

LES BIERES

LES PRESSIONS

	 25cl	 33cl	 50cl
Grimbergen Blonde 6°7	4.50€	5.80€	8.50€
Ample et équilibrée. Une bière blonde aux arômes de fruits jaunes mûrs, rehaussés d'une note épicée de clou de girofle			
Pietra Ambrée 6°	4.50€	5.80€	8.50€
De fermentation basse, elle est brassée à partir de malts sélectionnés et de farine de châtaigne Corse.			

LES BIÈRES BOUTEILLES 33cl

1664 0°	5.20€
Tout le plaisir et le goût d'une authentique bière blonde avec 0,0° d'alcool!	
Corona 4.5°	7.20€
Très rafraîchissante, elle se savoure couronnée d'un quartier de citron vert pour relever naturellement ses aromes.	
San Miguel 5.1°	6.30€
Avec une pointe d'amertume, elle présente un goût de céréales et de houblon. quelques arômes des fruits blancs, un fond floral. Sans gluten.	
Grimbergen Rouge 5.5°	5.90€
Parfait équilibre entre le sucré de la fraise et les arômes de sureau. Le tout combiné aux notes épicées du clou de girofle et à une subtile amertume.	
Grimbergen Blanche 6°	5.30€
Elle allie les arômes d'agrumes, de clou de girofle et de coriandre aux notes d'épices et de vanille.	
La Bête 8°	7.90€
Bière blonde à levure de fermentation basse. Elle présente en bouche des notes de caramel et de pain d'épices.	
Chimay Bleue 9°	8.50€
L'attaque est légèrement sucrée, avant que le caramel crémeux se transforme en un doux moka associé à un vif caractère épicé et, enfin, de développer une délicieuse finale de fruits confits.	
Brooklyn Defender IPA 5.5°	9.90€
Bière à la robe blonde dorée, fruitée aux belles notes florales. En bouche, on retrouve des notes de fruits tropicaux et une puissante amertume.	



LES LOCALES

Brasserie de Senlis, Sélection du Moment 33cl 7.90€

Spécialisée dans le brassage artisanal, la Brasserie de Senlis élabore des bières au miel biologique, un ingrédient qui leur confère une saveur douce et un caractère inimitable.

LES DIGESTIFS

LES DIGESTIFS 4cl

Get 27	5.90€
Bailey's	6.90€
Calvados Christian Drouin	6.90€
Bas Armagnac XO, Duc de Loussac	6.90€
Cognac Hennessy VS	8.50€
Eau de Vie de Poire Joseph Cartron	6.90€

LES RHUMS DU BOUT DU MONDE 5cl

Diplomatico	7.90€
Don Papa, Baroko	8.90€

LES ARRANGEURS FRANÇAIS 5cl

Rhum Arrangé	6.90€
Citron Vert-Gingembre, Fruit de la Passion, Framboise-Fève de Cacao, Orange-Cannelle ou Coco-Vanille	
Armagnac Arrangé	6.90€
Poire-Gingembre-Poivre de Timut, Noisette-Miel ou Café-Vanille	

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso / Allongé	2.00€
Double Expresso	3.00€
Décaféiné	2.00€
Chocolat Chaud	3.00€
Thé / Infusion	2.50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Prix nets en euros - Service compris.



LES APERITIFS

LES COCKTAILS		
Cocktail, env. 25cl	8.90€	Pina Colada, Mai Tai, Bikini, 69, Sex on the Beach ou Melly Berry
Mocktails, env. 25cl	6.90€	Peace & Love, Koyo, VIP ou Coconut King

LES SOFTS		
Eau Filtrée Brita 75cl Plate ou Gazeuse	Offert	
Vittel / San Pellegrino 50cl	3.90€	
Vittel / San Pellegrino 100cl	4.90€	
Perrier 33cl	4.50€	
Coca-Cola 33cl Regular ou Zéro	4.50€	
Orangina 25cl	4.50€	
Fanta 25cl	4.50€	
Schweppes 25cl Agrum' ou Tonic	4.50€	
Sprite 25cl	4.50€	
Fuze Tea 25cl	4.50€	
Diabolo 25cl Citron, Menthe, Grenadine ou Fraise	3.00€	
Granini 25cl Abricot, Ananas, Fraise, Pamplemousse ou Tomato	4.50€	

