



MA POULE

CES PLATS NE SONT PAS DISPONIBLES LE MIDI EN SEMAINE, HORS JOURS FÉRIÉS.

LES ENTRÉES FROIDES

CARPACCIO DE BOEUF, TOMATE CONFITE, ROQUETTE, PIGNONS DE PIN, PARMESAN & PESTO	16.00
VITELLO TONNATO	16.50
SAUMON FUMÉ EXTRA DOUX, TRANCHÉ MAIN	18.00

LES ENTRÉES CHAUDES

SOUPE AUX POISSONS DE ROCHE ET AUX ÉTRILLES, ROUILLE & CROÛTONS	15.50
CROQUETTES DE CREVETTES GRISES	18.00
NOS PETITS FONDUS « AUX FROMAGES DE CARACTÈRE »	16.00

LA BRASSERIE

LE VOL AU VENT DE VOLAILLE, CHARTE RESPECT ET NATURE	19.50
LES TRADITIONNELLES « BALLEKES » SAUCE TOMATE	18.00
LE PAIN DE VEAU ET VOLAILLE « PETIT MARIUS » VEAU, BLANC DE VOLAILLE, LÉGUMES ET ÉPICES DU SUD	19.50
LES SPARE RIBB'S	
• AUX HERBES DE PROVENCE	21.00
• CARAMÉLISÉS	21.50
LA SOURIS D'AGNEAU FONDANTE AUX AROMATES	24.90
LES ROGNONS DE VEAU MOUTARDE À L'ANCIENNE	22.90
LES BURGERS	
• PUR BOEUF	19.50
• CHICKEN	19.50
PAIN DE POISSONS, CRÈME TOMATÉE ET LÉGUMES SAUTÉS	19.50
LE CHILI CON CARNE	18.00
PAVÉ DE BOEUF (250 GR)	23.00
LES TARTARES	
• NATURE (À PRÉPARER VOUS-MÊME)	19.90
• AMÉRICAIN	19.90
• ITALIEN	21.00
FISH AND CHIPS, SAUCE TARTARE MAISON	19.50
SAUMON GRILLÉ, BÉARNAISE ET LÉGUMES SAUTÉS, POMMES GRENAILLES	24.00

LES SAUCES CHAUDES

• POIVRE NOIR CONCASSÉ FLAMBÉ AU BRANDY	4.20
• POIVRE VERT	4.20
• ARCHIDUC	4.20
• BÉARNAISE	4.50
• ROQUEFORT	4.50

LES SAUCES FROIDES

• MAYO MAISON	0.50
• KETCHUP	0.30

LES LÉGUMES ET FÉCULENTS

CHICONS BRAISÉS	6.00
BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES SAUTÉS	8.00
SALADE MIXTE	4.50
FÉCULENTS D'ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	
• FRITES	
• CROQUETTES	
• POMMES GRENAILLES	
• SPAGHETTI	
FÉCULENTS EN SUPPLÉMENT AU CHOIX	3.50

LA RÔTISSOIRE

LE 1/2 POULET FERMIER « LABEL BIO COQ DES PRES » DÉCOUPÉ NATURE, SALADE & FRITES	23.00
SUPPLÉMENT COMPOTE	2.50

LES PÂTES

SPAGHETTI	
• BOLOGNAISE	14.50
• LÉGUMES SAUTÉS, PESTO ET PARMESAN	17.50

LES SALADES

CHÈVRE CHAUD, POMME ET SAUMON FUMÉ	19.00
SALADE CÉSAR	19.00
LA BELLE SALADE NIÇOISE	21.00

« VEGGIE CORNER »

NOS PETITS FONDUS « AUX FROMAGES DE CARACTÈRE »	16.00
SPAGHETTI & LÉGUMES SAUTÉS	17.50
SALADE DE CHÈVRE CHAUD, TOMATE CONFITE, LÉGUMES PIGNONS DE PIN ET CROÛTONS	18.00
LA BELLE ASSIETTE DE LÉGUMES	15.00

POUR LES JUNIORS

PETIT PAVÉ DE BOEUF (180 GR)	15.50
LE PETIT BOLO	10.00
FINGERS DE POULET « MAISON », COMPOTE ET FRITES	11.90

LES BARQUETTES « TAKE AWAY » POUR VOS PLATS
NON TERMINÉS SERONT FACTURÉE À 0.40€

LISTE DES ALLÉRGÈNES DISPONIBLES SUR DEMANDE

TABLE À PARTIR DE 6 PERSONNES

MAXIMUM 5 CHOIX D'ENTRÉES & 5 CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX DIFFÉRENTS.

PAS D'ADDITIONS SÉPARÉES

LES DESSERTS

LA MOUSSE AU CHOCOLAT PRALINÉ	8.50
LA CRÈME BRÛLÉE	8.50
L'ÎLE FLOTTANTE	8.50
DAME BLANCHE, CHOCOLAT CHAUD « MAISON »	10.00
BRÉSILIENNE	9.50
LE COLONEL FRAMBOISE	11.50
LE SOUFFLE GLACÉ ORANGE ET GRAND MARNIER	10.00
LE TRIO DE GLACE	8.50
LE NOUGAT GLACÉ PISTACHE FRAMBOISE	9.00

FERMÉ SAMEDI MIDI ET DIMANCHE SOIR.

