

PLANCHAS À PARTAGER

Planche Mixte <i>Comté, camembert, chèvre, jambon blanc, jambon sec, rosette, cornichons, salade</i>	22 €
Planche Mixte Street Food <i>Oignon rings, bouchée croustillante, tomate mozza, bâtonnet de mozza, épis de maïs, Wings de poulet à la mexicaine, sauce barbecue et mayonnaise citron</i>	21 €



ENTRÉES

Friture d'éperlans et sa sauce tartare maison	9 €
Beignets de camembert et méli-mélo de salade verte aux cerneaux de noix	10 €
Gaspacho basilic et ses billes de melon	9 €
Foie Gras maison et chutney de mangue	18 €
Les Huîtres n° 3 <i>Les 6</i> <i>Les 9</i> <i>Les 12</i>	13 € 18 € 24 €



SALADES & PLATS VÉGÉTARIENS

Salade César Poulet <i>Sucrine, tomate, œuf, croûtons, parmesan, poulet, oignon frit</i>	18 €
Salade de Saumon fumé <i>Sucrine, tomate, œuf, croûtons, parmesan, saumon fumé, oignon frit</i>	19 €
Poké Bowl <i>Riz au sésame, avocat, concombre, carotte, pickles d'oignon, lentilles, graine de sésame</i>	20 €
Salade au Serrano <i>Sucrine, cantal, jambon de Serrano, bleu, pomme sautée, tomate</i>	18 €

PLATS

- Coquillettes à la truffe** 17 €
Jambon blanc
- Tartare de Bœuf au couteau (180g)** 18 €
Frites maison, méli-mélo

VIANDES

- Entrecôte 300g** 29 €
Frites maison, salade — sauce au choix : poivre, béarnaise, bleu
- Andouillette de Troyes moutarde à l'ancienne** 19 €
Pommes grenailles persillées et leur méli-mélo
- Pièce du boucher (selon arrivage)** 20 €
Frites maison, salade — sauce échalote

BURGERS

- Burger Montagnard** 17 €
Steak Charolais, sauce burger maison, reblochon, poitrine fumée, tomate, oignons frits, cornichons
- Burger Spicy** 17 €
Filet de poulet crunchy, oignon frit, reblochon, cornichon, tomate
- Le Burger Végé** 17 €
Galette de légumes, tomates, cornichons, oignons rouge, cheddar, fromage aux herbes

POISSONS

- Filet de lieu** 19 €
Riz à l'espagnole, crème ou sauce basquaise
- Ceviche aux deux poissons saumon, et lieu** 23 €
Frites maison et méli-mélo

ASSIETTE DE FROMAGES

Assiette de fromages

Camembert, comté, chèvre, salade

11 €



DESSERTS

Pavlova

Ananas, mangues, fruits de la passion, chantilly

10 €

Crème Brûlée

10 €

Profiteroles

Choux, sauce chocolat maison, chantilly

12 €

Tiramisu Nutella

9 €

Vérine de fruits frais

Mangues, ananas, letchi, kiwi, sirop de menthe

10 €

Café / Thé Gourmand (4 mignardises)

12 €



COUPES GLACÉES

— Sans Alcool —

Café Liégeois

Glace café, glace vanille, nappage café, chantilly

9 €

La Jolie Flamande

Glace caramel, glace spéculoos, nappage caramel beurre salé, chantilly

11 €

Fraise Melba

Fraises, glace fraise et vanille, coulis, chantilly

12 €

— Avec Alcool —

Coupe Colonel

Sorbet citron vert, Vodka 2cl

10 €

La Belle Normande

Sorbet pomme, Calvados 2cl

10 €

— Glace ou Sorbet —

1 boule

3,50 €

2 boules

6 €

3 boules

9 €

Supplément chantilly

1,50 €

Vanille • Fraise • Café • Spéculoos • Caramel fleur de sel • Chocolat • Citron vert • Pomme • Cassis

MENU 35 €

ENTRÉE

Friture d'Éperlans et sa sauce Tartare Maison
Gaspacho basilic et ses billes de melon
Beignets de camembert et sa salade verte aux cerneaux de noix

