

Vins

	€	€	€
Rouges	Btle 75cl	Carafe 50cl	Verre 15cl
Mill. / Blaye, Côtes de Bordeaux Château Moulin de la Tonnelle	17,35	12,45	3,75
Mill. / Côtes de Bourg Château Nodeau	19,90	14,25	4,30
Mill. / Médoc Château Beauvillage	27,05	19,60	5,90
Mill. / Chinon Les Bettinières	24,00	16,85	5,10
Mill. / Touraine Gamay Domaine de la Charmoise, H. Marionnet	24,00	17,30	5,20
Mill. / Bourgueil P. Godinat	35,20	24,70	7,45
Mill. / Bourgogne Pinot Noir, L. Latour	26,55	19,15	5,75
Mill. / Crozes-Hermitage La Petite ruhe, M. Chapoutier	37,25		

Blancs

Mill. / Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Château de la Gravelle	19,90	14,35	4,35
Mill. / Côtes du Rhône Belleruche, M. Chapoutier	29,10	20,90	6,30
Mill. / Pouilly-Vinzelles Cuvée en Paradis, L. Latour	38,80	27,80	8,35

Rosés

Mill. / Côtes de Provence L. Régali	19,90	14,30	4,30
Mill. / Côtes de Provence Clos Minguett	31,65	22,70	6,85

Champagnes

	Coupe 12cl	Btle 75cl
Heidsieck Monopole blanc brut	9,80	59,00
Diamant brut de Vranken		80,60
Demoiselle de Vranken rosé		101,00

Eaux minérales, espresso, sodas, jus de fruits

Evian, Badoit verte, Badoit rouge	Btle 50cl 3,80	Btle 1L 4,90
Espresso, décaféiné		2,75
Double espresso		4,30
Sélection de thés Le Palais des Thés		3,90
Sélection d'infusions Le Palais des Thés		4,30
Tropicana pur jus (20cl) / Pepsi, Pepsi Max (33cl)		4,70
Schweppes Indian Tonic, Agrum', Lemon / Orangina / Lipton Ice Tea (25cl)		4,70

Bières

Bière Affligem (33cl), Bière Edelweiss (33cl)		5,50
Bière Buckler sans alcool (25cl)		5,50
Bière Heineken Pression	25cl 4,90	50cl 8,30

Digestifs (4cl)

Get 27, Armagnac Marquis de Montesquiou, Cognac Martell VSOP, Calvados Morin Hors d'Âge, Vieille Prune de Souillac "Louis Roque", Poire Williamine Morand, Irish coffee		9,90
---	--	------

Apéritifs

Kir au vin blanc (12 cl)	4,30
Kir Royal (12 cl)	9,80
Pastis 51 (3cl)	5,75
Martini Rosso, Bianco (7cl), Porto Graham's rouge (7cl)	5,85
Vodka : Zubrowka (4 cl), Eristoff (4 cl)	8,40
Whisky Aberlour 10 ans	10,45
Whisky William Lawson's (4 cl)	8,80
Gin Tonic (9cl)	9,30

“ On devient cuisinier mais on naît rôtisseur. ”

Brillat-Savarin



Grand
B.
Le rôtisseur

Entrées

Terrine de canard pistachée		€	6,50
Assiette de charcuterie rosette, jambon cru de Bayonne et rilette de canard			7,80
Mesclun aux noix			5,50
Gros escargots de Bourgogne Label Rouge	les 6 les 12		8,10 16,20
Œufs BIO dur mayonnaise			5,90
Potage de légumes de saison			6,20
Foie gras de canard			11,80

Salades

Bord de mer Saumon fumé, crevettes roses, mesclun, betterave, fenouil, carotte, chou rouge, tomate, olives noires			14,70
Rôtisseur Poulet, magret de canard fumé, mesclun, betterave, fenouil, carotte, chou rouge, tomate, œuf			14,90

Poissons

Côtelettes de saumon d'Écosse issu Label Rouge			16,90
Daurade Royale entière rôtie (env. 350 g)			19,90
Tartare de saumon d'Écosse issu Label Rouge aux herbes et citron vert			16,50

