

Un lieu où règne l'amour du bon...

BAR A VINS / TAPAS - BISTROT GOURMAND

NOS ENTRÉES - OUR STARTERS

100%
vegan

Potage maison6.00
Homemade soup

Boudin noir sur tatin d'oignons,8.00
fine crème d'ail
Black pudding on its onion tatin, garlic cream

100%
vegan

Chausson feuilleté au st maure8.00
Goat cheese puff pastry

Terrine maison chutney d'oignons8.50
et ses toasts
*Homemade terrine with onion chutney
and its toasts*



Tartelette de champignons farcis11.50
aux escargots, épinards et jaune d'oeuf
*Mushroom tartlet stuffed with escargots,
spinach and egg yolk*

Roulade de crabe et saumon mariné, 12.50
crème au raifort, mesclun en panier
Crab rolls, salmon, horseradish cream, mesclun

Fois gras maison au cognac,16.50
julienne de granny smith, toasts briochés
*Homemade foie gras & cognac served with granny
smith into julienne strips and toasted brioche*

NOS GRANDES SALADES - OUR MAIN COURSE SALADS

Salade Océane : tomates, crevettes,15.50
saumon, pamplemousse, avocat, sauce ciboulette
*Salad of the Sea : tomatoes, shrimps, salmon,
avocado, grapefruit, chive sauce*

Salade du chef : tomate, oeuf poché,16.50
chorizo, poulet, poivrons, pignons de pin
*Chief salad : tomato, poached egg, chorizo,
chicken slices, pepper, pine nuts*

Salade de légumes crus12.50
Raw Vegetables Salad



KID'S MENU

Jusqu'à 12 ans - 12 years or less 12.50

Cheeseburger OU escalope de poulet OU jambon blanc OU poisson lounge B.
Cheeseburger OR chicken breasts OR ham OR Lounge B fish.

Servi avec frites maison ou légumes du jour
Served with homemade french fries or vegetables of the day

1 boule de glace à choisir parmi nos parfums
1 scoop of ice cream to choose in our fragrances

Du 20 Avril au 31 Octobre : ouverture 7/7 midis et soirs.
Réservation au : +33 (0) 967 225 123 ou +33 (0) 247 570 226

A place where flavor reigns...

BAR A VINS / TAPAS - BISTROT GOURMAND

NOS BURGERS - OUR BURGERS

Brooklyn 15.50

Pain, escalope de poulet, comté, oignon rouge, tomate, poivron, sauce burger, salade, frites maison.
Bread buns, chicken breast, cheese county, red onion, tomato, pepper, burger sauce, lettuce, homemade chips.

Portland 16.50

Pain, sauce ciboulette, poisson du marché, jus de citron, tomate, oignon rouge, salade.
Bread buns, chive sauce, fish, tomato, red onion.

Végétarien 16.50

Pain, steak de légumes, tomate, poivron, oignon rouge, pois gourmand, salade, frites maison.
Bread buns, vegetable steak, tomato, pepper, red onion, greedy peas, lettuce, homemade chips.

100%
vegan



New York City 16.50

Double Steak 22.50 | Triple Steak 28.00
Pain, steak haché, bacon, brie, oignon rouge, cornichon, tomate, sauce burger, galette pomme de terre, frites maison.
Bread puns, minced beef, bacon, brie, red onion, dill pickle, tomato, burger sauce, potato cake, homemade chips.

San Diégo 16.50

Double Steak 22.50 | Triple Steak 28.00
Pain, boeuf épicé, comté, poivron, oignon rouge, tomates, sauce épicée, salade, frites maison.
Bread puns, spicy minced beef, cheese county, pepper, red onion, tomatoes, spicy sauce, lettuce, homemade chips.

Tourangeau 18.50

Double Steak 24.50 | Triple Steak 29.50
Pain, salade, sauce burger, steak haché, oignon rouge, tomates, st maure, selles-sur-cher, salade, frites maison.
Bread buns, lettuce, burger sauce, ground beef, red onion, tomatoes, goat cheese, lettuce, homemade chips.

Supplément Galette de pomme de terre / Extra potato cake : 2.00

NOS TARTARES - OUR TARTARS

Tartare Japonais, poisson au gingembre19,50

Japanese tartar, fish and ginger

Tartare de boeuf200gr 16.50 / 300gr 22.00

Beef tartar

Tartare Mexicain.....200gr 17.50 / 300gr 23.00

Mexican tartar



SUR LE GRILL - FROM THE GRILL

Côte de veau21.50

Veal chop

Pluma de porc Ibérique21.00

Iberico pork plumas

Entrecôte ~350gr27.50

Rib steak ~12 oz

Côte de boeuf ~1.2kg74.50

Rib of beef ~35 oz

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison et salade verte.

