

Vu les mesures sanitaires obligatoires, Nos cartes ont été fusionnées et limitées .

Nos plats étant réalisés à la commande, merci de signaler que le temps vous est compté.

Les Apéritifs

Le Séby Mistercover	10,00 €
(Vodka, jus de pamplemousse et indian tonic)	
Gin Tonic "Jacques"	12,00 €
(Bombay, fever tree Indian, poivre rose, concombre)	
Gin Tonic "Récalcitrants"	12,00 €
(Gin de Binche, fever tree Méditerranéen, orange, poivre timut)	
Mojito	9,50 €
(Rhum Blanc, eau pétillante, menthe, citron vert)	
Red Villée	10,00 €
(Eau de Villée, jus d'aireselles, menthe, citron vert)	
Apéritif Maison	7,50 €
Flûte de Champagne	10,00 €
Apérol sprit	9,00 €
Bitter "Plus Oultre "	9,00€
Kir royal	10,00 €
Kir	6,00 €
Martini blanc ou rouge	6,00 €
Suze	6,00 €
Pastis	6,00 €
Porto rouge ou blanc	6,00 €
Pineau des Charentes Blanc ou rosé	6,00 €
Batida de coco	6,00 €
Pisang	5,00 €
Picon nature	6,00 €
Campari nature	6,00 €
J & B ou Jameson Irish whisky	6,00 €
Bacardi, Gin, Vodka	6,00 €
Supplément d'accompagnement	1,50 €
(Eau, soft, jus de fruits, bière, ...)	
<u>Apéritifs sans alcool</u>	
Pisang	5,00 €
Bitter	5,00 €
Mojito	5,00 €

Pour grignoter le dimanche après midi

Assiette Mixte 10,00 €

(Charcuterie, fromages, olives, ...)

Les Vins Sympas du Coin Bistro

Blanc

Chibets Chardonnay Pays d'Oc	22,00 €
Méli-mélo Pays d'Oc	22,00 €

Rosé

Saint-Auriol	24,00 €
Saint-Christol étenel été	22,00 €

Rouge

Le Petit Coquet Vinsobres CDR	30,00 €
Cahors Infini Malbec	25,00 €
Guilhem Barré « La Peyrière »	32,00 €
Méli-Mélo Pays d'Oc	22,00 €

Pots lyonnais

En rouge / blanc / rosé	Saint-Chinian Cuvée Jean
	De Roze

Le verre	4,00 €
Le verre de moelleux	5,00 €
Le ¼ pichet	7,00 €
Le ½ pichet	12,50 €

Envie de plus de choix

N'hésitez pas à consulter notre livre de cave

Soft

Eau plate ou pétillante	2,50 €
Perrier citron	2,50 €
Coca, Coca zéro	3,00 €
Spa orange ou Spa citron	3,00 €
Nordic Tonic	3,00 €
Nordic Agrumes	3,00 €
Fuze tea pétillant, pêche ou green	2,50 €
Supplément sirop	0,75 €
Orange pressée ou citron pressé	6,50 €
Jus d'orange	3,00 €
Jus de pomme /cerise	3,00 €
Jus d'ananas	3,00 €
Jus de pamplemousse rose	3,00 €
Jus de tomate	3,00 €

Grand format

Eau litre	6,50 €
Eau demi litre	4,00 €
Coca litre	7,00 €

Bières Belges

Chimay Rouge	3,75 €
Chimay Blanche	4,70 €
Chimay Bleue	5,20 €
Chimay Dorée 4,8 °	4,10 €
Maes	2,50 €
Maes sans alcool	2,75 €
Moinette Blonde	4,30 €
Blanche de chez Lupulus	4,95 €
Saint-Feuillien Blonde ou Brune	4,30 €
Duvel	4,30 €
Orval	4,50 €
Westmalle triple Blonde	4,50 €
Rochefort 8 °	5,20 €
Rochefort 10 °	6,90 €
Kwack	4,20 €
Leffe Blonde	4,00 €
Grisette Blonde (Bio sans gluten)	2,50 €
Gueuze Mort Subite	3,50 €
L'impératrice	5,00 €
Binchoise Blonde ou Brune	4,50 €
Binchoise triple	4,60 €
Bière des ours	5,25 €
Charles Quint	4,50 €
Karmeliet	4,50 €
Quintine	4,50 €
Bière du Château Blonde ou Brune	5,25 €
Nelson (IPA)	5,90 €
Kriek Mystic	3,50 €
Leffe Ruby	4,00 €
Embuscade	5,50 €
Cuvée des Trolls	3,00 €

Bières Bouchonnées

Blondes 75cl

Gueuze mort subite 37,5 cl	6,50 €
Moinette blonde	9,80 €
Binchoise Blonde	10,50 €
Lupulus blonde	11,00 €
Chimay Cinq Cents	10,75 €
Chouffe	11,40 €
Impératrice	11,75 €

Brunes 75cl

Chimay Grande Réserve	12,50 €
Chimay Première	9,40 €
Lupulus brune	11,00 €

Restauration

Menu de Saison 38,00 €

Tartare de thon, œuf de caille, algues, wasabi.
Ou
Foie gras au Ruffus, oignons confit à la bière des ours,
pain perdu.
&
Carré de veau, tomate, sardines, capres, gratin dauphinois.
Ou
Magret de canard, miel, thym, pêche plate, pommes dauphines
&
Nougat glacé pistache, fruits rouges, meringues de citron vert.

