

# LA CARTE TERRASSE



DE 12H À 14H (14H30 LE SAMEDI ET DIMANCHE)  
ET DE 19H À 22H30

## ASSIETTE DE TAPAS À PARTAGER À 2

8.00

Jalapeños, crosmesquis de mozzarella,  
Crosmesquis de chèvre, sauce tomate sugo di pomodoro et tortillas

## LES ENTRÉES

### Carpaccio de bœuf Charolais « VBF »

10.00

Velouté de vinaigre de balsamique, riquette gourmande  
coriandre, copeaux de parmigiano, noisettes et cacahuètes torréfiées

### Tomates d'Antan et sa burrata

11.00

Pistou à la pistache, copeaux de parmigiano

### Tartare de saumon au yuzu

10.00

Vinaigrette de betteraves et mûres, riquette gourmande

## LES SALADES

### Salade César

Petite	Grande
9.50	14.00

Poulet fumé au sel de vicking, tomates, copeaux de parmigiano,  
Croûtons, œufs durs, sauce à l'anchois

### Salade d'avocat pané

10.00 15.00

Et sa sauce tartare acidulée, vinaigrette au miel, tomates, olives, œufs durs

### Salade marine aux deux saumons

12.00 16.00

Brunoise de saumon mariné, saumon fumé, betteraves cuites,  
Betteraves choggia, vinaigrette à l'huile de pistache

## LES MENUS TERRASSE

Du lundi au jeudi, midi et soir, le vendredi et le samedi midi

(Hors jours fériés et veilles de fêtes)

### Menu à 11.90

Plat + Boisson\*

### Menu à 15.90

Entrée + Plat + Boisson  
ou Plat + Dessert + Boisson\*

### Menu à 18.90

Entrée + Plat  
Dessert + Boisson\*

\*Boisson : 25cl Heineken ou 1/4 de vin blanc, rouge ou rosé ou 50cl d'eau ou 1 soft pression

## LE MENU ENFANT OFFERT

Steak haché ou aiguillettes de poulet panées ou Jambon blanc  
+ Pommes Frites ou Linguines  
+ Coupe de glace

Menu offert jusqu'à 8 ans (pour tout repas adulte consommé). De 9 à 12 ans : menu à 8.50

## LES PLATS

<b>Linguines à l'Arrabiatta</b> (avec ou sans jambon de Serano) Mirepoix de courgettes et aubergines, copeaux de parmigiano	<b>12.00</b>
<b>Linguines au pesto à la pistache et sa burrata</b> Voile de jambon de Serano, copeaux de parmigiano	<b>14.00</b>
<b>Filet de bar sur plancha</b> Sauce chorizo au miel romarin, duo de riz noir et basmati, poêlée de légumes d'été	<b>18.00</b>
<b>Pavé de saumon sur plancha</b> Sauce thaï au gingembre confit, duo de riz noir et basmati, poêlée de légumes d'été	<b>19.00</b>
<b>Pavé de rumsteak charolais VBF</b> (+/- 220 gr), sauce échalote	<b>18.00</b>
<b>Côte à l'os de cochon</b> (+/- 500 gr), sauce barbecue	<b>24.00</b>
<b>Brochette de poulet « France » au curcuma</b> Sauce tomate au basilic parfumée au ketchup	<b>13.00</b>
<b>Côte d'agneau à la plancha, jus d'agneau à la sauge</b>	<b>17.00</b>
<b>Double carpaccio de bœuf Charolais « VBF »</b> Velouté de vinaigre de balsamique, riquette gourmande, coriandre, Copeaux de parmigiano, noisettes et cacahuètes torréfiées	<b>20.00</b>
<b>Tartare de bœuf Charolais « VBF »</b> (haché au couteau) Assaisonné de câpres, oignons, cornichons et ciboulette	<b>16.00</b>

**Nos viandes sont servies avec des pommes de terre Grenaille confites aux aromates et sa poêlée de légumes d'été**

## SUPPLEMENTS GARNITURES

**Assiette de frites 3.00      Salade mêlée 2.50**

## LES DESSERTS (Sur ardoise)

### LES GLACES

<b>Dame blanche ou noire</b> Glace vanille ou chocolat, chocolat chaud, amandes effilées et chantilly	<b>7.00</b>
<b>Colonel</b> Sorbet citron vert arrosé de vodka	<b>7.00</b>
<b>Café Liégeois ou chocolat Liégeois</b> Glace café (ou chocolat), glace vanille, sauce café (ou chocolat), chantilly	<b>7.00</b>
<b>Fraise Melba</b> 2 boules vanille, 1 boule fraise, fraises, chantilly, coulis de fruits rouges et amandes effilées	<b>8.00</b>

### Coupe à composer

Avec ou sans chantilly

### Glaces

Praliné, rhum raisin, spéculos, pistache, café, fraise, chocolat, vanille, caramel beurre salé

