

Bière au fût

Jupiler	
25cl	3.00€
1/2l	5.90€
Chimay Dorée (25cl)	4.20€

Bières spéciales

Blanche de Hoegaarden	3.50€
Blanche rosée de Hoegaarden	4.00€
Chimay blanche	5.50€
Chimay bleue	6.00€
Carlsberg - Carlsberg 0°	3.50€
Duvel	6.00€
Karmeliet	6.00€
Kriek Mort Subite	4.50€
Leffe blonde-brune	5.50€
Orval	5.50€
Rochefort triple	5.50€
Dominicaine	5.50€
Salftos	4.00€
Triple Rochehaut	5,50€

Limonades

Canada Dry	3.00€
Sprite-fanta	3.00€
Coca-Coca°	3.00€
Eau plate-Eau pétillante	3.00€
Nordic tonic-Agrumes	3.00€
Fuzztea pêche-citron	3.00€
1/2l eau	5.00€

Jus de fruits

Pomme cerise	3.00€
Orange	3.00€

Boissons chaudes

Café	3.00€
Cappuccino(chantilly)	3.50€
Chocolat chaud	3.00€
Chocolat chaud chantilly	3.50€
Irish coffée	10.00€
Thé	3.00€

Les apéritifs

Sex on the Lesse	9.00€
Girly	9.00€
Apéritif sans alcool	5.00€
Spritz apérol	9.00€
Batida, malibu	6.00€
Campari	6.00€
Cardinal-kir	4.00€
Gancia	6.00€
Jet 27	6.00€
Limoncello	6.00€
Martini blanc	6.00€
Picon vin blanc	8.00€
Pineau des Charentes blanc	6.00€
Pisang	6.00€
Porto blanc ou rouge	6.00€
Ricard	6.00€
Champagne Goutorbe brut la bt	60.00€
Cava le verre	6.00€
La bouteille	25.00€

Les Alcools - Digestieven

Amaretto	7.00€
Bacardi blanc-brun	7.00€
Baileys	7.00€
Calvados	7.00€
Cognac	7.00€
Cointreau	7.00€
Genièvre	5.00€
Gin	7.00€
Gin rose	7.00€
Vodka	7.00€
Whisky	7.00€
Supplément jus d’orange	0.50€

Vins Maison

Blanc-Rosé-Rouge	
Le verre	3.50€
1/4l	7.50€
1/2l	15.00€
La bouteille	22.00€

En cas

Portion fromage	6.00€
Fromage & saucisson	9.00€
Assiette tapas 2 pers (sur disponibilité)	25.00€

Les vins

La bouteille vin maison

Blanc, rosé, rouge	22.00€
--------------------	--------

Les rouges

Domaine Astruc, pays d’Oc Merlot	25.00€
Roc & Lune bio	25.00€

Bordeaux

Château Monconseil Gazin, côtes de Blaye	18.00€	30.00€
Domaine du Vatican Haut Médoc	40.00€	
Petit Bocq St Estèphe	35.00 €	60.00€

Rhône

Gigondas, cuvée Prestige	25.00€	40.00€
Saint Joseph Rhône Nord	45.00€	

Loire

Bourgueil	33.00€
-----------	--------

Les Blancs

Pinot gris, domaine Laurent (Alsace)	25.00€
Touraine (Loire)	25.00€
Macon (Bourgogne)	35.00€

Les Rosés

Côtes de Provence, Bio. 1/2L.	20.00€	30.00€
Pinot noir, domaine Cattin (Alsace)	30.00€	

Entrées froides

Pêches au thon - 2p	14.00€
Tomates au thon- 2p	14.00€
Assiette de saumon fumé	14.00€
Tomate mozzarella au basilic	12.00€

Entrées chaudes

Canapé de champignons à la crème	14.00€
Fondu au fromage 2p,3p	14.00€, 20.00€
Duo - trio	15.00€ - 22.00 €
Croquette aux crevettes grises 2p, 3p,	16.00€, 23.00€

Un supplément de 3.00€ sera demandé pour les entrées accompagnées de frites

Plats

Hamburger du chef Viande 100% pur boeuf :	19.00€
Lard, oignons cuits, fromage, salade, tomate, sauce	
Texas burger	29.00€
2 viandes sauce bbq, lard cornichonssalades tomates fromage	
Le Burger Italien viande 100% pur boeuf	20.00€
Tomates séchées, balsamique, oignons frits, lard, parmesan, pesto vert	
Le Burger Chèvre viande 100% pur boeuf	20.00€
Tomates, lard, salade, miel	
Côte de porc salade (sauce +3€)	17.00€
Côte de porc poivre, champignons ou roquefort	19.00€
Chateaubriand 300grs salade	25.00€
Chateaubriand 300grs poivre ou champignons	28.00€
Américain maison	23.00€
Truite meunière	20.00€
Boulettes (2pièces) sauce tomates ou chasseur (maison)	18.00€
Lasagne maison (maison)	20.00€

Demandez nos suggestions du moment

Dessert

Dame blanche, Dame noire, Brésilienne, Café glacé	
2 boules	5.00€
3 boules	7.00€

Glace avec chantilly vanille, chocolat, fraise, moka	
2 boules	4.00€
3 boules	5.50€

La coupe colonel 2 boules sorbet citron & vodka	10.00€
Dessert maison	8.00€
Irish coffee (Whisky)	10.00€
Martiniquais (rhum brun)	10.00€