, FRAMBOISE, POIRE (LUX)	6 ^{€00}
AMARETTO, SAMBUCA, AVERNA, COINTREAU	5 ^{€00}
LIMONCELLO, GRAPPA	5 ^{€00}
JB, OBAN, JACK DANIEL'S	6 ^{€00}
BAILEY'S, GET 27	6 ^{€00}

BIÈRES

CLAUSEL	25cl	2 ^{€50}	40cl	4 ^{€00}
SANS ALCOOL				3 ^{€00}

BIÈRES SPÉCIALES

BATTIN EXTRA	33cl	3 ^{€50}
DUVEL	33cl	4 ^{€50}
CORONA	35,5cl	5 ^{€00}
ORVAL	33cl	4 ^{€00}
HOEGAARDEN BLANCHE	25cl	3 ^{€50}
BATTIN BLANCHE	33cl	4 ^{€00}
BATTIN FRUITÉE	33cl	4 ^{€00}
BATTIN TRIPLE	33cl	4 ^{€50}

SOFTS

VITTEL, ROSPORT, SAN PELLEGRINO	200ml	3 ^{€50}
COCA, COCA ZÉRO, FANTA, SPRITE	200ml	2 ^{€50}
LEMON, PERRIER, VITTEL, ICE TEA, TONIC	200ml	2 ^{€50}
ORANGE PRESSÉE		4 ^{€00}
JUS D'ORANGE, TOMATE, POMME, ANANAS		2 ^{€00}

CAFÉS & THÉS

MOKA, ESPRESSO & DÉCAFÉINÉ	2 ^{€50}
CAPPUCCINO ITALIEN OU CHANTILLY	3 ^{€20}
DOUBLE ESPRESSO	3 ^{€50}
IRISH COFFEE	7 ^{€00}
THÉ EARL GREY, DARJEELING	3 ^{€00}
THÉ VERT GUNPOWDER	3 ^{€00}
THÉ VERT À LA MENTHE, THÉ JASMIN	3 ^{€00}
VERVEINE OU CAMOMILLE	3 ^{€00}

VINS AU VERRE

VIN BLANC CÉPAGE SAUVIGNON	4 ^{€00}
VIN BLANC CÉPAGE CHARDONNAY	4 ^{€00}
VIN ROSÉ	4 ^{€00}
VIN ROUGE CÉPAGE MERLOT	4 ^{€00}
VIN ROUGE DE BORDEAUX	4 ^{€00}
VIN ROUGE DU RHÔNE	4 ^{€00}
VIN PRESTIGE, TOURS DE CHARMAIL, HAUT-MEDOC	7 ^{€00}

LES VINS PETIT FORMAT

BLANC, ROUGE OU ROSÉ	
¼ LITRE	5 ^{€00}
½ LITRE	10 ^{€00}

EFFERVESCENTS

CRÉMANT BRUT, DOMAINE SCHMIT-FOHL	33 ^{€00}
CHAMPAGNE, ALAIN LEBOEUF BRUT	51 ^{€00}

LES BLANCS

RIESLING AHN VOGELSSANG, DOMAINE SCHMITZ-FOHL (Luxembourg)	29 ^{€00}
SAINT-VÉRAN, EN CRÊCHES, DOMAINE SAUMAIZE (Bourgogne)	39 ^{€00}
SANCERRE BLANC, LES PIERRIS, DOMAINE CHAMPAULT (Loire)	35 ^{€00}
CHARDONNAY-VIOGNIER, PAYS D'OC, DOMAINE RÉGISMONT (Languedoc)	21 ^{€00}

LES ROSÉS

LES PAPILLES ROSÉ, DOMAINE GUEISSARD (Côtes de Provence)	24 ^{€00}
BANDOL ROSÉ, CUVÉE G, DOMAINE GUEISSARD (Côtes de Provence)	38 ^{€00}

LES ROUGES

PINOT NOIR VIEILLES VIGNES R. DEMOUGEOT (Bourgogne)	37 ^{€00}
CHÂTEAU PRIGNAC, MÉDOC (Bordeaux)	26 ^{€00}
CHÂTEAU TOURS DE CHARMAIL, HAUT-MÉDOC (Bordeaux)	39 ^{€00}
LE PAVILLON DE SAINT JACQUES, LALANDE DE POMEROL (Bordeaux)	39 ^{€00}
BEAUMES DE VENISE, TERRES BLANCHES, D. DE FENOUILLET (Rhône)	32 ^{€00}
LES HAUTS DE PEZ, SAINT. ESTÈPHE (Bordeaux)	46 ^{€00}
CROZES HERMITAGE, DOMAINE DES LISES, D. MAXIME GRAILLOT (Rhône)	49 ^{€00}
TERRASSES DU LARZAC, LES PETITS PAS, PAS DE L'ESCALETTE (Languedoc)	34 ^{€00}
PRIMITIVO DI MANDURIA DOCG, MASSERIA TRAJONE (Italie)	21 ^{€00}
EL PICARO, TINTO TORO BODEGA MATSU (Espagne)	29 ^{€00}
SYRAH, TANDEM, DOMAINE DES OULEB THALEB (Maroc)	35 ^{€00}

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



SALADES

SCAMPIS THAÏ 16€50
Mélange de salades, légumes croquants à la coriandre, vinaigrette thaï, mangue en cube, scampis frits.

