



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
SAUMON FUMÉ EXTRA DOUX, TRANCHÉ MAIN 18.00

LES ENTRÉES CHAUDES

SOUPE AUX POISSONS DE ROCHE ET AUX ÉTRILLES,
ROUILLE & CROÛTONS 16.00
CROQUETTES DE CREVETTES GRISSES PRIX DU JOUR
NOS PETITS FONDUS « AUX FROMAGES DE CARACTÈRE » 16.00
SCAMPI « AIL » OU « DIABLE » 17.50

LA BRASSERIE

LE VOL AU VENT 100% VOLAILLE, CHARTE RESPECT ET NATURE 22.50
PAIN DE VIANDE À LA BRABANÇONNE, CHICON ET GEUZE 20.00
LE PAIN DE VOLAILLE « PETIT MARIUS » 100% VOLAILLE
BLANC DE VOLAILLE, LÉGUMES ET EPICES DU SUD 21.00
ROGNONS DE VEAU, MOUTARDE À L'ANCIENNE 24.50
LES SPARE RIBB'S
• **AUX HERBES DE PROVENCE** **22.50**
• **CARAMÉLISÉS** **23.50**
BURGER DE BOEUF **21.00**
LA SOURIS D'AGNEAU FONDANTE AUX AROMATES 26.50
LE CHILI CON CARNE 19.00
PAVÉ DE BOEUF (250 GR) 24.50
LES TARTARES
• NATURE (À PRÉPARER VOUS-MÊME) 21.50
• AMÉRICAIN 21.50
• ITALIEN 22.50
• THAÏ 22.50
SAUMON GRILLÉ, BÉARNAISE ET LÉGUMES SAUTÉS,
POMMES GRENAILLES 24.50

LES SAUCES CHAUDES

• POIVRE NOIR CONCASSÉ FLAMBÉ AU BRANDY 4.50
• POIVRE VERT 4.50
• ARCHIDUC 4.50
• BÉARNAISE 4.50
• MOUTARDE A L'ANCIENNE 4.50

LES SAUCES FROIDES

• MAYO MAISON 0.50
• KETCHUP 0.30
• BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL 2.50

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
SALADE & FRITES 23.00
SUPPLÉMENT COMPOTE 2.50

LES PÂTES

SPAGHETTI
• BOLOGNAISE 15.00
• LÉGUMES SAUTÉS, PESTO ET PARMESAN 17.50

LES SALADES

CHÈVRE CHAUD, POMME ET SAUMON FUMÉ 19.00
SALADE CÉSAR (POULET PANÉ OU PAS) 19.00

« 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

LE PETIT BOLO 11.00
FINGERS DE POULET « MAISON », COMPOTE ET FRITES 13.00



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 9.00
LA CRÈME BRÛLÉE 9.00
L'ÎLE FLOTTANTE 9.00
DAME BLANCHE, CHOCOLAT CHAUD « MAISON » 11.00
BRÉSILIENNE 10.00
LE COLONEL FRAMBOISE 12.00
LE SOUFFLE GLACÉ ORANGE ET GRAND MARNIER 11.00
LE TRIO DE GLACE 8.50
LE NOUGAT GLACÉ PISTACHE FRAMBOISE 10.00
LA TARTE TATIN 10.50
LA TARTE TATIN FLAMBÉE 12.50

FERMÉ SAMEDI MIDI ET DIMANCHE MIDI ET SOIR.
OUVERTURE CUISINE : 12H00/14H30 DU LUNDI AU VENDREDI. 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 - SUZE	5.50
AVERNA - PASTIS 4CL	6.00
MOJITO 0.0% - CRODINO 0.0% - PISANG 0.0% - GIN TONIC 0.0%	6.00
PISANG ORANGE - CAMPARI ORANGE/TONIC/SODA	7.50
PICON VIN BLANC/BIERE	7.50
APEROL SPRITZ	10.50
CAMPARI SPRITZ	10.50
PINEAU DES CHARENTES - MUSCAT - SHERRY	6.00

COCKTAILS

APÉRO MAISON - CAIPIRINHA - MOJITO - CUBA LIBRE	9.00
APÉROL SPRITZ	10.50
MOSKOW MULE (VODKA, LIME, GINGER BEER)	11.00
JAMAICAN MULE (DARK RHUM, LIME, DASH ANGOSTURA, GINGER BEER)	11.00

LES BULLES

COUPE DE CAVA	7.50
COUPE CAVA CASSIS/MURE/PECHE	8.50
LA BOUTEILLE DE CAVA	33.00
BOUTEILLE DE CHAMPAGNE DRAPPIER BRUT NATURE ZERO DOSAGE	78.00
½ DRAPPIER (CARTE D'OR)	36.00

