

Les Apéritifs

Jameson	4,60 €
Glenlivet	6,00 €
Bourbon (Four Roses)	6,00 €
Ricard (2 cl)	3,00 €
Martini (6 cl)	3,00 €
Porto (6 cl)	3,00 €
Americano (8 cl)	4,30 €
Kir vin blanc (10 cl)	2,20 €
Kir Royal (10 cl)	6,10 €
Coupe de champagne	6,00 €
Coteau du Layon (12 cl)	4,50 €

Les Alcools

Calvados (4 cl)	5,50 €
Cognac Bisquit (4 cl)	5,50 €
Poire William (4 cl)	5,50 €
Vodka (4 cl)	5,50 €
Gin Larios (4 cl)	5,50 €
Get 27 (4 cl)	5,50 €

Bière Pression

Heineken (25 cl)	2,50 €
------------------	--------

Les Vins

Vins Blancs	Bouteille	1/2 btl.	Verre
Touraine Sauvignon "La Perclaire"	13,00 €	7,00 €	2,20 €
Ménetou Salon "Domaine l'Ermitage"	18,00 €		3,50 €
Pessac Léognan "Charles II Soulignac"	19,00 €		4,00 €
Côteau du Layon "Domaine de Beaulieu"	20,00 €		4,50 €
Vins Rosés			
Chinon "Les Forts de Loiran"	15,00 €		2,50 €
Champagne			
Billecart Salmon	45,00 €		7,00 €
Ayala	40,00 €		6,00 €

Les Cocktails

Florida : Jus d'Orange, Citron, Grenadine	5,50 €
-------------------------------------------	--------

Jus de Fruits et Sodas

Jus d'Orange, Ananas, Tomate, Pamplemousse	
Schweppes, Breizh Cola, Orangina, Limonade, Perrier	2,30 €

Cafeterie

Café Espresso	1,50 €
Double Café Espresso	3,00 €
Thé	2,00 €
Thé Parfumé, Infusion	2,20 €

Les Eaux

	100 cl	50 cl
Evian	3,50 €	2,30 €
Badoit	3,50 €	2,30 €

Vins Rouges	Bouteille	1/2 btl.	Verre
Anjou Rouge "Les Jarrières"	11,00 €		2,50 €
Côtes du Roussillon "Domaine Chante Loups"	13,00 €		2,50 €
Premières Côtes de Blaye "Château Haut Fourneton"	14,00 €		3,00 €
Chinon "Les Forts de Loiran"	15,00 €	8,00 €	3,50 €
Saumur Champigny "Domaine des Clos Maurice"	16,00 €		3,50 €
Médoc « Grands Chênes de Sipian »		11,50 €	
Haut Médoc Cru Bourgeois "Grand Clapeau"	23,00 €		4,00 €
Graves "Château Le Bonnat"	25,00 €		4,20 €
Lalande de Pomerol "Château La Rose Chatain"	30,00 €		5,00 €

Prix TTC, Service inclus - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Coup d'Envoi

Les Entrées

Crème de Pleurotes à l'Huile de Noix et Magret Fumé	6,50 €
Rosace de Barbet Mariné et Caviar d'Artichauts	7,50 €
Croustillant de Langoustines au Pistou, Mesclun aux Pignons de Pin	9,50 €

Mi-Temps

Les Plats

Mini Tournedos de Caille Farci, Escargots en Persillade	16,50 €
Entrecôte à la Plancha, Beurre Maître d'Hôtel	16,00 €
Risotto de Fruits de Mer et Ris de Veau	15,00 €
Filet de St Pierre aux Coquillages et Morilles	19,00 €

Prolongations

L'Assiette de Fromages Affinés	5,20 €
--------------------------------	--------

Tirs au But

Les Douceurs

Minute de Fruits au Miel « Façon Wok », Chantilly Fondante	5,00 €
Tarte aux Pommes à l'Ancienne, Sauce au Chouchen	6,00 €
Duo de Mousse Chocolat, Dacquoise Cacao	5,50 €
Le Café Gourmand	5,00 €

Les Sorbets et Glaces

La Coupe Manchester <i>Sorbet Fraise, Sorbet Cassis, Sorbet Framboise, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly</i>	6,00 €
La Coupe Real Madrid <i>Sorbet Passion, Sorbet Pêche, Sorbet Abricot, Liqueur de Pêche, Chantilly</i>	6,00 €
La Coupe Juventus <i>Glace Vanille, Glace Rhum Raisins, Glace Tiramisu, Rhum, Chantilly</i>	6,00 €
Coupe 2 boules	4,00 €
Coupe 3 boules, <i>Vanille, Café, Caramel, Chocolat Noir, Cassis, Poire William, Passion</i>	4,50 €

Le Menu à 15,00 €

Entrée du Jour
Plat du Jour ou Grillade du jour
Dessert du Jour
Entrée du Jour + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert du Jour 12,00 €

Le Menu à 19,50 €

Les Entrées
Nage de Moules au Cidre, Etuvée de Poireaux au Safran
Eventail d'Agneau Fumé et son Millefeuille de Légumes Provençaux à la Mozzarella
Les Plats
Mignon de Porc aux Figes Rôties, Purée de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive
Pavé de Cabillaud en Croûte d'Olives Noires, Fagottini de Parme au Pistou
Les Desserts
Sablé Breton au Beurre Salé, Poire Caramélisée et Boule de Glace
Crème Brûlée aux Segments d'Agrumes

Menu Enfant *(jusqu'à 12 ans)*

Plat + dessert	10,00 €
----------------	---------

La Suggestion du Chef