

# HAPPY HOUR

## 14H30 - 21H00

### VIN DU MOMENT

Verre 12cl	3,5
Pichet 25cl	6,0
Pichet 50cl	11,0
Bouteille 75cl	15,0
Coupe de Champagne 12cl	6,5

### LES PLANCHES

#### CHARCUTERIES ET FROMAGES

	La petite <i>small</i>	La grande <i>big</i>
Charcuterie	8,0	14,0
Fromage	8,0	14,0
Mixte	10,0	16,0
Maxi planche Trio Charcuterie, fromage, anti-pasti		24,0

### LES PRESSIONS

Urubu 50cl	4,0
Saint-Omer 50cl	5,0
La Goudale 50cl	6,5
Belzebuth 50cl	6,5

### LES COCKTAILS

COCKTAILS AVEC ALCOOLS	6,5
Mojito, Cosmo, Pina, Caïpi, Spritz, cocktail du moment	
Sangria blanche	5,0
Cocktails de jus de fruits	6,0

### DÉGUSTATION D'HUÎTRES À TOUTE HEURE



### LES APÉRITIFS

Anisés 2cl	3,6	Kir au vin blanc Sauvignon 14cl	5,0
Martini 5cl	3,6	Kir Royal 12cl	9,0
Porto, Lillet 5cl	4,0	Americano 8cl	8,0
		Coupe de Champagne 12cl	8,0

### COCKTAILS

4cl minimum d'alcool

Mojito	8,0	Piña Colada	8,0
Caïpirinha	8,0	Cocktails	6,0
Sangria blanche	6,0	de jus de fruits	
Cosmopolitain	8,0		

### WHISKIES

Clan Campbell 4cl	7,0
Aberlour, Glenfiddich, Jack Daniel's, Chivas 4cl	8,5
Glenmorangie 4cl	10,0
Oban, Lagavulin 4cl	12,0
Nikka 4cl	12,0

### BIÈRES À LA PRESSION

	25cl	50cl	25cl	50cl
Urubu	3,0	5,5	Belzebuth	4,2
Saint-Omer	3,6	6,5	Monaco	3,8
La Goudale	4,2	8,0		

### BIÈRES EN BOUTEILLE

Heineken 25cl	4,5
Corona 35,5cl, Desperados 33cl	5,5

### BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné <i>Coffee, decaffeine</i>	2,3
Café Crème, Chocolat, Thés, Infusions <i>Coffee with milk, chocolate, tea, herbal tea</i>	3,8
Café ou Chocolat Viennois <i>Viennese coffee or chocolate</i>	5,0
Vin chaud <i>Mulled wine</i>	5,0
Grog	6,5