PLAT

Les 3 Burger (voir la carte)
Coquillettes à la truffe
Pièce du boucher (selon arrivage)
Tartare de Bœuf au couteau (180g)
Les 4 Salade (voir la Carte)
Filet de lieu

DESSERT

Crème Brûlée
Tiramisu Nutella
Glace 1 boule / 2 boules

MENU ENFANT 12 €

Enfant jusqu'à 10 ans

Steak Haché OU Poisson Pané + Frites
1 boule de glace OU Crème Brûlée
1 boisson au verre 20 cl
(Sirop à l'eau, Coca, Ice Tea)

Prix nets et service compris.

Sur demande, une liste des produits allergènes est à votre disposition — décret N° 2015-447 du 17 avril 2015.

APÉRITIFS & WHISKYS

APÉRITIFS

Kir Vin Blanc 14 cl 4,90 €
cassis, mûre, pêche, framboise

Kir Pétillant 14 cl 5,50 €
vin pétillant, crème aux choix

Kir Normand 14 cl 5,50 €
cidre et crème de cassis

Kir Royal 14 cl 12,00 €
champagne, crème aux choix

Flûte de cidre local 14 cl 5,90 €

Flûte de Champagne 14 cl 10,90 €
Veuve Pelletier

L'Amer Canot 8 cl 8,90 €
Américano maison

Pommeau de Normandie 4 cl 6,50 €

Gin Tonic 5 cl 8,90 €

Martini 5 cl 4,90 €
blanc ou rouge



Cidre Local 75 cl 19,50 €
La ferme des ruelles

Champagne Jacquart 75 cl 79,00 €

Champagne Ruinart Brut 75 cl 149,00 €

Ricard 2 cl 4,50 €

Pastis 51 2 cl 4,50 €

Mauresque 2 cl 5,00 €

Perroquet 2 cl 5,00 €

Ricard Tomate 2 cl 5,00 €

Porto 5 cl 4,90 €

Suze 5 cl 4,90 €

Vodka Eristoff 4 cl 6,90 €



WHISKYS

J&B 4 cl 6,90 €

Jack Daniel's 4 cl 8,90 €

Chivas 12 ans 4 cl 12,00 €

Aberlour 10 ans 4 cl 12,00 €

Nikka from the Barrel 4 cl 12,00 €
whisky japonais

SOFTS, BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

SOFTS

Jus de Fruits 25 cl <i>Orange, abricot, ananas, pamplemousse, Pomme, tomate</i>	4,90 €
Coca-Cola, Coca Zéro 33 cl	5,20 €
Perrier 33 cl	5,20 €
Orangina 25 cl	5,20 €
Schweppes Tonic ou Agrumes 25 cl	5,20 €
Limonade 25 cl	4,50 €
Ice Tea 25 cl	5,20 €
Diabolo 25 cl	5,00 €
Vittel Sirop 25 cl	5,00 €
Supplément sirop	1,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café, Déca	2,90 €
Café Double	5,50 €
Café Noisette	3,00 €
Café Crème	4,30 €
Chocolat Chaud	4,30 €

BOISSONS CHAUDES (suite)

Grand Chocolat / Crème	5,50 €
Cappuccino	6,90 €
Thés, Infusions	5,50 €
Café Viennois	5,50 €
Chocolat Viennois	5,90 €

DIGESTIFS

Armagnac VSOP 4 cl	7,70 €
Cognac VSOP 4 cl	7,70 €
Calvados VSOP 4 cl	9,20 €
Rhum Diplomatico Réserve Exclusiva 4 cl	10,00 €
Rhum Don Papa Baroko 5 cl	11,50 €
Get 27 Cl	6,70 €
Get 31 5 cl	6,70 €
Limoncello 4 cl	6,70 €
Poire Williams 4 cl	6,70 €
Mirabelles 4 cl	6,70 €

