

Aperitifs

Kir Sauvignon ou Vouvray brut AOC	12.5cl	4.20€
Crème de cassis, mûre, pêche, framboise		
Coupe de Vouvray brut AOC	12cl	4.00€
Coupe de Champagne Jacquart	12cl	8.50€
Coupe de Champagne Billecart-Salmon	12cl	12.00€
Martini Blanc ou Rouge	7cl	5.00€
Suze	6cl	4.00€
Ricard, Pastis 51	2cl	3.50€
Double Ricard ou Double Pastis 51	4cl	6.00€
Moresque, perroquet, tomate	2cl	3.70€
Porto blanc ou Porto rouge	4cl	3.50€
Jack Daniel's	2cl	4.00€
Double Jack Daniel's	4cl	7.50€
Jack Daniel's miel	2cl	4.00€
Clan Campbell	2cl	3.50€
Double Clan Campbell	8cl	12.90€
Eristoff	4cl	6.00€
Gin Bombay Sapphire	4cl	6.50€
Pétillant Uby sans alcool	12cl	4.00€
Rosé Uby sans alcool	12cl	4.00€
Supplément soda, jus de fruits 1.00€		
Supplément sirop 0.20€		

Boissons fraîches "softs"

Pepsi, Pepsi Max	33cl	4.00€
Schweppes Agrum', Tonic, Oasis	25cl	4.00€
Thé glacé pêche, Orangina	25cl	4.00€
Tourtel Twist	27,5cl	4.00€
Lait sirop	25cl	3.50€
Jus de fruits Vergers de la Manse :	25cl	4.50€
ananas, orange, pomme, pamplemousse,		
poire, tomate, pomme citron		
Nectar Verger de la Manse : fraise, abricot	25cl	4.50€
Badoit rouge	33cl	3.80€
Evian	33cl	3.80€
Limonade	25cl	3.80€
Diabolo	25cl	4.00€
Sirop à l'eau	25cl	3.00€
Supplément rondelle ou sirop 0.20€		
Sirop : banane, kiwi, fraise, framboise, mangue, glasco citron, grenadine, menthe, orgeat, pamplemousse rose, pêche, violette, cerise, cassis, bergamote.		

Eaux

Vittel	0.50cl	3.50€	1L	5.00€
San Pellegrino	0.50cl	3.50€	1L	5.00€

Digestifs

Limoncello, Bailey's, Menthe Pastille	4cl	6.00€
Get 27	4cl	6.00€
Calvados, Poire	4cl	6.50€
Cognac ABK6	4cl	8.00€
Rhum Saint James	4cl	6.00€
Ron Diplomatico	4cl	7.50€
Rhum Dom Papa	4cl	8.50€

Cocktails maison sans alcool

7.00€

Virgin Mojito ou Mojito Fraise : ½ citron vert, cassonade, feuilles de menthe fraîche, eau gazeuse, glace pilée
Virgin Colada : jus d'orange, jus d'ananas, de lait de coco, glaçons
Virgin Spritz : Crodino, eau gazeuse, rondelle d'orange
Lulu Rose : pétillant sans alcool, sirop bergamote, citron vert
La Bise : rosé sans alcool, jus pamplemousse, sirop fruits rouges
Topaze : nectar de fraise, jus d'orange, jus d'ananas, citron

Cocktails maison

8.50€

Apérol Spritz : Prosecco, Apérol, eau gazeuse, rondelle d'orange
Hugo Spritz : Fiorente, Prosecco, eau gazeuse, citron vert,
Rosa Spritz : Prosecco, Sarti, eau gazeuse, citron vert
Moscow Mule : Vodka, Ginger Beer, jus de citron vert
Bacardi Mojito ou Mojito Fraise : Bacardi, citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse
Pina Colada : Bacardi, mix fruit coco, jus d'ananas
Tequila Sunrise : Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine
Gin Fizz : Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, eau gazeuse
Gin Tonic : Gin, tonic, citron jaune
Caïpirinha : Cachaça, citron vert, cassonade
Ti Punch : Rhum 3 Rivières, citron vert, sirop de sucre de canne
Cuba Libre : Rhum ambré, coca, citron vert
Sex on the beach : Vodka, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de pêche
Americano : Gin, Martini Rouge, Campari, Vermouth

