



Calamars frits, sauce tartare 20. Gambas à l'ail 21. Foie d'oie Maison, confiture d'oignons 23.  
Salade gourmande (Langoustines, foie d'oie, haricots verts) 26. Saumon fumé extra-doux 24.  
Croquettes aux crevettes grises « Maison » 20. Croquettes au fromage « Vieux Bruges » 16. Le duo 18.  
Cassolette de champignons de saison 17.

**SUGGESTIONS DE CE 16 AVRIL 2018 .**

Sashimi de thon cru et tartare de bar 23.  
Tartare de thon et avocat, mayonnaise japonaise 20.  
Asperges de Malines, œufs mimosa et vinaigrette blanche 22.  
Trio de carpaccio, coquilles Saint-Jacques, saumon et thon 23.  
Crottin de chèvre (boccocino, salade d'herbes et figues fraîches) 18.  
Tempura de crevettes nobashi 20.  
Panier de langoustines et coquilles Saint-Jacques en salade d'herbes 24.  
Camembert cuit au four, petite salade de saison 16.  
Tataki de bœuf Holstein fumé, petite salade de chicon 22.  
Véritable carpaccio de bœuf coupé main 23.  
Coquilles Saint-Jacques bretonnes grillées, linguine de légumes, beurre au basilic 24.  
Asperges de Malines à la flamande 22.  
\* \* \*  
Salade végétarienne, crottin de Chavignol, tomates confites, légumes grillés, etc..... 18.  
Belle Sole meunière, pommes grenailles 33.  
Dorade royale grillée aux petits légumes, beurre homardine 27.  
Ragoût de coquilles St.Jacques et gambas, sauce diable 28.  
Filet de bar rôti, risotto aux pleurotes et cresson fontaine 29.  
Grillade mixte de poissons, beurre blanc à l'échalote 28.  
Marmite de poissons fins en bouillabaisse, rouille & croûtons 29.  
Escalope de saumon grillé aux épinards, mousseline à la moutarde à l'ancienne 25.  
Steak de thon mi-cuit aux piments d'Espelette, pesto et parmesan 28.  
Bœuf sauté Strogonoff, pommes frites 28.  
Carré d'agneau , poêlée de légumes, gratin dauphinois (2) 58.  
Entrecôte « Cube Roll » écossaise, salade mixte, sauce béarnaise 32.  
Mignon de veau rôti au thym, sauce aux morilles et pommes grenailles 29.  
Jambonneau ardennais (600gr), sauce dijonnaise 23.  
Ris de veau grillé « Café de Paris », gratin aux courgettes 33.  
\* \* \*  
Glace au spéculoos 9. Granité de pommes au Calvados 9.  
Sorbet colonel 10. Moelleux au chocolat 10.

**PLAT DU JOUR (Midi)** : Entrecôte minute, béarnaise 12.

**VIANDES** : Filet pur béarnaise ou poivre vert ou roquefort 30. Filet pur aux champignons sauvages 33.  
Chateaubriand en croûte, sauce périgourdine (2) 64. Cuisse de canard confite aux arômes de Provence 24.  
Tous nos filets purs sont accompagnés de frites fraîches. Portion supplémentaire 3.

**GARNITURES** : Salade de tomates 4,5. Salade mixte 9. Gratin dauphinois (2) 9. Bouquetière (2) 18.

**DESSERTS** : Fraises Melba 11. Framboises Melba 12. Mélange de fruits Melba 13.

Ile flottante 9. Dame blanche 10. Dame noire 10. Café liégeois 9. Meringue glacée 9.  
Salade de fruits frais, coulis de mangue 13. Croustillant praliné et mousse au chocolat 11.  
Gratin de fruits frais, glace vanille 13. Crème catalane brûlée à la cassonade 9.  
Assiette de fromages (chèvre, roquefort, camembert et fleuron de Bruges) 15.

**EAUX ET BIERES**

¼ Perrier, Spa Reine ou Bru	3,00
Coca-Cola , Light ou Zéro /Spa citron ou orange/ Tonic	3,00
½ Spa Reine ou ½ Bru	4,50
Grandes bouteilles de Spa Reine- Spa Barisart	7,00
Stella (au fût) <b>ou</b> Tourtel (Sans alcool)	3,50
Carlsberg/Blanche de Hoegaarden	4,00
Lefte (Blonde ou Brune)	5,00

**CAFE ET THE**

Café ou décaféiné, thé	3,50
Tisane , thé menthe fraîche, cappuccino ou lait russe	4,00
Irish coffee	10,00

