

Les boissons

VINS BLANCS	Bouteille 75 cl	Verre 18 cl
BORDELAIS		
Agneau blanc Baron Philippe de Rothschild	23.00	6.50
VIN BIO ECOCERT Château Baratet 2008		14.00

LOIRE		
Muscadet sur lie Marquis de Goulaine	22.00	6.50

BOURGOGNE		
Petit chablis Domaine Laroche	29.00	9.00

ALSACE		
Gewurztraminer Gustave Lorentz	32.00	9.00

VINS ROUGES	Bouteille 75 cl	Verre 18 cl
LOIRE		
Bourgueil Marie Dupin	19.00	6.00

BORDELAIS		
VIN BIO ECOCERT Château Baratet 2008		14.00
Vin de Bordeaux		15.00
Dourthe N°1	22.00	6.50
Agneau rouge Baron Philippe de Rothschild	25.00	7.00
Château Diane de Belgrave « Haut Médoc »	33.00	8.50

BEAUJOLAIS		
Brouilly Château de la Chaize	28.00	8.00

VINS ROSÉS	Bouteille 75 cl	Verre 18 cl
CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE		
Château de Beaulieu	19.00	6.00
BORDELAIS		
Dourthe N°1	22.00	6.50

VINS DE CÉPAGES	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl	Verre 18 cl
Sérame Chardonnay Blanc	5.50	10.00	4.00
Sérame Syrah rosé	5.50	10.00	4.00
Sérame Merlot rouge	5.50	10.00	4.00



Les entrées

Assiette de bulots, mayonnaise		8.00
Coupe de crevettes roses, mayonnaise		10.00
Assiette de Monsieur Cochon <i>Farandole de charcuteries traditionnelles</i>		11.00
Salade Chicken Cæsar	petite 8.50	grande 12.00
Salade à l'italienne <i>Melon, tomate, jambon fumé, parmesan, tomate confite</i>	petite 9.00	grande 13.00
Foie gras de canard « Lucien Barrière », pains toastés <i>Nous vous conseillons le verre de « Coteaux du Layon » 18 cl</i>		13.00 8 €
Assiette de saumon mariné, salade d'agrumes		14.00
Huîtres n°3 « spéciales de Normandie », la calvadosienne	x 6	10.50
	x 9	15.50
	x 12	19.50

Les poissons

Moules à la marinières, pommes frites	14.00
Moules à la crème, pommes frites	15.00
Dos de saumon rôti à l'unilatéral, brochette de légumes du moment	17.00
Filet de dorade grise poêlé, boulgour et fondue d'épinard, tartare de tomates à la menthe fraîche	19.00
Sole meunière ou grillée, purée fraîche « maison »	32.00

Les viandes

Tartare de bœuf, préparé à votre convenance, frites et salade verte	15.00
Tartare de bœuf poêlé à cheval, frites et salade verte	17.00
Assiette du boucher, jus de bœuf réduit, pommes frites <i>Assortiment de trois viandes (240 gr)</i>	18.00
Entrecôte de bœuf « française » (300 gr) sauce béarnaise, pommes frites	24.00
<i>Supplément garniture complémentaire</i>	3.00

Encas tendances

Penne au pesto au jambon fumé	9.50
Penne à la crème et saumon	9.50
Le club sandwich poulet	12.00
Le club sandwich saumon	13.00
Le hamburger du Louisiane, pommes frites <i>Bœuf haché, oignon rouge, salade, tomate, cheddar, cornichon</i>	14.50
Carpaccio de bœuf, parmesan et tomates confites, frites et salade verte	16.00
<i>Supplément garniture complémentaire</i>	3.00

Les coupes gourmandes

Le Café liégeois	7.00
Le Chocolat liégeois	7.00
La Dame blanche	7.00
La Fraise Melba	8.00
La Limoncello	9.00
La Macaronade	9.00

Desserts

La pâtisserie du jour	5.00
Crème caramel	5.00
Îles flottantes	6.00
Salade de fruits frais	7.00
Café gourmand <i>Macarons, madelinettes, cannelé bordelais, chantilly</i>	7.00
Le buffet dessert à votre convenance	8.00