All our meats are accompanied with homemade french fries and lettuce.

Sauces : poivre, bleu, Béarnaise. / *pepper, blue cheese, Béarnaise.*

Supplément sauce / extra sauce : 1.00



Viande de boeuf
race française

*All our meats
come from France*

Du 20 Avril au 31 Octobre : ouverture 7/7 midis et soirs.
Réservation au : +33 (0) 967 225 123 ou +33 (0) 247 570 226

Un lieu où règne l'amour du bon...

BAR A VINS / TAPAS - BISTROT GOURMAND

PLATEAU DE FROMAGES - *CHEESE PLATTER* 13.50



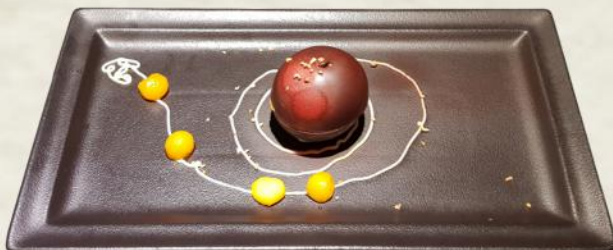
GOURMANDISES - *DESSERTS*

Brioche façon pain perdu et sa sauce6.50
au caramel beurre salé, glace vanille et
chantilly

*French toast with salted caramel sauce,
vanilla ice cream and whipped cream*

Tartelette aux agrumes et gingembre7.50
Citrus-Ginger tartlet

Verrine façon tarte au chocolat8.00
meringué
Chocolate tart with meringue in a verrine



Parfait glacé citron basilic,8.50
croustillant de meringue
Lemon meringue parfait with basilic

Crépiterolle vanille, chocolat chaud,9.00
chantilly
*French crepe with vanilla ice cream,
chocolate sauce and whipped cream*

Sablé aux pommes, crème brûlée9.50
au calvados
Apple shortbread, creme brulee, calvados

Café gourmand (4 pièces)10.00
Gourmet coffee (4 pieces)

Glaces - *Sundaes* 8.50

Pêche Melba : vanille, pêche, coulis de fruits rouges, chantilly

Peach Melba : vanilla, fresh peach, red fruits coulis, whipped cream

Poire Belle Hélène : vanille, poire, chocolat chaud, chantilly

Pear Belle Helene : vanilla, fresh pear, hot chocolate, whipped cream

Chocolat Liégeois : chocolat, vanille, chocolat chaud, chantilly

Liegeois Chocolate : chocolate, vanilla, hot chocolate, whipped cream

Café Liégeois : café, vanille, espresso, chantilly

Liegeois Coffee : coffee, vanilla, espresso, whipped cream

Parfums glace : vanille, chocolat, café, lait-menthe-chocolat, caramel beurre salé,
speculoos, chocolat-orange-grand marnier.

Parfums sorbet : cassis, citron vert, fraise, framboise, mangue, thé earl grey.

Parfums sorbet salé : betterave rouge, tomate basilic.

Ice cream fragrances : vanilla, chocolate, coffee, milk-mint-chocolate, salted caramel,
speculoos, chocolate-orange-grand marnier brandy.

Sorbet fragrances : cassis, lime, strawberry, raspberry, mango, earl grey, beetroot, tomato-basil.

Alcoolisées - *Alcoholised* 10.00

After Eight : chocolat, menthe chocolat,
get27, chantilly

*After Eight : chocolate, mint chocolate,
get27, whipped cream*

Sibérie : citron vert, cassis, vodka

Siberia : cassis and lime sorbet, vodka

Colonel : citron vert, vodka

Colonel. : lime sorbet, vodka



1 boule : 3.00 - 2 boules : 5.00 - 3 boules : 6.50 - Supplément chantilly : 1.00
1 scoop : 3.00 - 2 scoops : 5.00 - 3 scoops : 6.50 - Additional whipped cream : 1.00

Du 20 Avril au 31 Octobre : ouverture 7/7 midis et soirs.
Réservation au : +33 (0) 967 225 123 ou +33 (0) 247 570 226