COCKTAILS, BIÈRES & EAUX

COCKTAILS

Mojito Royal 20 cl <i>champagne, rhum, sucre de canne, menthe, citron vert</i>	12,90 €
Mojito 20 cl <i>rhum, perrier, sucre de canne, menthe, citron vert</i>	9,90 €
Mojito Fraise 20 cl <i>rhum, perrier, sucre de canne, menthe, citron vert, fraise</i>	10,90 €
Mojito Passion 20 cl <i>rhum, perrier, sucre de canne, menthe, citron vert, passion</i>	10,90 €
Tequila Sunrise 20 cl <i>tequila, jus d'orange, grenadine</i>	9,90 €
Spritz 20 cl <i>Apérol, prosecco, Perrier</i>	9,90 €
Spritz Normand 20 cl <i>pommeau de Normandie, perrier, jus de pomme</i>	9,90 €
Caïpirinha 20 cl <i>cachaça, sirop sucre de canne, citron vert</i>	9,90 €
Le Normand 20 cl <i>cassis, cidre local, bière</i>	9,90 €



COCKTAILS SANS ALCOOL

Mojito 20 cl <i>perrier, sucre de canne, menthe, citron vert</i>	8,60 €
Mojito Fraise 20 cl <i>perrier, sucre de canne, menthe, citron vert, fraise</i>	8,90 €
Mojito Passion 20 cl <i>perrier, sucre de canne, menthe, citron vert, passion</i>	8,90 €
Spritz 20 cl <i>sirop de pamplemousse, perrier, limonade</i>	8,60 €
Mocktail 20 cl <i>cocktail de jus de fruits, grenadine</i>	7,90 €

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Affligem Blonde	4,90 €	8,90 €
Affligem Rouge	5,50 €	9,50 €
Pelforth	4,50 €	7,90 €
Hoegaarden Blanche	5,50 €	9,90 €
Panaché	4,50 €	7,90 €
Monaco	4,90 €	8,90 €
Picon Bière	5,90 €	10,50 €



BIÈRES BOUTEILLE

Desperados 33 cl	5,90 €
Bière sans alcool Heineken 25 cl	3,90 €



EAUX MINÉRALES

San Pellegrino 50 cl	5,50 €
San Pellegrino 100 cl	6,90 €
Evian 50 cl	5,50 €
Evian 100 cl	6,90 €

CARTE DES VINS

VINS AU VERRE & EN CARAFE

	<i>Verre 15cl</i>	<i>Carafe 25cl</i>	<i>Carafe 50cl</i>	<i>Bouteille</i>
Côte du Rhône — Rouge	6,90 €	10,50 €	16,50 €	22,00 €
Côte de Provence — Rosé	6,90 €	10,50 €	16,50 €	22,00 €
Colombelle — Blanc	6,90 €	10,50 €	16,50 €	22,00 €

VINS ROUGES

	<i>Verre 15cl</i>	<i>BLT 37,5cl</i>	<i>BLT 75cl</i>
Saumur Champigny			23,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil « La Gardière »		17,00 €	29,00 €
Brouilly « Cœur de Granit »	7,50 €		30,00 €
Bordeaux Supérieur AOP		18,00 €	30,00 €
St Émilion « Fleur la Chapelle »			35,00 €
St Chinian Heritage			30,00 €
St Estèphe « Château Tour de la Pez »			89,00 €

VINS ROSÉS

	<i>Verre 15cl</i>	<i>BLT 37,5cl</i>	<i>BLT 75cl</i>
Gris Blanc « Pays d'OC »	7,50 €		25,00 €
Lubéron Loulou Charmeuse			27,00 €
Côte de Provence Valadas		17,90 €	30,00 €
Minuty Prestige			49,00 €

VINS BLANCS

	<i>Verre 15cl</i>	<i>BLT 37,5cl</i>	<i>BLT 75cl</i>
Alsace Gewurztraminer			39,00 €
Côte de Gascogne XVIII Saint Luc « Moelleux »			29,00 €
Pouilly Fumé			39,00 €
Chablis Jean-Marc Broard	9,90 €		49,00 €
Chardonnay « Les Jammelles » sec	6,90 €		30,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé — à consommer avec modération