### Sorbets

Abricot, pomme verte, cassis, mangue, poire, citron vert

La boule  
**2.00**



Ces plats respectent les critères d'une alimentation équilibrée. En application du règlement européen N°1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés. Prix net TTC en euros, service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# CARTE BOISSONS

## RESTAURANT / BAR



DE 12H À 14H (14H30 LE SAMEDI ET DIMANCHE)  
ET DE 19H À 22H30

### LES CHAMPAGNES

Jacquart brut mosaïque	12 Cl	75 Cl	8.50	48.00
Jacquart brut rosé mosaïque			9.90	55.00

### LES APÉRITIFS

Américano (15 Cl)			8.20	
Ricard (5 Cl)			3.30	
Martini Rouge, Blanc (5 Cl)			3.70	
Porto rouge, blanc (5 Cl)			3.70	
Gin Bombay original (5 Cl)			6.50	
Kir vin blanc (12 Cl)			3.80	
Kir royal (12 Cl)			8.50	
Picon vin blanc (14 Cl)			4.20	
Picon bière (25 Cl)			4.50	
Bacardi (5 Cl)			8.50	
Vodka Eristoff (5 Cl)			6.50	
J&B (5 Cl)			7.50	
Jack Daniel's (5 Cl)			8.50	
Glenfiddich - 12 ans d'âge (5 Cl)			9.50	

### LES LIQUEURS ET DIGESTIFS

Armagnac clé des ducs	5 Cl		8.00	
L'Eau de Vie (Poire Williams)			7.00	
Cognac Rémy Martin VSOP			8.00	
Get 27			6.60	
Get 31			6.60	

### LES BIÈRES PRESSIONS

Heineken	25 Cl		3.30	
Affligem			3.90	

### LES BIÈRES BOUTEILLES

Lefte blonde	33 Cl		4.60	
Duvel			4.60	
Westmalle			4.60	
Edelweiss			4.60	
Desperados			4.60	
Chimay Bleue			4.60	

### MOJITO

Classique (33 Cl)	33 Cl		8.50	
Rhum, menthe fraîche, sucre, jus de citron, eau gazeuse				

### COCKTAILS

Le Paz (18 Cl)			8.50	
Gin, Vodka, jus exotique, sirop de kiwi				
Cuba Libre (18 Cl)			8.50	
Rhum blanc, citron vert, Coca-Cola				

Pina Colada (18 Cl)			8.50	
Crème de coco, Rhum blanc, jus d'ananas				

Sex on the beach (18 Cl)			8.50	
Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, citron, sirop de fraise				

### COCKTAILS SANS ALCOOL

Le Coquin des Îles (18 Cl)			6.00	
Jus de fruits de la passion, jus d'orange, nectar de fraise				

Le Bora Bora (18 Cl)			6.00	
Ananas, jus de fruits exotiques, jus de citron et grenadine				

Le Virgin Mojito (18 Cl)			6.00	
Feuilles de menthe fraîches, sucre, jus de citron, eau gazeuse				

Le Roméo et Juliette (40 Cl)			10.00	
Jus d'ananas, jus exotique, lait de coco, nectar de banane, sirop de fraise				

### LES SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	25 Cl	33 Cl		3.90
Fuze Tea				3.10
Sprite				3.10
Fanta Orange				3.10
Orangina			3.10	
Schweppes, Schweppes Agrumes			3.10	
Red Bull			4.50	

### LES JUS DE FRUITS

Pomme, Poire, Ananas, Abricot, Tomate, Orange, Fraise, Pamplemousse, Raisin			25 Cl	3.20
Supplément de sirop				0.50

### LES EAUX

Villers	20cl	1.80	50cl	2.80	1 L	3.80
Villers gazeuse			50cl	2.80	1 L	3.80
Perrier			33cl	2.90		

### LES BOISSONS CHAUDES

Café (expresso, décaféiné expresso, noisette, allongé)			1,80	
Double expresso, Double décaféiné			3,20	
Grand Crème			3,60	
Cappuccino mousse de lait			3,60	
Cappuccino chantilly			3,80	
Chocolat			4,20	
Thés / Infusions			2,80	