CHÈVRE CHAUD ✓ 15€50
Mélange de salades, tartine de chèvre chaud, noix, vinaigrette miel & moutarde.

SAUMON CONFIT, SAUCE GRAVLAX *New* 16€50
Mélange de salades, saumon confit, pommes de terres nouvelles, pomme verte, fenouil, oignons, grenade, aneth, sauce gravlax.

CÉSAR 15€50
Mélange de salades, poulet grillé, œuf dur, croûtons, parmesan, tomates cerises, sauce César.

BŒUF THAÏ *New* 17€50
Rumsteak grillé et émincé, légumes croquants, basilic thaï, menthe, sauce citron vert et soja sans gluten.

CARPACCIO & TARTARES

ACCOMPAGNÉS DE POMMES FRITES FRAÎCHES.

CARPACCIO ITALIE 15€50
Viande de bœuf, huile d'olive, tomates confites, roquette, parmesan, vieux balsamique, noisettes torréfiées.

CARPACCIO SAUMON *New* 16€50
Vinaigrette passion, mangue, grenade, fines herbes.

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 16€50
Huile d'olive, jaune d'œuf, moutarde, ketchup, cornichons, oignons, persil, roquette, parmesan & tomates confites.

TARTARE DE SAUMON, AVOCAT & POMME VERTE 17€50
Guacamole, jus de citron vert, huile d'olive, ciboulette & toast.

VIANDES & VOLAILLES

SERVIS AVEC UNE SAUCE ET UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX.

TAGLIATA DE POULET 15€00
Roquette, parmesan, tomates confites.

ONGLET DE BŒUF 250GR 15€00
ANGUS IRLANDAIS.

BAVETTE DE BŒUF 250GR 17€50
ANGUS.

CŒUR DE RUMSTEAK DE BŒUF 250GR 19€50
ANGUS IRLANDAIS.

TAGLIATA DE BŒUF 250GR 20€50
ANGUS IRLANDAIS.
Roquette, parmesan, tomates confites.

BURGERS

BUNS MAISON, ACCOMPAGNÉS DE POMMES FRITES FRAÎCHES.

«BURGER VÉGÉTARIEN» ✓ TOUS NOS BURGERS PEUVENT ÊTRE SERVIS AVEC UN BURGER DE LÉGUMES.

CHEESY 16€50
Viande de bœuf, double cheddar, cornichons, sauce «A Table», oignons rouges confits.

MEXICO 16€50
Viande de bœuf, cheddar, guacamole maison, sauce tomate épicée, oignons rouges, nachos, salade romaine.

COWBOY 17€50
Viande de bœuf, cheddar, poitrine de porc fumée, oignons rings, sauce BBQ, œuf au plat, roquette.

POULET CÉSAR 16€50
Filet de poulet grillé, mayonnaise César, copeaux de parmesan, roquette, tomates.

FISH *New* 17€50
Pavé de cabillaud pané, sauce tartare maison, tomates et salade romaine.

BURGER DU MOMENT
Veuillez demander à notre personnel de service.



L'EFFET BIG:
DOUBLEZ VOTRE VIANDE DE BŒUF
POUR 4€ SUPPLÉMENTAIRE

SAUCES

- CHAMPIGNONS CRÈME
- POIVRE VERT CRÈME
- ROQUEFORT CRÈME
- BEARNAISE
- VIERGE

(HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, TOMATES, CITRON, BASILIC, PIGNONS DE PIN)

ACCOMPAGNEMENTS

- FRITES
- RIZ
- TAGLIATELLE
- SALADE MIXTE
- LÉGUMES DE SAISON

SECOND ACCOMPAGNEMENT OU SAUCE À 0.50€

FR/UK

POISSONS

SERVIS AVEC UNE SAUCE ET UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX.

FILET DE SAUMON 16€50

FILET DE BAR 16€50

FISH & CHIPS 14€50
Sauce tartare maison.

PÂTES

ACCOMPAGNÉE DE PARMESAN REGGIANO RAPÉ.

PENNE POULET CURRY INDIEN *New* 15€50
Dés de poulet sautés, sauce curry au lait de coco.

RAVIOLES DE SAUMON *New* 15€50
Courgettes, crème de parmesan tomate.

TAGLIATELLE AUX LÉGUMES ✓ 14€50
Légumes grillés, pesto, billes de Mozzarella.

LE BOCAL VÉGAN COCOTTES®

MASSAMAN VÉGAN ✓ *New* 11€80
Chou fleur, petits pois, tomates, patates douces, aubergines, curry jaune, gingembre, lait de coco, riz basmati, lentilles beluga.

PLATS TRADITIONS

SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX.

DEMI POULET FERMIER RÔTI 14€50

BOULETTES LIÉGOISES 12€80

BOULETTES SAUCE TOMATE 12€80

CORDON BLEU DE VEAU 15€50
Sauce champignons.

DESSERTS

TIRAMISU FRAISE *New* 6€00

SALADE DE FRUITS *New* 6€00

MOUSSE AUX DEUX CHOCOLATS 6€00

DAME BLANCHE 6€00
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly.

GLACES (LA BOULE) 2€00
Vanille, fraise, chocolat.

SORBETS (LA BOULE) 2€00
Framboise, citron.

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 7€00

TOUT RENSEIGNEMENT SUR LES ALLERGÈNES DES PLATS EST À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL DE SERVICE. ✓ PLAT VÉGÉTARIEN