

La carte

« Côté Bouillon du Lounge »

Servi du Mardi au Vendredi Midi Et le Mercredi et Jeudi soir
Non valable le vendredi soir, Samedi et Dimanche

Le Menu Bouillon

Entrée / Plat / Dessert

B

18.90€

Le Menu Canaille

Entrée / Plat / Dessert

C

26€

Les Entrées

B	L'Œuf Mayonnaise moutarde à l'ancienne, éclats de chorizo	4.20€
B	Le Poireaux vinaigrette verte aux câpres et cornichon, poireaux fri	4.20€
B	L'Assiette de crudités	4.20€
C	La Terrine , salade et toast	6€
C	Le Saint Marcelin rôti, salade et toast	6.50€
C	La Quiche du Moment	6.20€
C	Le Céleri rémoulade Tartare de lieu fumé, pommes granny	5.90€

Les Plats

B	Le Boudin noir, purée, crème de pommes et cognac	10.50€
B	Les Coquillettes truffes, comté râpé jambon blanc	12€
B	L'andouillette en médaillon gratiné à l'emmental sauce moutarde, frites	11€
B	Le Fish & Chips mayonnaise moutarde à l'ancienne	12€
C	Le Burger Basque, piperade, steak haché, tomme de brebis	14.50€
C	La Planche de charcuterie, Saint Marcelin, frites	16€
C	La Langue de bœuf, sauce relevé, riz et légumes	15€
C	Le Chou farci bœuf et porc, riz	15.50€
	La frite	2.50€

Les desserts

B	L'Ile flottante	4.20€
B	Le Chou chantilly	4.20€
B	La Panna Cotta	4.20€
C	La Verrine Citron viennois, crumble	6.50€
C	Le Café gourmand Express	7€
C	Le Fondant au chocolat crème anglaise	6.50€

Le vin carafe : 3.50€ le verre / 5.50€ le 25cl / 10€ le 50cl

Le Menu enfant

« Pour les moins de 12 ans »

Menu offert tous les jeudis soirs (2 maximum par table)

12€

Plat :

Aiguillettes de poulet pané aux céréales Ou Steak haché

Garniture :

Frites Ou Purée

Dessert :

Glace 1 boule Ou La Petite Ile flottante

Le Menu Ado

« Pour les moins de 16 ans »

16€

Entrée :

La Petite charcuterie Ou L'assiette de crudités

Plat :

Aiguillettes de poulet pané aux céréales Ou Steak haché

Garniture :

Frites Ou Purée

Dessert :

Glace 1 boule Ou Le Petit fondant crème anglaise

La Carte Signature du Lounge

« Retrouvez nos incontournables et créations »

Découvertes et émotions

La Ficelle picarde 10€

« L'alliance d'une crêpe garnie de jambon, de duxelles de champignons, nappé de crème et gratiné au four »

Le Pressé de canard au foie gras 14€

« Effiloché de canard, gésiers et cœur de foie gras. L'excellence du canard en une seule tranche »

Le Carpaccio de bar 16€

« Mariné citron crème de yuzu, sublimé par une huile à la truffe et noisettes torréfiées, jeunes herbes aromatique et croûtons doré » (Possibilité en plat à 22.00)

L'Œuf mollet pané et poireaux en texture 10€

« Poireaux vapeur, vinaigrette au vert de poireaux câpres et cornichons, poireaux frit »

Force et terroir

Le Tartare « Race à viande » 19€

« Notre incontournable taillé et préparé par nos soins, cru ou poêlé accompagné de ses frites maison et salade » (Possibilité en double à 26.00)

Le Filet de truite rose 20€

« Gaufre de blette croustillante, tombée d'épinards et son émulsion au citron vert »

La Ballotine de suprême de poulet façon Basquaise 19€

« Cœur de piperade au chorizo, jus corsé au piment d'Espelette, gnocchis frit »

Le Burger Périgourdin 26€

« Un classique indémodable que nous avons choisi de préserver pour vos papilles) » « Pain burger, mayonnaise à la Truffe, compoté d'oignons, steack haché, effiloché de canard, galette de pommes de terre, Foie gras poêlé, Sauce au Cabécou »

Le Pavé de bœuf « Race à viande » Tennessee 22€

« Sauce au Jack Daniel's, galette de pomme de terre, tombée d'épinards »

Le Menu signature

Entrée / Plat / Fromage/ Dessert

42€

(Supplément 3€ Double tartare/ Burger)