# CARTE



**DE 12H À 00H**

**(01H LE VENDREDI ET SAMEDI)**

**Sandwich ciabatta jambon beurre 1/2 sel**  
4.50

**Sandwich ciabatta emmental beurre 1/2 sel** 4.50

**Sandwich ciabatta jambon emmental beurre 1/2 sel** 4.80

**Sandwich ciabatta thon mayonnaise crudités** 5.50

**Portion frite** 3.00

**Salade mêlée** 2.50

**Panini jambon beurre, salade, tomates**  
6.00

**Panini emmental beurre, salade, tomates** 6.00

**Panini jambon emmental beurre, salade, tomates** 6.00

**Croque monsieur ou croque madame, avec frites**  
6.50

**Omelette fromage ou jambon ou fines herbes**  
10.00

**Avec frites**

**Steak haché façon bouchère (100gr), frites, salades**  
10.00

**Steak haché façon bouchère (200gr), frites, salades**  
15.00

**Cheese Burger**  
10.00

**Steak haché façon bouchère, cheddar, compotée d'oignon, sauce cocktail**

**DE 12H À 14H - 18H30 À 22H30**

**Pizza Marguerite**



# CARTE DES VINS

## LES VINS AU VERRE

### Vins rosés

 Vins de Pays de Méditerranée 2019  
Domaine de Marotte, cuvée Jules

### Vins blancs

AOC Bourgogne Aligoté 2018  
Domaine Roux Père et Fils

AOC Pouilly-Fuissé 2018  
Domaine Thierry Drouin

### Vins rouges






 AOP Côte du Rhône 2017  
Domaine Trapadis

AOC Bourgogne Pinot Noir 2018  
Domaine Roux Père et Fils

AOC Saint-Estephe 2013  
Château Haut Vignoble Seguin

### Vins pour vos desserts

 AOC Coteaux du Layon 2019  
Domaine Cady

12,5cl	<b>LES CHAMPAGNES AOC</b>	75cl	12,5cl
	Jacquart brut Mosaïque	48.00	
4.80	Jacquart rosé Mosaïque	55.00	8.50
	Laurent Perrier	59.00	9.50
6.00	Laurent Perrier 2007	90.00	
9.50	Laurent Perrier Rosé	110.00	
	Laurent Perrier Grand Siècle Grande Cuvée	180.00	
5.50	Salon, Le Mesnil 2007	550.00	
6.50	Laurent Perrier Brut	300cl 270.00	150cl 130.00
8.00			
	<b>LES VINS POUR VOS DESSERTS</b>	75cl	50cl
5.50	 AOP Rasteau Grenat 2016 Domaine de Trapadis		24.00
	 AOC Coteaux du Layon 2019 Domaine Cady	28.00	
	AOP Rivesaltes Ambrées 2004 Domaine Cazès	32.00	
	AOP Muscat de Beaume de Venise 2014 Domaine de Durban	37.50	
	<b>LES VINS ROSES</b>	75cl	
	 Vins de Pays de Méditerranée 2019 Domaine de Marotte, cuvée Jules	20.00	
	 IGP Pays d'Oc Gérard Bertrand, Drôle d'Oiseau	24.00	
	 AOP Côtes de Provence 2019 Domaine de l'Heure Bleue	27.00	