Viandes

Assiette du rôtisseur Poulet, faux-filet, morceau du Chef			21,50
Bavette à l'échalote			14,90
Faux-filet de bœuf rôti tranché			18,90
Entrecôte de race Normande (env. 300 g)			25,90
Côte de bœuf de race Normande pour 2 personnes (env. 900 g)			31,00 <i>prix par personne</i>
Tartare de bœuf Charolais : Traditionnel Aller / retour			16,50 16,50
Demi-poulet fermier rôti Label Rouge			16,80
Magret de canard entier			18,50
Pavé de boudin noir "Christian Parra"			18,90
Épaule d'agneau, origine France			21,00
Côte de cochon Label Rouge de la ferme Vallegrain			22,50

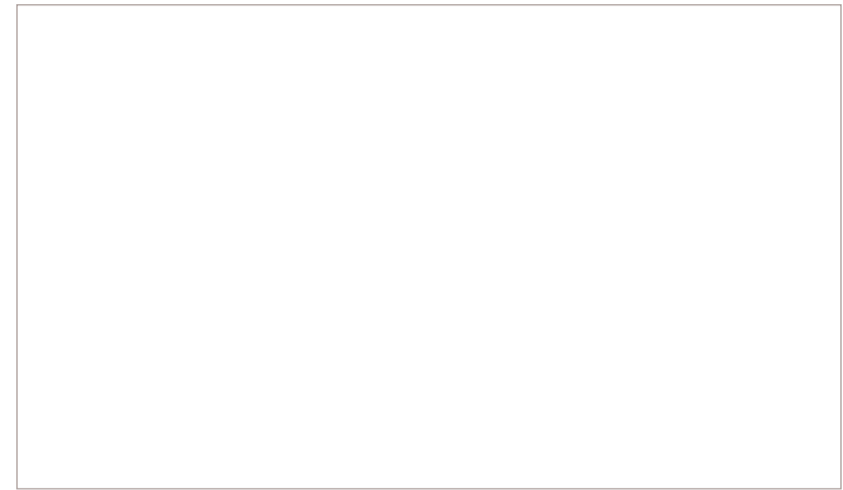
Garnitures au choix

Pommes fondantes du rôtisseur
Haricots verts
Poêlée de légumes de saison
Pomme au four au beurre persillé

Sauces au choix

Poivres
Béarnaise
Jus de poulet au thym
Échalote

Suggestion du rôtisseur



Menu p'tit B.

Réservé aux moins de 12 ans

7,90€

Poulet à la broche
ou Saumon à la plancha,
garniture au choix

Cornet de glace
ou Riz au lait vanillé

Volvic gourmande fraise (33cl)
ou Evian (33cl)

Desserts

Petit Camembert au lait cru au bois	€	7,90
<i>1/2 Camembert, bouquet de salade, confiture de rhubarbe et pain grillé</i>		
au fer		7,90
<i>1/2 Camembert enroulé d'une feuille de brick, bouquet de salade, miel, romarin et pain grillé</i>		
Banane rôtie, glace vanille		7,90
Crème brûlée "Maison" à la vanille Bourbon et sucre cassonade		6,90
Riz au lait vanillé		6,20
Omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier		9,90
Profiteroles aux éclats de noisettes, sauce chocolat "Maison"		7,90
Tarte fine aux pommes, glace vanille		8,20
Café gourmand chocolat		7,40
<i>Glace au chocolat, mousse au chocolat, fondant au chocolat</i>		
Café gourmand vanille		7,40
<i>Glace à la vanille, crème brûlée vanille, riz au lait vanillé</i>		
Poire Belle Hélène		8,50
Poires, glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées		
Coupe Mont blanc		8,90
Meringue, glace marron, glace vanille, crème de marron, chantilly		
Coupe Amarena		8,90
Cerises amarena, glace pistache, chantilly, amandes effilées		
Sorbets et crèmes glacées (3 parfums au choix)		6,90
Vanille, fraise, mangue, citron, barbe à papa, chocolat, pistache, café		