LES APÉRITIFS		
Kir 12cl Pêche, Mûre, Cassis ou Framboise	3.90€	
Ricard ou Pastis 2cl	4.00€	
Porto Graham's 5cl	5.00€	
Martini 5cl Rosso ou Bianco	5.00€	
Gin Bombay Sapphire ou Gin Gibson's 4cl	5.00€	
Vodka Absolut 4cl	5.90€	
Bourbon Four Roses 4cl	5.90€	
Whisky J&B 4cl	4.90€	
Whisky Aberlour, Pure Single Malt 4cl	7.00€	
Rhum Ambré Trois Rivières ou Blanc Havana Club 3 ans d'âge 4cl	4.90€	
Cidre APPIE, Brut 33cl	5.90€	

LE MENU

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT	22.90€
ENTRÉE-PLAT-DESSERT	27.90€
	6.90 €

LES ENTRÉES
Tagliatelles de légumes, Tomates Cerise, Oignons Rouge, Croûtons & Vinaigrette Framboise
Carpaccio de Thon
Croqu' Italie
Brioche, Pastrami, Sauce Moutarde, Miel et Cornichon
Entrée du Moment

LES PLATS

16.90€

Pièce du Boucher

Filet de Truite aux Amandes

Bourguignon de Champignons

Plat du Moment

BIO

BIO

Accompagnement au Choix:

Frites Fraîches Maison, Ecrasé de Pommes de Terre Maison, Carottes & Courgettes

BIO

Riz

BIO

LES DESSERTS

6.90€

LES DESSERTS	6.90€
Tartelette aux Fruits des Bois	
Gaufre de Bruxelles	
Sauce au Chocolat Chaud Maison ou Caramel Beurre Salé Maison, Crème Fouettée Végétale Maison	
Charlie's Coffee	
Mini Tartelette aux Fruits des Bois, Petite Gaufre de Bruxelles, 1 Boule de Glace et 1 Boisson Chaude	
Coupe 3 Boules	
Parfums: Glace Chocolat, Vanille, Fraise, Café ou Pistache et Sorbet Framboise, Citron, Cassis, Passion, Mangue ou Pomme Verte	

LES PLANCHES	Charcutière	15.00€
	Charcuterie & Fromage	20.00€

La liste des allergènes est disponible à la demande.

Toutes nos viandes sont d'origine française

Tous nos poissons sont issus d'une pêche durable

LA CAVE

LES ROUGES	15cl	37.5cl	75cl
Saint Nicolas de Bourgueil AOP, Domaine des Oliviers	5.70€	16.70€	24..50€
Robe d'une couleur intense et brillante. Nez frais. Attaque en bouche assez ronde avec une évolution pleine de fruits, vin équilibré avec des tanins élégants et souples. Vin structuré.			
Puisseguin Saint-Emilion AOP, Château Beauséjour	7.90€	-	35.00€
Pourpre et intense, nez fruité et pur, entrée en bouche délicatement veloutée. Le vin se met à fondre avec race et beaucoup de fruit au milieu. Assez plein, il s'achève sur une finale dynamique, aux tanins enrobés.			
LES BLANCS	15cl	37.5cl	75cl
Bourgogne Chardonnay AOP Maison Castel	7.90€	-	44.50€
Nez expressif et complexe aux notes briochées et grillées.			
La bouche présente une belle rondeur avec un boisé fondu laissant s'exprimer des notes fruitées sur une note finale minérale.			
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Clos des Orfeuilles	5.90€	-	26.50€
Le nez se révèle intense et complexe, entre fruits exotiques, agrumes, anis. Mélangeant exotisme et sérénité, ce vin présente une aromatique complexe et persistante, avec une belle longueur en bouche.			
Monbazillac AOC Château Fonrousse	5.90€	-	26.50€
Vin élégant et équilibré avec une note finale fruitée.			
Le nez exprime des arômes de pêche et de fruits exotiques.			
LES ROSÉS	15cl	37.5cl	75cl
Lubéron AOP, Les Barrabans	4.10€	-	18.50€
Une robe pâle et une bouche friande qui offre des arômes de petits fruits rouges et de fruits du verger.			

NOS P'TITS 1/4

Bordeaux AOP ou Pays d'Oc IGP 25cl..... 6.90€

Rouge, Blanc ou Rosé

LES BULLES	12cl	75cl
Prosecco	5.90€	30.00€
Champagne de Castellane, Brut		75.00€