

APERITIF

Kir, Bourgogne Aligoté (Mûre, cassis, pêche de vigne, framboise, griotte)	15 cl	4,50 €
Kir Royal, Champagne (Mûre, cassis, pêche de vigne, framboise, griotte)	15 cl	8,50 €
Kir breton		3,60 €
Martini (Rouge, blanc)	5 cl	4,60 €
Anisés (Ricard)	2 cl	3,70 €
Porto rouge	5 cl	4,20 €
Suze	4 cl	4,20 €
Vodka	4 cl	5,90 €
Pétillant de rhubarbe (Produit régionale) (Brasserie de Milly sur Thérain)	le verre 3,90 €	la bouteille 11,00€
Champagne	la coupe 8,00 €	la bouteille 56,00 €

COCKTAILS

AMERICANO	15 cl	7,90 €
(Martini rouge, martini blanc, campari)		
Ti punch	6 cl	6.50 €
(Cassonade, sirop de sucre de canne, rhum, citron vert, cannelle)		
Goyavito Myrtille	14 cl	8.50 €
(Citron vert, menthe, myrtille, sirop de myrtille, jus de goyave, rhum, limonade)		

Cocktail sans alcool :

Le Lounge : jus d'orange, jus ananas sirop de cerise	6,90 €
--	--------

WHISKYS

	2 cl	4 cl
Knockando 12 ans	4,50 €	8,50 €
Jameson	3,20 €	6,20 €
Jack Daniels	3,00 €	6,00 €
Clan Campbell	3,00 €	5,90 €
Chivas	4,00	8,00 €
Supplément coca 25 cl (2,00 €)		

BIERES BOUTEILLE 33 CL

Bière rebelle (Blonde,Blanche,Ambrée)		5.90€
(brasserie de Milly sur Therain)		
PRESSION	25 cl	50 cl
Moretti (bière blonde italienne)	4,00 €	7,00 €
Leffe	4,90€	9,00€
Affligem (bière blonde)	4,90 €	9,00 €
Suplement Picon :		2,00 €
SODAS BOUTEILLES		
Coca cola classique, zero 33 cl		4,20 €
Cidre 33 cl (Brasserie de Milly sur Therain)		5,90 €
Cidre rosé (Brasserie de Milly sur Therain)		6,30 €
Schweppes agrumes		4,20 €
Diabolo (sirop, limonade)		4,00 €
Perrier 33 cl		4,30 €
Thé glacée		4,20€
Jus de fruits pampryl 25 cl		
Orange, ananas, pomme, fraise, tomate		4,20 €
EAUX	50 CL	1 L
SAN PELLEGRINO	3,10 €	5,20 €
VITTEL	2,90 €	4,90 €
Boissons chaudes (Lavazza gold selection)		
Expresso Crema (60% robusta africain) et Aroma (40% arabica)		1,70 €
Décaféiné		1,70 €
Thé		2,00 €
Irish coffee (expresso, jameson, sirop de sucre de canne, crème liquide)		9,00 €
DIGESTIFS		
Get 27/31 Baileys		5,50 €
Poire, framboise, mirabelle		6,50 €
Cognac / Armagnac		7,00 €
Rhums (selections du chef voir ardoise)		



ENTRÉES :

~ L'œuf cocotte et sa pointe de crème de truffe <u>6.50€</u>	~ La trilogie de saumon (tartare, rilette, fumé) <u>12.50€</u>
~ La ficelle Picarde <u>7.50€</u>	~ Le foie gras du moment et son chutney 13.20€
~ La tortilla Fraicheur (coleslaw aux pommes granny smith, sauce fromage blanc miel et amandes, mozzarella buffala) et son jambon cru <u>8.90€</u>	



PLATS :

~ La Poke bowl de crevettes sautée, vinaigrette Thaï 14.40€	~ Le Quasi de veau, purée d'artichauts à l'huile de noisettes, mini carotte glacée, jus au marsala 17.90€
~ Le Demi magret de canard sauce framboises et ses pommes saladaises 14.90€	~ Le Tartare de saumon fines herbes, tomates confites et sa ricotta au saumon fumé 18.90€
~ Le Tartare de rumsteack au couteau préparé ou poêlé <u>15.50€</u>	~ Le Filet de bœuf rossini 23.90€



DESSERTS :