Suggestions de septembre

Entrées

- * Foie gras, Pain perdu, oignons des ours .21,50 €
- * Demi Homard breton, fenouil confit, aubergines fumées, Beurre de poivrons doux 27,50 € (minimum 2 personnes)
- * Carpaccio de filet pur, truffe d'été, roquettes, tomates.21,50€
- * Brochette de scampis sauce gribiche (6 pièces).15,50 €
- * Os à moelle à fleur de sel, pain rôti .12,50€

Plats

- * Brochette de gigot d'agneau, ratatouille, grenailles.19,50 €
- * Turbot de Bretagne cuit meunière, chou caramélisé, beurre de truffe de Bourgogne 35,00 €
- * rognon de veau, moutarde échalotes, gratin dauphinois 20,00€
- * Escavèche de Chimay, frites. 16,50 €
- * Escavèche de truite, frites, 20,00 €
- * magret de canard, miel, thym, pommes dauphines 20,50 €
- * Côte à l'os de vache D'Aubrac Maturée. (+/- 1,200kg) 79,00€

Avant le dessert

- * Assiette de la chèvrerie des cents pieds.12,00 €

Disponible en menu « chèque-Cadeau » sans supplément

Pour les autres plats un supplément sera demandé.

Entrées

Croquettes aux crevettes grises	20,00 €
Fondus au fromage de Bonne-Espérance	14,00 €
Duo de croquettes	18,00 €
(un fondu au fromage, une croquette aux crevettes)	
Assiette de Saumon fumé Maison	15,00 €
(servi avec persil, échalotes, toast)	

Salades

Frisée aux lardons	15,00 €
(Frisée, lardons, oignons frits, œuf poché, pommes, croûtons)	
Salade de chèvre des Cents pieds	15,00 €
(Salade, chèvre chaud, chèvre frais, raisin, pomme, noix, miel)	
Salade de scampi aux tomates confites	17,00 €
(Scampi 6 pc, jeunes pousses, tomates confites et parmesan)	

Viandes

Filet Américain préparé minute (crudités, frites)	15,50 €
Entrecôte Angus Beef (crudités, frites)	24,50 €
Onglet de bœuf (crudités, frites)	22,00 €
Brochette de bœuf (crudités, frites)	19,00 €
Sauce au choix :	3,00 €
Béarnaise, archiduc, roquefort, poivre vert, échalotes, Beurre maitre d'hôtel...	
Bénoù »Burger	15,50 €
(180gr pur bœuf haché minute, sauce Barbecue, oignon rouge, cheddar, tomate, salade) frites	
Supplément de crudités	2, 50 €
Supplément de frites	2, 50 €
Supplément de légumes chauds	3, 50 €

Pour les enfants (-12 ans)

Linguine sauce bolognaise	10,50 €
Le Burger junior	12,00 €
(100gr pur bœuf haché minute, sauce Barbecue ou ketchup, cheddar, salade) frites	

Tous nos plats sont disponibles en version junior (-10% sur le prix)

Desserts « Maison »

Crème brûlée.	9,00 €
Moelleux au chocolat Amer.	10,00 €
Sabayon.	12,00 €
Mousse au chocolat maison	9,00 €
Dégustez notre Café Gourmand	10,00 €
Crêpes (2 pièces)	
Crêpes sucre ou chocolat chaud	6,00 €
Crêpes aux fraises (en saison)	9,00 €
Crêpes Sibérienne	8,00 €
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
Crêpes Banana Split	8,50 €
Glace Banana, chocolat chaud, chantilly, banane	
Crêpes Flambées	10,00 €
Glace vanille, Grand Marnier	

Gaufres

Gaufre fraises et chantilly (en saison)	8,00 €
Gaufre chantilly	6,00 €
Gaufre au sucre	5,00 €

Sans oublier notre carte de glaces Mövenpick .
sons Chaudes

Café expresso	3,00 €
Décaféiné	3,00 €
Thé nature, citron, infusion	3,00 €
Thé ou infusion Damman	4,00 €
Cappuccino	3,50 €
Chocolat Chaud	3,50 €
Chocolat Chaud Chantilly	4,00 €
Irish Coffee	9,00 €