

Nos Apéritifs

Ricard	2 cl	3.50 €	Rhum Trois Rivières Cannes Brulées	4 cl	9.00 €
Porto, Campari, Martini (Rosso, Bianco)	5 cl	5.00 €	Gin Bulldog	4 cl	9.00 €
Picon Bière ou vin blanc	3 cl	5.50 €	Coupe de Champagne	12 cl	9.50 €
Kir Aligoté (crème de cassis et Bourgogne Aligoté)	12 cl	5.80 €	Chivas XV	4 cl	10.00 €
Prosecco Doc Extra Dry Riccadonna	12 cl	6.00 €	Aberlour Casg Annamh	4 cl	12.00 €
Kir Royal (crème de cassis, mûre, pêche)	12 cl	8.00 €	Vodka Belvedere	4 cl	12.00 €
Jack Daniel's	4 cl	8.00 €	Ron Zacappa Centenario	4 cl	12.00 €
Rhum Trois Rivières Vieux de l'Océan	4 cl	8.00 €			

Nos Cocktails

Sangria Blanche Ananas Basilic	7.50 €	Campari Spritz	8.50 €
Américano Maison	8.50 €	Bulldog Gin Tonic	10.00 €
Vermouth, Campari		Moscow Mule	10.00 €
Apérol Spritz	8.50 €	Vodka, Citron vert, GingerBeer	
Virgin Spritz «Crodino»	8.50 €	Mojito provençal ou classique	10.00 €
Hugo Spritz (Fiorente)	8.50 €		

Nos Bières

Pression

	25 cl	50 cl
La Relève Blonde	3.90 €	6.90 €
Stefanus Grand Cru	4.90 €	8.90 €
Affligem Rouge	4.90 €	8.90 €

Bouteille

Jade Blanche bio	25 cl	5.40 €
Triple Secret des Moines Brune	33 cl	5.90 €

Softs

	50 cl	1 L
Eau Villers plate	3.90 €	4.90 €
Eau Villers gazeuse	3.90 €	4.90 €
Limonade Villers	25 cl	3.50 €
Coca Cola / Zéro / Perrier	33 cl	3.90 €
Schweppes Tonic, Agrum'	25 cl	3.90 €
Oasis / Orangina / Ice Tea	25 cl	3.90 €
Jus de fruits (Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate)	25 cl	4.20 €

Boissons chaudes

Expresso	2.40 €
Décaféiné	2.60 €
Café Noisette	2.60 €
Café Allongé	2.60 €
Thé (Menthe, pêche / abricot, fruits rouges, verveine)	3.80 €
Chocolat chaud	4.20 €
Double Espresso	4.60 €
Chocolat Viennois	4.90 €



Prix nets exprimés en euros - ipns

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

La Carte des Vins

Champagnes

	Coupe	75 cl
Canard Duchêne « Cuvée Léonie » Brut	9.50 €	55 €
Besserat De Bellefon Bleu Brut		65 €
Besserat De Bellefon Blanc de blancs		95 €
Perrier Jouët « Belle Époque »		220 €

Les vins blancs

Bordeaux	Verre	37.5 cl	75 cl
Graves AOP			
Château Carbon D'Artigues	16.50 €		25 €