<b>LES VINS BLANCS</b>		75cl	37,5cl	<b>LES VINS ROUGES</b>		75cl	37,5cl
<b>Alsace</b>				<b>Bourgogne</b>			
<b>Alsace 2015</b> Aline et Rémy Simon, Pinot Gris Burgreben	29.50			<b>AOC Bourgogne Pinot Noir 2018</b> Domaine Roux Père et Fils	32.50		
<b>Alsace 2015</b> Aline et Rémy Simon, Riesling Burgreben	29.50			<b>AOC Maranges 2017</b> Domaine Chevrot, cuvée sur le chêne	39.00		
<b>Loire</b>				 <b>AOC Hautes Côtes de Nuits 2017</b> Domaine Rion, Les Dames Huguette	45.00		
<b>IGP Val de Loire</b> Domaine Sauger, cuvée Pourquoi Pas ?	24.00			<b>AOC Nuit Saint-Georges 2014</b> Domaine Rion, Vieilles vignes	69.00		
<b>AOC Sancerre 2018</b> Domaine du Pré Semelé	37.50	18.00		<b>AOC Chambolle-Musigny 2016</b> Domaine Lucien Jacob	79.50		
<b>AOC Pouilly-Fumé 2018</b> Frédéric Michot	39.00			<b>AOC Chambolle Musigny 1er cru 2013</b> Domaine Rion, Les Gruenchers	89.00		
<b>AOC Montlouis sur loire</b> Domaine de la Taille aux Loups, cuvée Remus	45.00			<b>Loire</b>			
<b>AOC Sancerre 2017</b> Domaine du Pré Semelé, cuvée Zeste	49.00			<b>AOC Chinon 2018</b> Domaine Grobois, cuvée la cuisine de ma Mère	29.00		
<b>Bourgogne</b>				 <b>AOC Chinon 2018</b> 16.00			
<b>AOP Bourgogne Chardonnay 2018</b> Domaine Gautheron, cuvée Frisson	25.00			 <b>AOC Bourgeuil 2019</b> 16.00			
<b>AOC Bourgogne Aligoté 2018</b> Domaine Roux Père et Fils	27.00			Domaine de la Noblaie, le Temps des cerises			
<b>AOC Macon-Bussières 2018</b> Domaine Thierry Drouin	29.50			<b>AOC Bourgeuil 2018</b> Domaine des Chenaies, cuvées Déchainée	29.00		
<b>AOC Chablis 2018</b> Domaine Gautheron	35.00			<b>AOC Sancerre 2017</b> Domaine du Pré Semelé,	37.50		
 <b>AOC St Véran 2016</b> Domaine de Roncevaux	37.50			<b>Bordeaux</b>			
<b>AOC Hautes Côtes De Beaune 2016</b> Domaine Roux Père et Fils	48.00			 <b>AOP Bordeaux 2018</b> Château l'Escart	24.50		
<b>AOC Pouilly-Fuissé 2018</b> Domaine Thierry Drouin	45.00			 <b>AOC Puisseguin St Emilion 2017</b> Château Guibeau, cuvée A la Vie !	29.00		
<b>AOC Chablis Premier Cru 2018</b> Domaine Gautheron, cuvée Vaucoupin	57.00			<b>AOC Chapelle de la Trinité 2017</b> Borie Manoux	16.50		
<b>Rhône et Provence</b>				<b>AOC Côtes de Bordeaux 2018</b> Château le Rey, cuvée les Argileuses	35.00		
 <b>AOP Côte du Rhône 2018</b> Domaine du Trapadis	27.00			<b>AOC Saint-Estephe 2013</b> Château Haut Vignoble Seguin	36.00		
 <b>AOP Côtes de Provence 2017</b> Domaine de l'Heure Bleue	36.00			<b>AOC St Emilion Grand Cru 2016</b> Les Terrasses de Saint-Christophe	45.00		
<b>Vins du sud-ouest</b>				<b>Rhône et Occitanie</b>			
<b>Vin de France 2018</b> Lionel Osmin, Villa Grand-Cap	22.00			 <b>AOP Rasteau 2018</b> Domaine Trapadis, cuvée Les Cras		15.00	
<b>AOC Jurancon 2017</b> Domaine Cahaupé, Chant des vignes	29.00			 <b>AOP Côte du Rhône 2017</b> Domaine Trapadis	24.00		
<b>Vins du monde</b>				<b>IGP Côtes Catalanes 2018</b> Cuvée Modeste	29.00		
<b>Tokaji sec 2017, Hongrie</b> Château Hellha, Furmit sec	21.00			<b>AOP Cotes de Roussillon 2018</b> Domaine du Clos des Fées, cuvée les sorcières	37.50		
<b>Tokaji moelleux 2016, Hongrie</b> Château Hellha, Saveur d'automne	21.00			 <b>AOP Rasteau 2016</b> Domaine Trapadis, cuvée les Adrès	39.00		
				<b>AOC Château-Neuf-du Pape 2016</b> Domaine Albin Jacquemin	47.00		
				<b>AOC Côte Rôtie 2017</b> Domaine Guerrin, cuvée la Viallière	97.50		
				<b>Vins du monde</b>			
				<b>DOC Chianti 2015</b> Villa Saletta	24.00		

Prix nets TTC service compris en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# MENU TERRASSE

(DU 05 AU 10 JUILLET)



## ENTRÉE

Oeuf parfait,  
Maquereau grillé crème de petits pois aux abricots

## PLAT AU CHOIX

Pièce de bœuf, sauce poivre vert  
Frites, salade verte

OU

Pavé de maigre à la fondue de poireaux,  
Risotto crémeux

## DESSERT

Entremet à la banane, crème anglaise

# CARTE ESCAPADE PLAISIR DU JEU



## LES ENTRÉES

### **Carpaccio de bœuf charolais « VBF »**

Velouté de vinaigre de balsamique, riquette gourmande  
Coriandre, copeaux de parmigiano, noisettes et cacahuètes torréfiées

### **Tomates d'Antan et sa burrata**

Pistou à la pistache, copeaux de parmigiano

### **Salade marine aux deux saumons**

**Petite / Grande**

Brunoise de saumon mariné, saumon fumé, betteraves cuites,  
Betteraves choggia, vinaigrette à l'huile de pistache

## LES PLATS

### **Linguines au pesto à la pistache et sa burrata**

voile de jambon de Serano, copeaux de parmigiano

### **Pavé de Saumon sur plancha**

Sauce thaï au gingembre confit, duo de riz noir et basmati,  
poêlée de légumes d'été

### **Brochette de Poulet « France » au curcuma**

sauce tomate au basilic parfumée au ketchup

### **Tartare de bœuf Charolais « VBF » (haché au couteau)**

assaisonné de câpres, oignons, cornichons et ciboulette

### **Pièce de Bœuf, sauce poivre**

Pommes frites, salade

## LES DESSERTS

Sur ardoise