



Prix nets exprimés en euros - ipns

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Apéritifs

Coupe de Champagne	12 d	9.00 €
Prosecco Doc Extra Dry Riccadonna	12 d	6.00 €
Kir Royal (crème de cassis, mûre, pêche)	12 d	8.00 €
Kir Aligoté (crème de cassis et Bourgogne Aligoté)	12 d	5.80 €
Vin blanc Cassis	12 d	3.80 €
Porto, Campari, Martini (Rosso, Bianco)	6 d	4.00 €
Picon Bière ou vin blanc	3 d	4.50 €
Ricard	2 d	3.50 €
Whisky / Vodka / Gin / Rhum	4 d	6.50 €
Whisky / Vodka / Gin / Rhum + Soft	12 d	7.50 €

Cocktails

Sangria Blanche Ananas Basilic	6.00 €
Américano Maison Vermouth, Campari	7.00 €
Apérol Spritz ou Fiorente liqueur de sureau ou Campari Spritz Amer, Prosecco et eau gazeuse	7.00 €
Moscow Mule Vodka, citron vert et Ginger Beer	8.50 €
Mojito Provençal ou classique Havana 3ans, citron vert et eau gazeuse	8.50 €
Mojito Ananas ou Framboise Rhum Trois Rivières, citron vert et eau gazeuse	8.50 €
Expresso Martini Vodka, Kahlua, sirop de vanille et Espresso	8.50 €
Malfy Gin Tonic Méditerranéen, zeste d'orange et citron vert	9.00 €
Cancha Havana 7 ans, sirop de miel, citron vert et Perrier	10.00 €
Sweet Dream Vodka, framboise fraîche, crème de mûre et Prosecco	8.50 €

Bières

Pression

	25 d	50 d
La Relève Blonde	3.50 €	6.50 €
Castelain Grand Cru	4.50 €	8.50 €
Affligem Rouge	4.50 €	8.50 €

Bouteille

	25 d	33 d
Jade Blanche bio	5.00 €	
Triple Secret des Moines	5.50 €	
Brune		

Softs

	50 d	1 L
Eau Villers plate	3.50 €	4.50 €
Eau Villers gazeuse	3.50 €	4.50 €
Limonade Villers	25 d	3.10 €
Coca Cola / Zéro / Perrier	33 d	3.50 €
Schweppes Tonic, Agrum' / Oasis / Orangina / Ice Tea	25 d	3.50 €
Jus de fruits (Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate)	20 d	4.20 €

Nos Antipasti pour l'apéro

Rillettes de saumon au citron vert
Croquettes de jambon de Serrano
Tartare avocat crevettes
Houmous et bœuf confit
Croustillant d'escargots et fondue de poireaux
Tomate, Stracciatella, Pesto et Roquette

1 pièce 5.00 € 4 pièces 19.00 € 6 pièces 25.00 €

Nos huîtres de Normandie

Par 6 : 12.00 € Par 12 : 20.00 € Par 24 : 34.00 €

Sur le pouce

Bruschetta di Puglia Pain de campagne, Stracciatella, Coppa, Roquette et Légumes grillés	13.00 €
Salade Caesar au Poulet Romaine, Poulet, Œuf, Crouton, Parmesan et Sauce Caesar	14.00 €

Notre marché aux poissons

Voir Ardoise

Les Plats

Paëlla poulet et fruits de mer	17.00 €
Ravioles de homard et fondue de poireaux	19.00 €
Risotto crémeux au parmesan et Saint-Jacques snackées	21.00 €
Escalope de Veau Milanaise avec ses spaghettis tomates	22.00 €
Le poulet (Label Rouge) aux Morilles et foie gras	27.00 €
La Côte à l'Os mûrée, sauce poivre et frites de patates douces	28.00 €

Origine des viandes : France

Les Spécialités du chef

Spaghettis au homard

Homard bleu entier provenant de notre Vivier, spaghettis à la bisque tomate

45.00 €

Pâtes fraîches à la Truffe

flambées dans la Meule de Parmesan.

29.00 €

Menus

Le Midi

Hors week end et jours fériés

Plat + Dessert

16.90 €

Menu Ardoise

7J / 7

Entrée + Plat + Dessert

26.00 €

Menu Enfant

Nuggets de poulet

Ou

Nuggets de poisson avec écrasé de pomme de terre
+ Gâteau chocolat ou boule de glace

10.00 €

Desserts

Tiramisu au café	5.90 €
Baba au rhum	5.90 €
Nougat glacé	5.90 €
Mousse au chocolat	5.90 €
Financier pistache et fraise du pays	6.50 €
Plateau de fromage	8.00 €
Glaces artisanales, parfums au choix	2.50 €
	/boule

Spiritueux

	4 d	70 d	150 d
Jameson	8.00 €		
Jack Daniel's	8.00 €	90.00 €	
Chivas XV	10.00 €		
Aberlour Casg Annamh	12.00 €		
Vodka Belvedere	12.00 €	120.00 €	180.00 €
Malfy Gin	9.00 €		
Pacto Navio	10.00 €		
Havana Club 7 ans	9.00 €		
Rhum Trois Rivières Cannes Brulées	9.00 €		
Ron Zacappa Centenario	12.00 €		

Digestifs

	2 d	4 d	70 d
Tequila Patron XO Café	5.00 €	10.00 €	100.00 €
Cognac Martell VSOP		12.00 €	
Grappa	3.00 €	6.00 €	
Limoncello	3.00 €	6.00 €	
Rhum Trois Rivières Vieux de L'océan	4.00 €	8.00 €	
Irish Coffee		8.00 €	
Gin Bulldog	4.00 €	8.00 €	
Bumbu Cream	3.00 €	6.00 €	