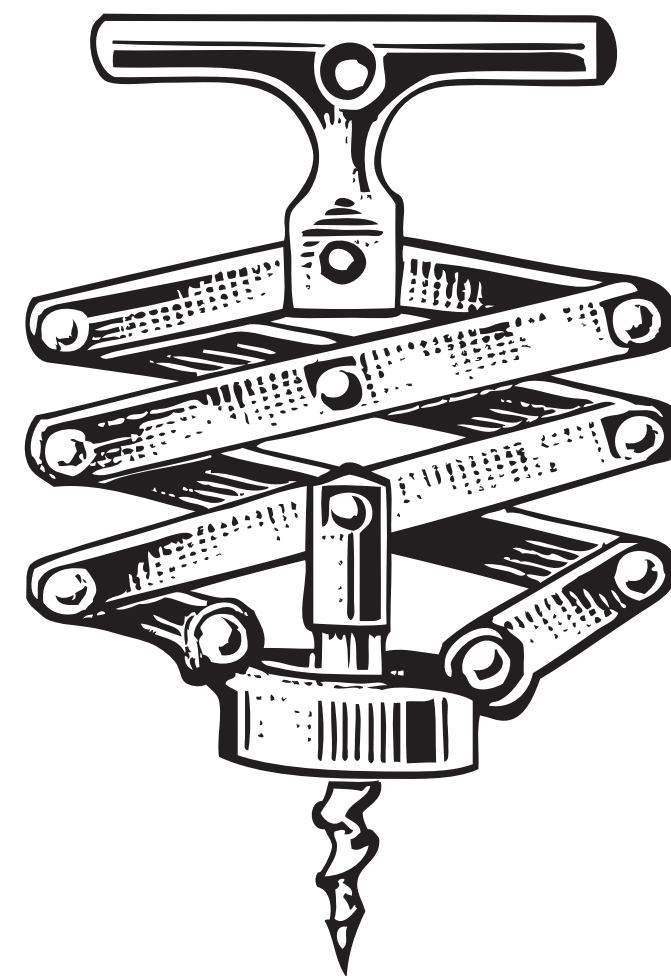
### SODAS & BOISSONS FRAÎCHES

Jus ou nectars de fruits 25cl	4,3
Orangina, Ice tea 25cl	4,3
Coca Cola, Coca Zero 33cl	4,3
1/4 Vittel, 1/4 Limonade 25cl	3,5
1/4 Vittel avec sirop 25cl	3,8
1/4 Limonade avec sirop 25cl	3,8
Perrier 33cl	4,3
Orange pressée <i>Fresh orange juice</i>	5,0
Citron pressé <i>Fresh lemon juice</i>	5,0
Eau minérale plate ou gazeuse <i>Mineral water</i>	50cl 4,5 1L 6,0





Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# BRISE MICHE

## BAR À VINS - BISTROT



## VINS BLANCS AOC

	 12cl	 25cl	 50cl	 75cl
<b>Les Bourgognes</b>				
<b>Pernand Vergelesses</b> 2014 Domaine Pierre Marey & Fils	10,0	17,0	32,0	48,0
<b>Chablis</b> Domaine Sylvie et Stéphane Carré	6,5	12,0	21,0	30,0
<b>Pouilly fumé</b> Domaine Tabordet	6,0	11,0	20,0	29,0
<b>Côte Chalonnaise</b> Domaine de la Mugnière	5,0	9,0	17,0	23,0
<b>Le Vin de la Loire</b>				
<b>Valencay</b> Domaine du Bois Gaultier	4,0	10,0	17,0	24,0
<b>Les Vins d'Alsace</b>				
<b>Riesling</b> Hans Schaeffer	5,0	9,0	16,0	22,0
<b>Gewurztraminer</b> Hans Schaeffer	6,0	11,0	20,0	28,0
<b>Le Blanc moelleux</b>	6,0	11,0	21,0	30,0

## VINS ROSÉS AOC

<b>Pays du Var</b> St-Barthélemy	4,5	8,0	13,0	19,0
<b>Côtes de Provence</b>	6,0	11,0	20,0	29,0

## VINS ROUGES AOC

<b>Les Bordeaux aoc</b>				
<b>Haut-Médoc</b> La Demoiselle d'Haut-Peyrat 2014	6,5	12,0	22,0	32,0
<b>St Émilion</b> Clos des Abbesses 2013				30,0
<b>St Émilion</b> Grand Cru - La Grande Abbessse				39,0
<b>Pauillac</b> Haut Bages Libéral 2011				84,0
<b>Margaux</b> Baron de Brane 2012				56,0
<b>Saint-Estèphe</b> Château Lilian Ladouys 2013				52,0
<b>Les Bourgognes aoc</b>				
<b>Domaine de la Mugnière</b>				
<b>Côte Chalonnaise</b>	5,0	9,0	17,0	23,0
<b>Hautes-Côtes de Beaune</b> Dne de la Mugnière	6,0	11,0	21,0	29,0
<b>Domaine Pierre Marey &amp; fils</b>				
<b>Pernand Vergelesses</b> 2013 Les Belles Filles	10,0	17,0	32,0	48,0
<b>Pernand Vergelesses</b> 1 <sup>er</sup> cru Les Fichots 2013				58,0
<b>Les Beaujolais aoc</b>				
<b>Chiroubles</b> Domaine Éric Morin	5,0	9,0	17,0	23,0
<b>Morgon</b> Domaine Éric Morin				26,0
<b>Saint-Amour</b> Domaine de Bénévent				25,0
<b>Les Vins de la Vallée du Rhône aoc</b>				
<b>Crozes Hermitage</b> "La Rollande" 2014	7,0	13,0	24,0	33,0
<b>Châteauneuf-du-Pape</b> Barville 2014				52,0

