

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}
GUINNESS	33cl	5 ^{€00}
ORVAL	33cl	4 ^{€00}
BATTIN BLANCHE	33cl	4 ^{€00}
HOEGAARDEN BLANCHE	25cl	3 ^{€50}
BATTIN FRUITÉE	33cl	4 ^{€00}

SOFTS

VITTEL ½, ROSPORT ½, SAN PELLEGRINO ½	3 ^{€50}
COCA, COCA ZÉRO, FANTA, SPRITE ¼	2 ^{€50}
LEMON, PERRIER, VITTEL, ICE TEA ¼	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 COFFE	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-MÉDOC	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}
CHAMPAGNE R DE RUINART	74 ^{€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 PAILLES 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, LANDE 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

- PAYSANNE *New*** 14^{€50}
Mélange de salades & chicons, comté, jambon cuit et cru, noix, pomme granny, vinaigrette miel moutarde.
- CHÈVRE CHAUD ✓** 15^{€50}
Mélange de salades, tartine de chèvre chaud, noix, vinaigrette miel & moutarde.
- SAUMON MI CUIT AU SÉSAME GRILLÉ** 16^{€50}
Mélange de salades, légumes croquants à la coriandre, vinaigrette soja & citron vert.
- POULET TANDOORI *New*** 15^{€50}
Mélange de salades, poulet grillé aux épices tandoori, ananas, noix de cajou. Vinaigrette curry.
- CÉSAR** 15^{€50}
Mélange de salades, poulet grillé, œuf dur, croûtons, parmesan, tomates cerises, sauce César.

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** 16^{€50}
Vinaigrette huile d'olive vierge & citron, mesclun, ciboulette, persil, estragon & cerfeuil.
- 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}
IBÉRIQUE BLEU OU SAIGNANT UNIQUEMENT.
- 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.
- ITALIAN CHICKEN** 16^{€50}
Filet de poulet grillé aux épices italiennes, cream cheese aux tomates confites, sauce tomate, roquette, oignons frits.
- SCANDINAVE *New*** 17^{€50}
Burger de saumon, cream cheese à l'aneth.
- BURGER DU MOMENT *New***
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
 - ÉCHALOTE
 - BÉARNAISE
 - 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€

POISSONS

SERVIS AVEC UNE SAUCE ET UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX.

- FILET DE SAUMON** 16^{€50}
- FISH & CHIPS** 14^{€50}
Sauce tartare maison.
- PÂTES DE CECCO**
ACCOMPAGNÉE DE PARMESAN REGGIANO RAPÉ.
- RAVIOLES FARCIES *New* AUX CHAMPIGNONS** 15^{€00}
Potimarron rôti & crème de parmesan.
- PENNE SAUMON & COURGETTES** 15^{€00}
Tomates confites, crème de parmesan, tomate, ciboulette.
- SPAGHETTI CARBONARA *New*** 12^{€80}
- PENNE ALL'ARRABBIATTA *New*** 12^{€80}

PLATS TRADITIONS

SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX.

- DEMI POULET FERMIER RÔTI** 14^{€50}
- BOULETTES LIÉGEOISES** 12^{€80}
- BOULETTES SAUCE TOMATE *New*** 12^{€80}
- CORDON BLEU DE VEAU** 15^{€50}
Sauce champignons.

LE BOCAL VÉGÉTARIEN COCOTTES®

- CURRY INDIEN VÉGÉTARIEN ✓** 11^{€80}
Dés de corn, aubergines, tomate, pois chiches, riz basmati, lentilles corail, lait de coco & curry léger.

DESSERTS

- MOUSSE AUX DEUX CHOCOLATS *New*** 6^{€00}
- PANNACOTTA AUX FRUITS ROUGES *New*** 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}