**APÉRITIFS**

Jus de tomate	3,00
Jus d'orange frais	4,00
Apéritif "Maison"/ Kir / Gancia/ Suze/ Picon / Sherry	5,00
Martini dry/ blanc/ rouge ou Fiero	5,00
Pineau des Charentes / Porto blanc ou rouge / Pastis	5,00
Campari (soda ou orange)	8,00
Bacardi/ Gin / Vodka	8,50
Vieux Porto	10 ,00

**CHAMPAGNES**

Pommery Brut (Coupe : 10,00)	55,00	Demoiselle de Vranken (Rosé)
75,00		
Deutz brut	80,00	
Taittinger brut	85,00	
Bollinger brut	100,00	
Diamant Blanc de Vranken (Blanc de Blanc 2007)	120,00	

**ALCOOLS**

Amaretto/Avena/Grappa/ Sambuca/ Limoncello	8,00	
Bokma/Jeune Calvados/ Fernet Branca	8,00	
Cointreau/ Drambuie/ Grand Marnier/ Baileys	8,00	
Liqueur de poires de Biercée	8,00	
Southern Comfort/Mandarine Napoléon	8,00	
Whisky (J.B, J.Walker, Jack Daniels, Jameson)	8,50	
Cognac/Framboise/ Poire/ Mirabelle/ Eau de Villée	9,00	
Marc de Bourgogne ou de Gewurztraminer	9,00	
Glenmorangie/ Glenfiddich /Macallan/ Grappa Pilzer	12,00	
Poire Morand/ Vieille Prune Souillac/Rémy Martin Vsop	13,00	
Vieux Calvados 12 ans Groult / Grappa Stravecchia 20a	14,00	Bas-Armagnac 12 Darroze
/Glenlivet 18 /Armagnac XO 15,00 Yamazaki Dist. Réserve ( Whisky single malt japonais )	18,00	
Chartreuse V.E. P.	20,00	

**LITRONS**

Blanc (Rivaner) - Rouge (Ardèche) V :	5,00	28,00
---------------------------------------	------	-------

**BEAUJOLAIS**

Brouilly (Dominique Piron)	36,00
Juliéna's Clos de Haute-Combe (Vincent Audras)	44,00

**BOURGOGNE****BLANCS**

Chardonnay (au verre : 6,00)	30,00
Mâcon-Villages (Joseph Drouhin)	33,00
Saint- Véran (Collovray et Terrier Tradition)	19,00 38,00
Montagny 1 <sup>er</sup> cru (Château du Cray)	42,00
Hautes côtes de Nuits (Nuiton & Beaunoy)	44,00
Chablis 1 <sup>er</sup> cru Fourchaume (G.Tremblay)	24,00 48,00
Rully (Joseph Drouhin)	49,00
Pouilly Fuissé (Girardin)	56,00
Saint-Aubin (Sylvain Langoureau)	57,00
Meursault (Sylvain Dussort)	75,00
Chassagne-Montrachet (Larue)	78,00
Chassagne-Montrachet Premier Cru (Vincent Girardin)	110,00

**ROUGES**

Coteaux Bourguignons (Passetoutgrain) (Bouchard Aîné)	29,00
Pinot noir Réserve (Nuiton-Beaunoy)	38,00
Rully (Joseph Drouhin)	44,00
Fixin (Dom. Henri. Charlopin)	50,00
Santenay (Dom. Bernard Regnaudot)	58,00
Côte de Nuits Villages (Joseph Drouhin)	68,00
Côte de Beaune (Jeunes vignes du Clos des Mouches)	77,00
Savigny les Beaune (Remoissenet Père & Fils)	80,00
Gevrey-Chambertin Vieilles vignes (Dom. Coillot)	88,00
Pommard Vieilles vignes (Dom. Vincent Latour)	100,00
Aloxe-corton (Bize)	120,00

**VIN DU MOIS :** Ch. L'Orangerie de Carignan 2015 32,00

**BORDEAUX BLANCS**

Château Lacaussade Saint-Martin (1<sup>er</sup> Côtes de Blaye) 37,00  
Château Thomas Barton Réserve (Graves) 40,00  
Sauternes (Château Simon) (Verre : 9,00) 48,00  
Château Carbonnieux (Graves) 76,00