OUVERTURE CUISINE : 12H00/14H30 DU LUNDI AU VENDREDI ET 12H00/15H00 LE DIMANCHE. LE SOIR 18H30 / 22H00.

LES SOIRS DE SPECTACLE AU CCU, LE RESTAURANT OUVRE À 18H00

DERNIÈRE PRISE DE COMMANDE POUR LES ENTRÉES 30 MIN AVANT LA FERMETURE DE LA CUISINE.

LES APÉRITIFS

MARTINI BLANC/ROUGE	5.50
AVERNA - PASTIS 4CL	6.00
MOJITO 0.0% - CRODINO 0.0% - PISANG 0.0%	6.00
PISANG ORANGE - CAMPARI ORANGE/TONIC/SODA	7.50
PICON VIN BLANC/BIERE	7.50
GIN TONIC TANQUERAY 0.0%	8.00
APEROL SPRITZ	9.00
... ET TOUS LES CLASSIQUES	

COCKTAILS

APÉRO MAISON - CAIPIRINHA - MOJITO - CUBA LIBRE	9.00
APÉROL SPRITZ	9.00
PINK COLLINS (GIN, LIME, SUGAR SIROP, PINK TONIC)	11.00
MOSKOW MULE (VODKA, LIME, GINGER BEER)	11.00
JAMAICAN MULE (DARK RHUM, LIME, DASH ANGOSTURA, GINGER BEER)	11.00
AMERICANO FLOWER (CAMPARI,VERMOUTH BLANC,HIBISCUS TONIC)	11.00

LES BULLES

COUPE DE CAVA	7.00
COUPE CAVA CASSIS/MURE/PECHE	7.50
LA BOUTEILLE	33.00
BOUTEILLE DE CHAMPAGNE DRAPPIER BRUT NATURE ZERO DOSAGE	70.00
½ DRAPPIER	33.00

GIN CORNER

BULLDOG	8.00
MARE (ESPAGNE) - ÉPICÉ	11.50
ROKU (JAPON) - FLORAL & SUCRÉ	9.00
BUSS 509 RASPBERRY (BELGIQUE) - FRAMBOISE	9.50
HENDRICK'S (ECOSSE) - FLORAL	10.00
MALFY (ITALIE) - AGRUMES & CITRON	9.50
LE GIN DE BINCHE (BELGIQUE) - AGRUMES & ORANGE	11.50

RHUM CORNER

3 RIVIERES VSOP (MARTINIQUE).....	10.00
DON PAPA (PHILIPPINES)	9.50
JM .X.O (MARTINIQUE)	13.00
HAVANA BRUN ESPECIAL (CUBA)	7.50
DEMON SHARE (PANAMA)	9.50

WHISKIES AND BOURBON CORNER

JACK DANIELS	8.00
JAMESON	7.50
MACALLAN DBLE CASK 12 Y	13.00
LAGAVULIN 16 Y	13.00
JB	6.50
BELGIAN OWL IDENTITE	12.00
NIKKA COFFEY WHISKY GRAIN	12.00

ACCOMPAGNEMENTS

SIROP	0.50
SOFT DRINK	1.50
PREMIUM	2.00

LES JUS ET SOFTS

JUS LOOZA	
ORANGE/POMME/POMME CERISE/TOMATE	3.50
BRU PLAT/PET - SPA PLAT/PET (1/5)	3.10
BRU PLAT/PET - SPA PLAT/PET (1/2)	4.90
SCHWEPPES TONIC/AGRUM - CANADA DRY	
ICE TEA/PECHE - PEPSI/MAX	3.10

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ ET DÉCAFÉINE	3.10
CAPUCCINO CHANTILLY OU MOUSSE DE LAIT	3.80
CAFÉ PRALINES (NEUHAUS DE BUE)	6.50
THÉ MENTHE FRAICHE	4.50
LES THÉS « EN THEIÈRE »	4.00
THE NOIR : DARJEELING - EARL GREY • THE BLANC : SNOW BUDS	
THE VERT : JASMIN - SENCHA JAPAN • INFUSION : CAMOMILLE - VERVEINE - TILLEUL	

ET LES COFFÉES UN PEU PLUS CHAUD...