## LES MAGNUMS AOC 150cl

<b>Margaux</b> Blason d'Issan 2013	108,0
<b>Saint-Estèphe</b> Franck Phélan 2012	98,0
<b>Saint-Emilion</b> XX de Corbin 2014	88,0

## LES CHAMPAGNES 75cl

<b>Champagne brut</b>	45,0
<b>Mumm Cordon Rouge</b>	75,0

Certains Millésimes peuvent changer

## ENTRÉES

<b>Soupe à l'oignon</b> <i>Onion soup</i>	7,0
<b>Quenelle de rillettes ou Terrine maison</b> <i>Minced potted pork or Home made terrine</i>	7,0
<b>Foie gras de canard maison</b> <i>Home made foie gras</i> Supplément pour les formules du midi/extra charge for lunch menu 5€	16,0
<b>Tomate mozzarella, copeaux de chorizo</b> <i>Tomato and mozzarella cheese, minced chorizo</i>	7,0
<b>Oeufs en Meurette</b> <i>Eggs in wine sauce</i> Supplément pour les formules du midi/extra charge for lunch menu 2€	9,0
<b>1/2 Camembert rôti au miel</b> <i>1/2 Camembert roasted with honey</i>	7,0

## PLATS

<b>Rognons de veau aux champignons, purée maison</b> <i>Veal kidney with mushrooms, mashed potatoes</i>	15,0
<b>Confit de canard, pommes sautées</b> <i>Duck confit, sautéed potatoes</i>	14,0
<b>Poisson du marché, petits légumes</b> <i>Fish of the day, small vegetables</i>	14,0
<b>Pièce de boeuf, pommes sautées</b> <i>Piece of beef, sautéed potatoes</i>	14,0
<b>Risotto du chef</b> <i>Risotto of the chief</i>	14,0
<b>Assiette de pâtes du moment</b> <i>Pasta of the day</i>	12,0
<b>Fondant de bœuf sur sa purée maison</b> <i>Beef fondant, home made mashed potatoes</i>	14,0

## DESSERTS

<b>Fromage blanc au miel</b> <i>White cheese with honey</i>	7,0
<b>Cappuccino de fruits de saison</b> <i>Cappuccino with seasonal fruit</i>	7,0
<b>Tarte du jour</b> <i>Tart of the day</i>	7,0
<b>Mi-cuit au chocolat, caramel au beurre salé</b> <i>Just cooked chocolate cake, salted butter fudge</i>	8,0 *
<b>Crème brûlée à la vanille</b> <i>Crème brûlée with vanilla</i>	8,0 *
<b>Pain perdu et chantilly maison</b> <i>French toast and home made chantilly</i>	8,0 *
<b>Café ou Thé Gourmand</b> <i>Gourmet coffee or tea</i>	8,0 *

\* avec supplément de 2€ pour les formules du midi  
extra charge 2€ for lunch

Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## LES HUÎTRES

Dégustation à toute heure *Tasting at any time*

<b>Les 6 huîtres N°3</b> 6 oysters	12,0
<b>Les 9 huîtres N°3</b> 9 oysters	16,0
<b>Les 12 huîtres N°3</b> 12 oysters	21,0

## CHARCUTERIES & FROMAGES

(à toute heure) *Our assortment (at any time)*

	La petite <small>small</small>	La grande <small>big</small>
<b>Planche de charcuteries</b> <i>Pork meats assortment</i>	10,5	16,0
<b>Planche de fromages</b> <i>Cheeses assortment</i>	10,5	16,0
<b>Planche mixte</b> <i>Pork meats and cheeses</i>	12,0	18,0

## LA CÔTE DE BOEUF 52,00

d'environ 1 kg pour deux personnes

Pommes sautées, salade, sauces

*Rib of beef, about 1 kg for two persons, sautéed potatoes, salad, sauces*



## FORMULES DU MIDI

UNIQUEMENT DE 12H À 15H00

ONLY AT LUNCH

AU CHOIX DANS LA CARTE

<b>Entrée + Plat</b> <i>Starter + dish</i>	16,0
<b>Plat + Dessert</b> <i>Dish + dessert</i>	16,0
<b>Plat + Verre de vin du moment</b> <small>12cl</small> + <b>Café</b> <i>Dish + wine's glass of the moment + coffee</i>	16,0
<b>Entrée + Plat + Dessert</b> <i>Starter + dish + dessert</i>	19,0