

NOS ENTRÉES

Le traditionnel œuf mayonnaise	7.90€
Tartare de légumes croquants	9.90€
Harengs marinés, pommes de terre à l'huile	9.90€
Rillettes de thon, fromage frais	10.90€
Accras de légumes (3 pièces)	9.90€
Quiche aux épinards et au chêvre, miel	11.90€
NOS PLATS	
Plat du jour (à l'ardoise)	
Pièce du boucher (à l'ardoise)	
Prise du pêcheur (à l'ardoise)	
Burger « Mon Rêve », frites maison, salade (steak haché, sauce burger, oignons confits, cheddar, pickles, tomate – <i>supp. bacon 1€ ou œuf 0.50€</i>	18.90€
Chicken burger, frites maison, salade – supp. bacon 1€ ou œuf 0.50€	18.40€
Veggie burger (falafel, cream cheese, compotée d'oignons) frites maison, salade verte	17.90€
Burger d'effiloché de porc à la bière, pickles, oignons confits, moutarde au miel, roquette, frites maison – <i>supp. bacon 1€ ou œuf 0.50€</i>	19.90€
Traditionnel fish & chips, sauce tartare, frites maison, salade verte	18.50€
Tartare de bœuf classique, frites maison, salade (préparé ou non préparé)	19.90€
Poitrine de porc confite (4h), mousseline de patate douce, champignons, sce barbecue maison	23.90€
Chipirons grillés, chorizo et risotto à l'encre de seiche	21.90€
Tataki de thon rouge, compotée de mangue, tagliatelles de légumes, sauce thaï	26.90€
Tarte façon pissaladière, tomates confites, compotée d'oignions, burratina, pesto au basilic, roquette	21.90€
MENU ENFANTS	
Une hoisson au choiv (ius de fruits coca siron diaholo limonade)	

Une boisson au choix (jus de fruits, coca, sirop, diabolo, limonade)

Poulet pané ou poisson pané ou steak haché ou jambon blanc (frites, pâtes ou petits légumes)

Barbe à papa mousse au chocolat, ou glaces (ou crépes le weekend) 13.00€

NOS SALADES

Salade César, poulet pané, iceberg, oeuf dur, parmesan, croûtons, sauce césar	18.90€			
Salade de melon, jambon de pays et mozzarella, melon, roquette, billes de mozzarella, jambon de pays, menthe fraiche	19.90€			
Salade d'aubergines grillées, batavia, aubergines, filet d'huile d'olive, tomates, feta, jus de citron	17.90€			
Salade nordique, salade verte, pommes de terre sautées, harengs marinés, tomates	20.90€			
NOS PLANCHES & CROQUES				
Planche charcutière , fuet au poivre noir, fuet catalan, chorizo fort, lomo supréme, saucisson extra or, jambon de pays	20.90€			
Planche mixte, charcuterie + fromage	24.90€			
Planche végé	20.90€			
Planche trilogie, charcuterie + fromage + végé	28.00€			
Croque-monsieur: pain poilâne, jambon, emmental, béchamel, frites maison, salade	14.90€			
Croque-madame: croque-monsieur + œuf au plat, frites maison, salade	15.40€			
Tartine de guacamole & oeuf mollet pain poilâne, guacamole, tomates, oeuf poché, frites maison, salade verte,	18.90€			
NOS DESSERTS				
Assiette de fromages	10.00€			
Mousse au chocolat de la Mamie	9.90€			
Brioche façon pain perdu , caramel au beurre salé et crème anglaise, s <i>upp nutella</i> = 0.50 €	9.90€			
Tarte tatin, crème fraiche (+ boule de glace = 1.00€)	9.90€			
Ile flottante, crème anglaise	9.90€			
Cheesecake aux nectarines	10€90			
Café gourmand (à voir avec le personnel)	9.50€			
Thé gourmand (à voir avec le personnel)	10.50€			
Glaces 3 boules (vanille, chocolat, caramel au beurre salé, fraise) (2 boules = 8.90€)	10.90€			

NOTRE CAVE

Vins blancs	Verre 14cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Chardonnay - Petit bistro - Vin de France *	4.50€	8.00€	15.50€	22.50€
Viognier blanc - Pays d'oc IGP	5.50€	10.50€	20.50€	28.90€
Allegoria -Perlant	5.00€	8.50€	15.50€	23.00€
Tariquet - premieres grives	6.00€	11.00€	20.50€	29.50€
Petit Chablis - les petits dieux AOC	8.00€	15.50€	29.50€	39.00€
Côtes du Rhône - Gabriel Meffre AOP	5.50€	10.50€	20.50€	28.90€
Vins rouges	Verre 14cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Merlot - petit bistro - Vin de France *	4.50€	8.00€	15.50€	22.50€
Malbec IGP-Pays d'oc Fortant	5.00€	9.50€	18.00€	26.50€
Côtes du Rhône – Bouachon AOC	5.50€	10.50€	20.50€	28.90€
Château de Pierreux - Brouilly AOC	6.50€	12.50€	24.50€	35.50€
Astrolabe - Cahors - Malbec	6.50€	12.50€	24.50€	35.50€
Beau Rivage - Bordeaux superieur	5.50€	10.50€	20.50€	28.90€
Sangmelé	5.00€	9.50€	18.00€	26.50€
Crozes Hermitage - Gabriel Meffre AOP				45.50€
St Eestephe				49.50€
Vins rosés	Verre 14cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Cinsault – Petit bistro - Vin de France *	4.50€	8.00€	15.50€	22.50€
Grenache gris - maison Fortant IGP	5.50€	10.00€	19.50€	27.00€
Madame- Côtes de Provence AOP	6.00€	11.00€	21.50€	31.00€
Bulles	Coupe 10cl			Bouteille 75cl
Crémant de bourgogne	8.00€			45.00€
Fleur de champagne - 1er cru	14.00€			90.00€