

## L'Ardoise à composer

En un seul service :

Une entrée, et un plat bien au chaud dans sa cocotte

Ou

Le plat et le dessert du jour

**Uniquement le midi**

**12 €**

(Sans les boissons)

Choisissez votre entrée

L'Entrée du jour

Ou

L'Assortiment de crudités

Ou

L'Assortiment de charcuteries

Choisissez votre plat

Le Plat du jour

Ou

Le Panaché de poissons en nage de légumes

Ou

Le Gratin de pommes de terre et son émincé de bœuf

## La Carte de printemps

### Les Entrées

L'Entrée du jour	8€
L'Œuf cocotte Grand-mère en émulsion de persil	12€
Le Croustillant de gésiers et oignons nouveaux	12€
L'Oreiller de saumon fumé au cœur de chèvre	12€
Le Foie gras de canard et son chutney de pommes	14€
Les Profiteroles de st Jacques, crème safranée	14€

### Les Poissons

Le Poisson du jour	10€
Le Wok de rouget à l'orientale	12€
Le Panaché de poissons au coulis de crustacés	14€
La Brandade de morue à l'huile d'olive	14€

### Les Viandes

Le Plat du jour	10€
L'Émincé de bœuf, et sa poêlée d'escargots	14€
Le Suprême de pintade aux morilles	14€
La Souris d'agneau confite au thym	18€

### Les Desserts

Le Dessert du jour	4€
Le Café gourmand	6€
Le Fraisier de garriguettes	6€
La Marquise au chocolat noir et anglaise menthe	6€
Le Chaud-froid de griottes glace pistache et Izarra	6€
La Crème brûlée au citron vert et meringue	6€
Le Soufflé au Grand Marnier (15 mn d'attente)	7€
Les Glaces et sorbets	5€
L'Assiette gourmande (improvisation de 3 desserts)	8€
L'Assiette de salade et fromages	4€

## Le Menu de Printemps à 25 €

L'Entrée du jour

ou

L'Œuf cocotte en émulsion de persil et printanière

Ou

Le Croustillant de gésiers confits et oignons nouveaux

Ou

L'Oreiller de saumon fumé au cœur fondant de chèvre

~

Le Plat du jour

ou

L'Émincé de bœuf et sa poêlée d'escargots

Ou

Le Wok de rouget à l'Orientale

Ou

Le Suprême de pintade fermière aux morilles

~

Le Dessert du jour

ou

Le Fraisier de Garriguettes, crème légère au Kirsch

Ou

La Marquise au chocolat, anglaise à la menthe

Ou

Le Chaud froid de griottes, glace pistache et Izarra

Tous nos prix sont nets, notre viande bovine est d'origine France

## Nos Bières

Blonde pression 25 cl.....	2.50 €
Abbaye pression 25 cl.....	3.50 €
Blanche 33 cl.....	4.00 €
Grimbergen 33 cl.....	4.00 €
Pelforth brune 33 cl.....	4.00 €
Kriek 33 cl.....	4.00 €
Supplément sirop.....	0.20 €

## Les Sodas

Coca-Cola 33 cl.....	2.50 €
Schwepes 20 cl.....	2.50 €
Orangina 25 cl.....	2.50 €
Diabolo Sirop.....	2.50 €
Nestea pêche 25 cl.....	2.50 €

## Les Jus de fruits

Joker Orange 25 cl.....	2.50 €
Joker Abricot 25 cl.....	2.50 €
Joker Pamplemousse 25 cl.....	2.50 €
Joker Tomate 25 cl.....	2.50 €
Joker A-C-E 25 cl.....	2.50 €

## Les Eaux Minérales

Vittel Litre.....	3.50 €
Vittel 50 cl.....	2.50 €
San Pellegrino Litre.....	4.00 €
San Pellegrino 50 cl.....	2.50 €
Perrier Litre.....	4.00 €
Perrier 33 cl.....	3.00 €

## Nos Whiskies

Whiskies 4 Cl.....	4.00 €
Aberlour 10 ans 4 cl.....	5.00 €
Jack Daniel's n°7 4 cl.....	5.00 €
Lagavulin 16 ans 4 cl.....	8.00 €

## Les Vins doux

Porto Rouge 4 cl.....	3.00 €
Porto Blanc 4 cl.....	3.00 €
Lillet Blanc 4 cl.....	3.00 €
Lillet Rouge 4 cl.....	3.00 €
Martini rouge, Blanc, rosé 4 cl.....	3.00 €

## Les Anisés

Absinthe.....	3.00 €
Ricard.....	3.00 €
Pastis 51.....	3.00 €
Berger Blanc.....	3.00 €

## Les Digestifs

Rhum ambré 4 cl.....	4.00 €
Rhum blanc 4 cl.....	4.00 €
Cognac vsop 4 cl.....	6.00 €
Armagnac 4 cl.....	4.00 €
Cointreau 4 cl.....	4.00 €
Grand Marnier 4 cl.....	4.00 €
Gin 4 cl.....	4.00 €
Gin « tonique ».....	5.00 €
Gin « Fizz ».....	5.00 €
Vodka 4 cl.....	4.00 €
Vodka Orange.....	5.00 €
Vodka Réglisse maison 4 cl.....	4.00 €
Baileys 4 cl.....	5.00 €
Get 27 4 cl.....	4.00 €
Get 31 4 cl.....	4.00 €
Manzana verde 5 cl.....	4.00 €
Eau de vie de framboise 4 cl.....	5.00 €
Eau de vie de poire 4 cl.....	5.00 €
Cocktail du jour.....	5.00 €

## Les Vins

### Blancs

	75 cl	10 cl
Sancerre.....	30 €	5 €
Pouilly Fumé.....	30 €	5 €
Menetou Salon.....	20 €	3 €
Reuilly.....	20 €	3 €
Quincy.....	20 €	3 €
Gewurztraminer aoc.....	20 €	3 €
Bourgogne aligoté.....	20 €	3 €
Savigny-les-beaune 2008.....	50 €	
Pernand Vergelesses 2004.....	45 €	

### Rosés

Reuilly Pinot gris.....	20 €	3 €
Châteaumeillant vdg.....	15 €	2 €
Côtes de Provence rosé.....	15 €	2 €
Rosé de Syrah.....	20 €	3 €
Tavel Roc Epine.....	25 €	4 €

### Rouges

Sancerre.....	30 €	5 €
Menetou Salon.....	25 €	4 €
Reuilly.....	20 €	3 €
Châteaumeillant vdg.....	15 €	2 €
St Nicolas de Bourgueil.....	25 €	4 €
Chinon.....	25 €	4 €
Saumur Champigny.....	25 €	4 €
Bourgogne Passetoutgrains.....	18 €	3 €
Moulin à Vent.....	25 €	4 €
Vacqueyras.....	25 €	4 €
Côtes du Rhône.....	15 €	2 €
Bordeaux.....	20 €	3 €
Gevrey-Chambertin 2002.....	57 €	

### Les Carafes

Blancs rouge ou rosé 100 cl.....	15 €	2 €
Blanc, rouge, ou rosé 50 cl.....	8 €	

### Champagne Et Méthode

Champagne.....	40 €
La Coupe 10 cl.....	7 €
Vouvray méthode.....	20 €
La Coupe 10 cl.....	4 €
Kir pétillant.....	4 €

### Café et infusion

Petit café.....	1,5 €
Grand café.....	3 €
Grand chocolat.....	3 €
Thé et infusion.....	3 €
Café gourmand.....	6 €
Irish coffee.....	5 €

Tous nos prix sont nets, notre viande bovine est d'origine France