



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	18.00
SAUMON FUMÉ EXTRA DOUX, TRANCHÉ MAIN	19.00

LES ENTRÉES CHAUDES

CROQUETTES DE CREVETTES GRISES	19.50
NOS PETITS FONDUS « AUX FROMAGES DE CARACTÈRE »	17.00
SCAMPI « AIL » OU « DIABLE »	18.50

LA BRASSERIE

LE VOL AU VENT 100% VOLAILLE, CHARTE RESPECT ET NATURE	23.50
LE PAIN DE VOLAILLE « PETIT MARIUS » 100% VOLAILLE LÉGUMES ET ÉPICES DU SUD	22.50
LES SPARE RIBB'S	
• AUX HERBES DE PROVENCE	22.50
• CARAMÉLISÉS	23.50
LA SOURIS D'AGNEAU FONDANTE, JUS D'AGNEAU AU THYM	27.50
PAVÉ DE BOEUF (250 GR)	25.00
LES TARTARES	
• NATURE (À PRÉPARER VOUS-MÊME)	22.50
• AMÉRICAIN	22.50
• ITALIEN	23.50
• THAÏ	23.50
SAUMON GRILLÉ, BÉARNAISE ET LÉGUMES SAUTÉS, POMMES GRENAILLES	26.00
LES BURGERS	
• BEEF (100%)	22.50
• FISH	22.50
LES BALLEKES	
• SAUCE TOMATE	20.00
• SAUCE LIÉGEOISE	21.00
LES ROGNONS DE VEAU AUX 2 MOUTARDES	24.00
CHILI CON CARNE	20.00
LA CARBONNADE À LA BIÈRE D'ABBAYE	22.50
LE WATERZOOI DE VOLAILLE COUCOU DE MALINES	23.50

LES SAUCES CHAUDES

• POIVRE NOIR CONCASSÉ FLAMBÉ AU BRANDY	4.50
• POIVRE VERT	4.50
• ARCHIDUC	4.50
• BÉARNAISE	4.50
• AUX 2 MOUTARDES	4.50
• ESTRAGON	4.50

LES SAUCES FROIDES

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

LES LÉGUMES ET FÉCULENTS

BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES SAUTÉS	7.00
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 » SALADE & FRITES, SAUCE ESTRAGON	24.50
SUPPLÉMENT COMPOTE	2.50

LES PÂTES

SPAGHETTI	
• BOLOGNAISE	16.00
• PESTO (BASILIC - AIL - PIGNONS - PARMESAN)	18.00
• AUX SCAMPIS	18.00

LES SALADES

CHÈVRE CHAUD, POMME ET SAUMON FUMÉ	20.00
SALADE CÉSAR (POULET PANÉ OU PAS)	20.00

« VEGGIE CORNER »

NOS PETITS FONDUS « AUX FROMAGES DE CARACTÈRE »	17.50
SPAGHETTI & LÉGUMES SAUTÉS	18.50
SALADE DE CHÈVRE CHAUD, TOMATE CONFITE, LÉGUMES PIGNONS DE PIN ET CROÛTONS	19.00
ASSIETTE DE LÉGUMES	16.00

POUR LES JUNIORS

LE PETIT BOLO	12.50
FINGERS DE POULET « MAISON », COMPOTE ET FRITES	14.50

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

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	11.00
CAMPARI SPRITZ	11.00
PINEAU DES CHARENTES - MUSCAT - SHERRY	6.00

COCKTAILS

APÉRO MAISON - CAIPIRINHA - MOJITO - CUBA LIBRE	9.00
APEROL SPRITZ	11.00
MOSKOW MULE (VODKA, LIME, GINGER BEER)	12.00
JAMAICAN MULE (DARK RHUM, LIME, DASH ANGOSTURA, GINGER BEER)	12.00
NEGRONI	12.00

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)	38.00

GIN CORNER

BULLDOG	8.00
MARE (ESPAGNE) - ÉPICÉ	11.50
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	9.00
JAMESON	8.00
MACALLAN DBLE CASK 12 Y	13.00
LAGAVULIN 16 Y	13.00
JB	8.00
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	3.50
BRU PLAT/PET - SPA PLAT/PET (1/5)	3.50
BRU PLAT/PET - SPA PLAT/PET (1/2)	5.00
SCHWEPPES TONIC/AGRUM - CANADA DRY	
ICE TEA/PECHE - PEPSI/MAX	3.50

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ ET DÉCAFÉINE	3.60
CAPUCCINO CHANTILLY OU MOUSSE DE LAIT	4.50
CAFÉ PRALINES (NEUHAUS DE BUE)	7.00
THÉ MENTHE FRAICHE	4.50
DEMANDEZ NOTRE CARTE DE THÉS	4.00

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

JUPIER - LE GALOPIN				
20 CL	2.40 • 25 CL	3.20 • 33 CL	3.80 • 50CL	5.40
TRIPLE KARMELIET	5.00			
BIÈRE EN SUGGESTION	5.00			

BOUTEILLES

JUPIER 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
ST HUBERTUS BLONDE 7,2°	5.00

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
CHINON LAROCHE PLOUZEAU BIO	33.00
QUINCY CUVÉE NOUZATS DOM TATIN	42.50
SANCERRE LA DEMOISELLE ALPHONE MELLOTT	62.00

LA BOURGOGNE

PETIT CHABLIS LA CHABLISIENNE	38.00
1/2 PETIT CHABLIS	23.00
SAINT VÉRAN « EN POMMARD » DOM DES MAILLETES	48.50
CHABLIS SAMUEL BILLAUD	65.00

LE RHONE

VACQUEYRAS « LES CLÉFS D'OR » DOM CLOS DES CAZAUX	37.00
LIRAC DOMAINE MABY « LA FERNANDE »	36.00

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	🍷 32.50
CHINON LAROCHE PLOUZEAU « BIO »	33.00

L'ALSACE

PINOT NOIR « BIO » CUVÉE BRONNER, MARGUERITTE, HAEGI	35.00
------------------------------------------------------------	-------

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	43.00
-----------------------------------------------------	-------

LALANDE DE POMEROL CHÂTEAU « LES HAUTS CONSEILLANTS »	52.00
SAINT ESTÈPHE CHÂTEAU PETIT BOCQ	52.00

PESSAC-LÉOGNAN DOMAINE DE MERCET	46.00
PESSAC-LÉOGNAN LES DEMOISELLES DE LARIVET HAUT BRION	65.00

CHÂTEAU TALBOT	150.00
----------------------	--------

LE RHONE

COSTIÈRES DE NIMES CHÂTEAU LAVAL	29.50
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 PAPE 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	12.00 €
COGNAC BOURGOIN VERSEAU	12.00 €
CALVADOS ADRIEN CAMUT 6 ANS	12.00 €
CHARTREUSE VERTE - ABSINTHE	11.00 €
GRAPPA LE CRODE « FINE DI PURA VINACCIA »	11.00 €
POIRE WILLIAMS N°1 DE BIERCEE - MARC DE GEWURZTRAMINER ...	10.00 €
AMARETTO - COINTREAU - BAILEY'S	8.50 €
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC LOUIS ROC	11.00 €