Alsace

Alsace AOP			
Black Tie By Pfaff Pinot Gris Riesling - Pfaffenheim			29 €

Bourgogne

Mâcon AOP			
« Matescence » Les Vignerons de Mancey			27 €

Bourgogne Aligoté AOP			
Domaine Aegerter	5.50 €	23 €	29 €

Viré Clessé AOP			
Cave de Lugny			38 €

Chablis AOP			
Domaine Jean-Marc Brocard	25 €		47 €

Loire			
Muscadet AOP			
Sèvre Et Maine Sur Lie			22 €

- Clos De Beauregard			
----------------------	--	--	--

Pouilly-Fumé AOP			
« Le Désert » – Domaine Régis Minet			36 €

Val de Loire IGP			
« Le Petit Connétable » Château de Sancerre			27 €

Languedoc-Roussillon			
Pays d'Oc IGP			

Chardonnay Baron Philippe de Rothschild	5 €		25 €
---	-----	--	------

Collioure AOP			
Les Clos De Paulilles - Domaine Cazes			39 €

Sud-Ouest			
Côtes de Gascogne IGP			

Uby N°3 Colombar Sauvignon	4.50 €		23 €
Uby N°4 Moelleux			26 €

Le coup de coeur du chef

Corse			
Calvi AOP			
Domaine d'Alzipratu Fiumeseccu			32 €

Les vins rouges

Bordeaux			
Graves AOP			

Château Carbon d'Artigues	6 €		26 €
---------------------------	-----	--	------

Saint-Emilion Grand Cru AOP			
Château Haut Boutisse			34 €

Pessac-Léognan AOP			
Château Mancèdre Les Griottes			45 €

Bourgogne			
Mercurey 1er Cru AOP			

« Les Cerisères » – Domaine Aegerter			49 €
--------------------------------------	--	--	------

Rhône			
Vin de France			

Réserve de l'Aube Syrah / Merlot			21 €
----------------------------------	--	--	------

Côtes du Rhône AOP			
Belleruche M. Chapoutier			26 €

Crozes Hermitage AOP			
Petite Ruche M. Chapoutier			39 €

Loire			
Coteaux du Giennois AOP			

« Chicago » - Domaine de Villargeau			28 €
-------------------------------------	--	--	------

Languedoc-Roussillon			
Languedoc AOP			

Vin de Fada « Cuvée des Zinzins »			
-----------------------------------	--	--	--

Domaine J.M. Aujoux			26 €
---------------------	--	--	------

Corse			
Île de Beauté IGP			

Pinot Noir – Barton & Guestier	5 €		24 €
--------------------------------	-----	--	------

Les vins rosés

Provence			
Côtes de Provence AOP			

Château La Martinette	5 €		25 €
-----------------------	-----	--	------

M de Minuty Château Minuty			38 €
----------------------------	--	--	------

Nos Antipasti à partager pour l'apéro

Salade de poulpe à l'italienne			
Croquettes de jambon Serrano			
Houmous à la coriandre et citron vert			
Rillettes de poulet à l'oriental			
Rigatoni farci Saumon-Ricotta			
Escargots croustillants, fondue de poireaux crémeuse			
1 pièce	5.00 €	4 pièces	19.00 €
6 pièces			25.00 €

Nos Entrées

Planche de charcuterie
pour 2 15.00 € - pour 4 27.00 €

Pinsa « façon brushetta » 11.00 €
Jambon de Parme et burrata

Nos huîtres de Normandie

Par 6 : 13.00 € Par 12 : 21.00 € Par 24 : 35.00 €

Nos Plats

Lasagne « Al Tartufo » de Papa Mia et salade verte			18.00 €
La Paëlla poulet et fruits de mer			18.50 €
L'agneau confit, fêta et tomate « comme un Parmentier »			21.00 €
T-Bone de veau « façon milanaise »			24.90 €
Risotto aux fruits de mer et Saint-Jacques snackées			26.00 €
Filet de boeuf sauce poivre, frites de patates douces			28.00 €
Le poulpe grillé écrasé de pommes de terre aux herbes et olives			29.00 €

La Spécialité du chef

Spaghettis au homard			
Homard bleu provenant de notre vivier,			
spaghettis à la bisque tomatée			
Le 1/2 Homard	28.00 €	Homard entier	48.00 €

Menu Enfant

Nuggets de poulet			
Ou			
Nuggets de poisson avec écrasé de pomme de terre			
+ Petit pot de glace			
			10.00 €

Nos Desserts

La Spécialité de la Relève

Le chariot des desserts de Mémé			
			10.50 €

Le Café gourmand	11.00 €		
Le Champagne gourmand	18.00 €		
L'Italian Coffee gourmand	18.00 €		

Nos Digestifs

Grappa			4 cl	6.00 €
Limoncello				6.00 €
Liqueur de menthe Ernest				8.00 €
Rhum Trois Rivières Vieux de l'Océan				8.00 €
Bumbu Cream				8.00 €
Rhum Trois Rivières Cannes Brûlées				9.00 €
Irish Coffee ou Italian Coffee				9.50 €
Tequila Patron XO Café				10.00 €
Cognac Martell VSOP				12.00 €
Rhum Zacappa Centenario				12.00 €