IRISH	9.50
FRENCH SUR DEMANDE COINTREAU - CALVADOS - COGNAC	9.50
ITALIAN SUR DEMANDE GRAPPA - AMARETTO	9.50

LES BIÈRES

AU FUT 3 POMPES

JUPIER - LE GALOPIN	
20 CL 2.40 • 25 CL 3.20 • 30 CL 3.80 • 50CL	5.40
TRIPLE KARMELIET	4.90
BIÈRE EN SUGGESTION	4.90

BOUTEILLES

JUPIER 0.0%	2.95
BLANCHE HOEGARDEN	3.10
BOON KRIEK/GEUZE	3.70
LEFFE BLONDE/BRUNE	4.50
ZINNEBIR 5.8° BLONDE	4.30
DUVEL 8.5°	4.90
JAMBE DE BOIS TRIPLE BLONDE 8°	4.65
CHIMAY BLEU 9° BRUNE	5.50
ORVAL 6.2° PALE ALE AMBRÉE	5.95
LINKEBEER 5.8° BLONDE	4.35
TO TOUILLE 8.5° TRIPLE BLONDE	4.90
OMER 8° BLONDE	4.90

LES VINS

🍷 VIN AU VERRE

LES « MAISON »

LE VERRE	4.50 • LE 1/4	8.50 • LE 1/2	16.00
----------------	---------------------	---------------------	-------

LES ROSÉS

R DE RAMATUELLE	🍷 27.00
DOMAINE LA CADENIÈRE CUVÉE LÉONIE	32.00
MINUTY CRU CLASSÉ « PRESTIGE »	40.00

LES BLANCS

LA LOIRE	
DESTINEA SAUVIGNON	🍷 28.50
PUILLY FUMÉ J MELLOT	42.50
1/2 PUILLY FUMÉ J MELLOT	21.50

LA BOURGOGNE

PETIT CHABLIS LA CHABLISIENNE	35.00
1/2 PETIT CHABLIS	21.00
CHABLIS VIELLES VIGNES « LES VÉNÉRABLES »	43.00
CHABLIS 1 ^{ER} CRU « L'HOMME MORT »	65.00
MACON DAVAYE DOMAINE CHEVEAU	46.00

LE RHONE

VACQUEYRAS « LES CLÉFS D'OR » DOM CLOS DES CAZAUX	37.00
---	-------

LE SUD

CÔTES CATALANES VIELLE MULE	27.00
PAYS D'OC DOM LA TOUR « CHARDONNAY BIO »	🍷 27.50

BORDEAUX

PESSAC-LÉOGNAN LES LIONS DE LA LOUVIÈRE	42.00
---	-------

L'ALSACE

PINOT GRIS MARGUERITTE, HAEGI	32.00
RIESLING GRAND CRU ZOTZENBERG « BIO »	
CUVÉE BRONNER, MARGUERITTE, HAEGI	39.00

LES ROUGES

LE SUD ET SUD OUEST

CORBIÈRE SANS CASTELMAURE « SANS SOUFRE »	29.00
PAYS D'OC DOM LA TOUR « MERLOT BIO »	27.50
CAHORS LE CÈDRE HERITAGE	30.00

LA LOIRE

GAMAY DE TOURAINE « LES CHARMES » MARIONNET	🍷 31.00
CHINON LAROCHE PLOUZEAU « BIO »	33.00

L'ALSACE

PINOT NOIR « BIO » CUVÉE BRONNER, MARGUERITTE, HAEGI	33.00
--	-------

LA BOURGOGNE

BOURGOGNE SANTENAY MUZARD	52.00
ALOXE CORTON « LES SUCHOTS »	90.00

LE BEAUJOLAIS

CHIROUBLES « LA SCANDALEUSE » DOM METRAT	36.00
MORGON DOM DESCOMBES « NATURE »	49.00

LE BORDELAIS

CHÂTEAU DU GAZIN CANON FRONSAC	🍷 32.00
1/2 GAZIN	21.50

MONTAGNE ST ÉMILLION

« LES PILLIERS DE MAISON BLANCHE » BIODYNAMIE	41.00
LALANDE DE POMEROL CHÂTEAU « LES HAUTS CONSEILLANTS »	49.90

MARGAUX ZEDE DE LABEGORCE	52.00
---------------------------------	-------

PESSAC-LÉOGNAN LES DEMOISELLES DE LARIVET HAUT BRION	59.00
--	-------

SAINTE JULIEN SARGET DE GRUAUD LAROSE	70.00
---	-------

SAINTE ESTEPHE CHÂTEAU HAUT MARBUZET	95.00
--	-------

LE RHONE

COSTIÈRES DE NIMES CHÂTEAU LAVAL	27.50
--	-------

CLOS DES CAZAUX J.M VACHE	🍷 28.00
---------------------------------	---------

1/2 CLOS DES CAZAUX	18.00
---------------------------	-------

VACQUEYRAS ST ROCH	39.50
--------------------------	-------

GIGONDAS « TOUR SARAZINE »	45.00
----------------------------------	-------

CROZES HERMITAGE DOM DU COLOMBIER	49.00
---	-------

CHÂTEAU NEUF DU PAPE CHÂTEAU LA GARDINE	69.00
---	-------

LES POUSES

BAS ARMAGNAC DOM DARROZE GRAND ASSEMBLAGE 8 ANS	11.00 €
COGNAC BOURGOIN VERSEAU	11.00 €
CALVADOS ADRIEN CAMUT 6 ANS	11.00 €
CHARTREUSE VERTE - ABSINTHE	9.50 €
GRAPPA LE CRODE « FINE DI PURA VINACCIA »	9.00 €
POIRE WILLIAMS N°1 DE BIERCEE - MARC DE GEWURZTRAMINER	9.00 €
AMARETTO - COINTREAU - BAILEY'S	7.50 €