

## 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)	5,80 €
Coupe de champagne	6,40 €
Coteau du Layon (12 cl)	4,50 €

## LES ALCOOLS

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

## LES VINS

Vins Blancs	Bouteille	1/2 btl.	Verre
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie "Domaine de la Salmonière"	10,50 €	5,50 €	
Touraine Sauvignon "Domaine du Bouc"	13,00 €		2,20 €
Ménetou Salon "Alain Belleville"	18,00 €		3,50 €
Pessac Léognan "Charles II Soullignac"	19,00 €		
Côteau du Layon "Domaine de Beaulieu"	20,00 €		4,00 €
<b>Vins Rosés</b>			
Chinon "Les Forts de Loiran"	15,00 €		2,50 €
<b>Champagne</b>			
Billecart Salmon	45,00 €		6,40 €

## BIÈRE PRESSION

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

## JUS DE FRUITS ET SODAS

Jus d'Orange, Ananas, Tomate, Abricot, Schweppes, Coca 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
Vittel	3,50 €	2,30 €
San Pellegrino	3,50 €	2,30 €

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



## LES ENTRÉES

Capuccino d'Artichauts au Lard Fumé .....	5,00 €
Eventail de Mignon de Porc Fumé, Vinaigrette Thym-Citron .....	6,50 €
Minestrone de Crevettes au Jus de Jambon .....	6,75 €
Panna Cotta de Langoustines .....	7,70 €
Emulsion Crémeuse de Cèpes et Salpicons de St Jacques au Sésame .....	10,80 €

## LES PLATS

Filets de Rouget Barbet Juste Saisis et Crème de Fines Herbes .....	16,00 €
Pavé de Lieu Jaune au « Pistou » de Céleri .....	16,00 €
Parmentier de Canard Confit au Vin Rouge .....	13,50 €
Crêpinette de Joue de Bœuf au Foie Gras et Compotée de Choux Vert .....	13,50 €
Pavé de Rumsteack en Croûte d'Olives Noires et Pain d'Epices .....	16,00 €
Contrefilet et Confit d'Echalotes au Cidre .....	15,00 €
Entrecôte au Beurre d'Herbes Acidulé .....	15,50 €

### Viande d'origine française

## LES DOUCEURS

Crumble Cannelle aux Pommes Confites Vanillées .....	5,00 €
Gourmandise de Fruits du Soleil .....	5,00 €
Brioche Façon Pain Perdu, Mousseline Fondante au Citron .....	5,00 €
Douceur de Riz Crèmeux et Figs Rôties .....	5,50 €
Truffes Glacées à l'Orange en Coque de Chocolat .....	6,50 €

L'Assiette de Fromages sur Lit de Salade Verte .....	5,00 €
--	--------

## LES GLACES

Coupe 2 boules .....	4,00 €
Coupe 3 boules .....	4,50 €

(Vanille, Chocolat, Menthe Chocolat, Noix de Coco, Fraise, Rhum-Raisin, Cassis, Cerise)

## LES FORMULES DU JOUR

Entrée du Jour et Plat du Jour .....	12,50 €
Plat du jour et Dessert du Jour .....	12,50 €
Entrée du Jour, Plat du Jour, Dessert du Jour .....	15,50 €

## MENU ENFANT *(jusqu'à 12 ans)*

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

## LES ESCALES

### Les Grandes Assiettes

Assiette Mermoz .....	10,50 €
<i>Manchon de canard, magret fumé, gésiers confits, salades mélangées</i>	
Assiette Saint Exupéry .....	12,50 €
<i>Saumon mariné, panachés de fruits de mer, salades mélangées</i>	
Assiette du Jardinier .....	9,00 €
<i>Légumes du moment</i>	