Punch ou Sangria blanche maison en carafe 1L 15.00€
Punch ou Sangria blanche maison au verre 25cl 4.00€

Bières pression

1664	25cl	4.00€	50cl	7.50€
Grimbergen	25cl	4.00€	50cl	7.50€
Pietra Ambrée	25cl	4.50€	50cl	8.00€
Bête	25cl	4.50€	50cl	8.00€
Bière du moment	25cl	4.50€	50cl	8.00€
Panaché	25cl	4.00€	50cl	7.50€
Monaco	25cl	4.00€	50cl	7.50€
Picon bière	25cl	4.50€	50cl	8.00€

Supplément sirop 0.20€

Bières bouteilles

Desperados 5,9°	33cl	6.00€
Pietra Rossa 6,5°	33cl	6.00€
Colomba 5°	33cl	6.00€
La Chouffe 8°	33cl	6.00€
Loirette Ambrée Bio 7,5°	33cl	6.00€
Art Is An Ale IPA 6,9°	33cl	6.00€
1664 sans alcool 0°	25cl	4.00€
Brooklyn IPA sans alcool 0,4°	33cl	5.50€



CARTE DU RESTAURANT

A partager

Planche mixte charcuterie / fromage	19.00€
Planche du moment (15 pièces)	19.00€
Tenders de poulet panés, sauce tartare (12 pièces)	9.90€
Friture, sauce tartare (500 gr)	7.90€
Frites Maison	6.90€
Rillettes de thon	7.90€
Batonnets de légumes, tartare de tomate	6.90€

Salades

17.50€

Végétarienne : salade, burrata, tomates cerises, radis, concombre, avocat, oignons rouges, crème ciboulette

Norvégienne : salade, saumon fumé, terrine de la mer, oeuf dur, tomates cerises, crème ciboulette, oignons rouges

César : salade, filet de poulet pané, oeuf dur, oignons frits, tomates cerises, parmesan, sauce césar, oignons rouges

Tourangelle : salade, tomates cerises, toast de chèvre chaud, miel, rillons tièdes

Italienne : penne, tomates cerises, serrano, mini mozzarella, parmesan, oignons rouges, sauce pesto

Moules frites

15.90€

Selon arrivage, uniquement vendredi, samedi et dimanche

Marinière : oignons, vin blanc, persil, échalote, beurre

Sauce poulette : crème fraîche, oignons, persil, vin blanc. (Supplément 1.00€)

Bleu d'Auvergne : oignons, vin blanc, bleu d'Auvergne, crème fraîche. (Supplément 1.00€)

Poissons

Sandre au beurre Nantais	19.50€
Fish and Chips sauce tartare	16.00€

Viandes

Brochette d'onglet de bœuf mariné 250 gr	21.50€
Brochette de poulet mariné 250 gr	17.50€
Carpaccio de bœuf, filet d'huile d'olive, basilic, parmesan, pignons de pin, sauce pesto	16.00€
Tartare au couteau «Charolais»	18.50€
Andouillette au Vouvray sauce moutarde	17.50€
Camembert rôti, charcuterie et pommes de terre grenaille	17.50€

1 accompagnement au choix : Frites maison, Ratatouille, Pommes de terre grenaille, Penne sauce pesto. (Supplément 2.00€)

Sauces au choix : Bleu, Poivre vert, Béarnaise, Echalote, Moutarde. Supplément rondelle ou sirop 0.20€

Burger simple ou Double 17.50€ - 21.50€

César : pain bruns, cheddar, filet de poulet pané, oignons rouges, lard grillé, salade, tartare de tomate, sauce hamburger

Classico : pain buns, cheddar, steak haché Angus, oignons rouges, lard grillé, salade, tartare de tomate

L'Auvergnat : pain buns, bleu d'Auvergne, steak haché Angus, oignons rouges, lard grillé, tartare de tomate

Assiette de fromages affinés

9.50€

Assortiment de 3 fromages (Ferme de Marie)



Menu enfant

Jusqu'à 10 ans

Sirop à l'eau : fraise, menthe, pêche, citron, orgeat, grenadine
Plat : Nuggets de poulet ou mini burger avec frites maison
Dessert : glace à emporter ou mousse chocolat

12.00€