~ L'incontournable cheesecake du chef (coulis caramel beurre salé ou noisette) <u>6.00€</u>	~ Le café gourmand <u>8.50€</u>
~ La crème brûlée du moment <u>6.00€</u>	~ L'irish coffee (à la crème liquide) <u>9.00€</u>
~ Le coulant au chocolat cœur wherthes original 8.00€	~ L'assiette de 3 fromages affinés (sélection Xavier Thuret mof2007) <u>6.50€</u>
~ Le financier pistache fruits rouges et sa crème diplomate 9.00€	



Tous nos mets sont faits maison

MENU à 19.50 ou à 26.50 €



Menu à 19.50 : entrée et plat ou plat et dessert

Menu à 26.50 : entrée, plat et dessert (café offert)

Entrées :

- ~ L'œuf cocotte et sa pointe de crème de truffe
- ~ La ficelle Picarde
- ~ La tortilla Fraicheur (coleslaw aux pommes granny smith, sauce fromage blanc miel et amandes, mozzarella buffala)et son jambon cru (supplément 1.50€)

Plats :

- ~ La Poke bowl de crevettes sautée, vinaigrette Thaï
- ~ Le Demi magret de canard sauce framboises et ses pommes saladaises
- ~ Le tartare de rumsteack au couteau préparé ou poêlé
- ~ Le Quasi de veau, purée d'artichauts à l'huile de noisettes, mini carotte glacée, jus au marsala (supplément 2.00€)

Desserts :

- ~ L'incontournable cheesecake du chef (coulis caramel beurre salé ou noisette)
- ~ La crème brulée du moment
- ~ L'assiette de 3 fromages affinés
- ~ La coupe de glaces 1 ou 2 boules

Autres desserts ou combinaison glacé possible avec supplément de 2.50 euros

Menu enfant jusque 10 ans (plat +dessert)

6.90€

Aiguillettes de poulet panée ou steack haché, ou aiguillettes de poulet aux champignons frites ou riz 1 glace oasis

Menu gastronomique à 60 € (vins compris)

Apéritif au choix, 1 entrée, 1 plat, 1 dessert, café

Menu à 52euros sans les vins

Entrées :

- ~ La trilogie de saumon (tartare, rilette, fumé)
(1 verre de bourgogne aligoté)

- ~ Le foie gras du moment et son chutney
(1 verre de sainte croix du mont)

Plats :

- ~ Le Quasi de veau, purée d'artichauts à l'huile de noisettes, mini carotte glacée, jus au marsala
(1 verre de st nicolas)

- ~ Le Tartare de saumon fines herbes, tomates contite et sa ricotta au saumon fumé
(1 verre de st Veran)

- ~ Le Filet de bœuf rossini
(1 verre de st Emilion)

Desserts au choix :

~ L'incontournable cheesecake du chef (coulis caramel beurre salé ou noisette)	~ Le café gourmand
~ La crème brûlée du moment	~ L'irish coffee (à la crème liquide)
~ Le coulant au chocolat cœur wherthes original	~ L'assiette de 3 fromages affinés (sélection Xavier Thuret mof2007)
~ Le financier pistache fruits rouge et sa crème diplomate	



NOTRE SELECTION DE VINS

VINS ROUGES	verre	37,5 cl	75 cl
Saumur Champigny AOC « Tuffeau » Loire		14.50	21.00
Brouilly Aoc, Frédéric pastel Beaujolais	4,60		23.50
Saint Nicolas de bourgueil, « Marie Dupin » Loire	5,70	17.50	28.50
Pinot noir Bourgogne		19.00	29.00
Lussac saint Emilion Aoc Malydure Bordeaux	5,80	18.50	29.50
Haute côte de beaune, Jacques d'Orville Bourgogne			38.00
Crozes hermitage, Chapoutier			47.00
Moulis Château Mocailloux Bordeaux			65.00

VINS ROSÉS

Château Seigneurie Côte de Provence			15.90
Cabernet d'Anjou AOP	4,80		24,00
Tavel Vallée du rhône		19.00	31.00
Bandol Provence			35.00

VINS BLANCS

		37,5 c	75 cl
Bourgogne aligoté	4,30	14,50	22.50
Gewurztraminer		17,50	29,00
Pouilly fumé Gilles Blanchet			36,00
Saint Véran Bourgogne	6,90		35.00

MOELLEUX

Côtes de Gascogne	3,90		
19.50			
Sainte croix du Mont Bordeaux	6,00		29.00

Vins en carafe : 2,90 € (verre) 4.00 € 25 cl 8.00 € 50 cl

Blanc, rouge ou rosé