GIN CORNER

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

RHUM CORNER

3 RIVIERES VSOP (MARTINIQUE).....	11.00
DON PAPA (PHILIPPINES)	10.00
JM .X.O (MARTINIQUE)	13.00
HAVANA BRUN ESPECIAL (CUBA)	7.50
DEMON SHARE (PANAMA)	10.00

WHISKIES AND BOURBON CORNER

JACK DANIELS	8.00
JAMESON	7.50
MACALLAN DBLE CASK 12 Y	13.00
LAGAVULIN 16 Y	13.00
JB	7.00
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	3.30
BRU PLAT/PET - SPA PLAT/PET (1/5)	3.30
BRU PLAT/PET - SPA PLAT/PET (1/2)	5.00
SCHWEPPES TONIC/AGRUM - CANADA DRY	
ICE TEA/PECHE - PEPSI/MAX	3.30

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ ET DÉCAFÉINE	3.30
CAPUCCINO CHANTILLY OU MOUSSE DE LAIT	4.00
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	11.00
FRENCH SUR DEMANDE COINTREAU - CALVADOS - COGNAC	11.00
ITALIAN SUR DEMANDE GRAPPA - AMARETTO	11.00

LES BIÈRES

AU FUT 3 POMPES

JUPILER - LE GALOPIN				
20 CL	2.40 • 25 CL	3.20 • 30 CL	3.80 • 50CL	5.40
TRIPLE KARMELIET				5.00
BIÈRE EN SUGGESTION				5.00

BOUTEILLES

JUPILER 0.0% - CRISTAL 0.0%	3.00
LIEFMANS 0.0% FRUITS ROUGES	4.00
BLANCHE HOEGARDEN	3.40
BOON KRIEK/GEUZE	4.00
LEFFE BLONDE/BRUNE	5.00
ZINNEBIR 5.8° BLONDE	5.00
DUVEL 8.5°	5.30
JAMBE DE BOIS TRIPLE BLONDE 8°	5.00
CHIMAY BLEU 9° BRUNE	6.00
ORVAL 6.2° PALE ALE AMBRÉE	6.50
PECHERESSE LINDEMANN BLONDE 2,5°	5.50
OMER 8° BLONDE	5.00
DELTA 6,5° IPA	5.00
LA BIÈRE DU MOMENT	PRIX DU JOUR

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
MINUTY CRU CLASSÉ « PRESTIGE »	40.00
GRIS DE CARCASSONNE - VIN DE LA CITÉ DE CARCASSONNE	27.00

LES BLANCS

LA LOIRE

DESTINEA SAUVIGNON	28.50
QUINCY CUVÉE NOUZATS DOM TATIN	42.50
SANCERRE LA DEMOISELLE ALPHONE MELLOTT	59.00

LA BOURGOGNE

PETIT CHABLIS LA CHABLISIENNE	35.00
1/2 PETIT CHABLIS	21.00
SAINT VÉRAN « EN POMMARD » DOM DES MAILLETES	48.50
HAUTE CÔTE DE BEAUNE DOM MAGNIEN	65.00

LE RHONE

VACQUEYRAS « LES CLÉFS D'OR » DOM CLOS DES CAZAUX	37.00
CHÂTEAU NEUF DU PÂPE « LA GARDINE »	69.00

LE SUD

JEFF CARREL VIEILLE MULE « MACCABEU »	29.00
JEFF CARREL « PAS VU PAS PRIS » « CHARDONNAY BIO »	29.00

L'ALSACE

PINOT GRIS MARGUERITTE, HAEGI	33.00
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
CARIGNATURE SANS SULFITES AJOUTÉS « BIO » « CARIGNAN »	28.00
CAHORS LE CÈDRE HERITAGE	31.00

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	55.00
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
SAINT ESTÈPHE CHÂTEAU PETIT BOCQ	49.90
PESSAC-LÉOGNAN LES DEMOISELLES DE LARIVET HAUT BRION	63.00
CHÂTEAU TALBOT	150.00

LE RHONE

COSTIÈRES DE NIMES CHÂTEAU LAVAL	28.50
CLOS DES CAZAUX J.M VACHE	28.50
1/2 CLOS DES CAZAUX	18.50
VACQUEYRAS ST ROCH	40.00
GIGONDAS « TOUR SARAZINE »	46.00
CROZES HERMITAGE DOM DU COLOMBIER	50.00
CHÂTEAU NEUF DU PÂPE CHÂTEAU LA GARDINE	69.00
CÔTES ROTIE « BRUNE ET BLONDE » GUIGAL CHÂTEAU D'AMPUIS ...	99.00

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	10.50 €
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 €