**ROUGES**

Château La Rivalerie (Côte de Blaye 10) **50 CI** 30,00  
Château du Gazin (Canon-Fronsac 12) 20,00 36,00 72,00 **Mg**  
Château Haut-Grelot (Côte de Blaye 14) (V : 7,50) 38,00  
Château Grand Pey-Lescours (St-Emilion 14) 22,00 41,00  
Château de la Commanderie (L-de-Pom 11) 42,00  
Château Magnan La Gaffelière (St-Emilion 12) (V: 9,50) 48,00  
Château Héritage de Chasse Spleen (Haut-Médoc 14) 50,00  
Château Clos Floridienne (Graves 14) 51,00  
Château les Hauts-Conseillants (L-de-Pom 08) 52,00  
Château La Bridane (St-Julien 14) 53,00  
Château Notton (Margaux 12) 56,00  
Château Petit Bocq (St- Estèphe 12) 62,00 124,00 **Mg**  
Château Croque Michotte (St-Em 11) 64,00  
Château de Sales (Pomerol 13) 66,00  
Château La Réserve de Malartic (Graves 11) 77,00  
Château La Louvière (Pessac-Léognan 11) 79,00  
Château Larmande (St-Emilion 12) 42,00 84,00  
Château Alter Ego (Margaux 11) 175,00  
Château Mouton Rothschild (1<sup>er</sup> Cru Pauillac 04) 550,00  
Château Cheval Blanc (1<sup>er</sup> Grand Cru St.Emilion 96) 645,00

**VINS DIVERS DE FRANCE & VINS D'AILLEURS**

**BLANCS**

Muscadet de Sèvre et Maine (La Haute Fèvrerie) 25,00  
Duquesa de Valladolid Verdejo Rueda (Espagne) 26,00  
Touraine Sauvignon Cristal (P. Buisse) 27,00  
Sauvignon « Les fumées blanches » 28,00  
Cheverny (Dom. Le Portail) 29,00  
Viognier Gérard Bertrand (Verre : 5,00) 27,00  
Grüner Veltliner – Bründlmayer (Autriche) 28,00  
Chenin Brown Brothers (Australie) 29,00  
Verdicchio dei Castelli di Jesi - Querciantica (Italie) 31,00  
Pinot Blanc (Trimbach) 32,00  
Grand Ardèche (L.Latour) 37,00  
Menetou-Salon Morogues ( Dom. Minchin ) 38,00  
Sancerre blanc (Crochet) (Verre : 7,50) 20,00 40,00  
Pinot gris d'Alsace (Léon Beyer) 41,00  
Kaefferkopf Grand Cru (Kuehn) „Gewürztraminer“ 42,00  
Manincor (Réserve della Contessa) (Italie) 43,00  
Pouilly fumé (Château de Favray) 23,50 46,00  
Châteauneuf du Pape "Reine Jeanne" (Ogier) 57,00  
Pouilly fumé de Ladoucette 34,00 68,00

**ROSES**

Gris Blanc (Gérard Bertrand) 24,00  
Tavel (Domaine Moulin-La-Vignerie) 32,00

**ROUGES**

Pampas Del Sur Reserve (Argentin) 30,00  
Chinon rouge « Les Gravières » (Couly-Dutheil) 31,00  
Saint Nicolas de Bourgueil (Joel Taluau) 32,00  
Pure Garrigue (Le Renjarde) **Vin Bio** 33,00  
Los Vascos (Barons de Rothschild Lafite) (Chili) 34,00  
Bila-Haut (Côtes du Roussillon Villages) (Chapoutier) 34,00  
Côtes du Rhône //45 (Jaboulet Aîné) (Verre : 7,00) 33,00  
Petit Mars « Mas de Soleilla » (Coteaux Languedoc) 33,00  
Saumur Champigny (Le Valvert) 35,00  
Piroma Ripasso Valpolicella (Italie) 36,00  
Première Vendange (H. Marionnet) Gamay **Sans sulfite** 38,00  
Sancerre Rouge (Raimbault) (Verre : 7,50) 20,00 40,00  
Sassabrina Rocca di Monte Massi (Sangiovese) 39,00 80,00 **Mg**  
Baron de Ley Reserva (Espagne) 40,00 80,00 **Mg**  
Pinot noir d'Alsace (Léon Beyer) 41,00  
Crozes-Hermitage « Martinière » (Ferraton) 42,00  
Vacqueyras (Vieux Clocher) 21,00 42,00  
Gigondas (Ogier) 43,00  
Château Caraquilhes Prestige (Corbières) **Bio & Organic** 43,00  
LAN Reserva Rioja (Espagne) 44,00  
Clos du Caillou " Les Quartz" (Côtes du Rhône) 45,00  
Jungano (Igt Paestum Aglianitico) (Italie) 46,00  
Domaine Oratoire Saint Martin "Réserve des seigneurs" 47,00  
Rimauresq Cru Classé (Côtes de Provence) 48,00  
Château du Cèdre (Cahors) 50,00  
Châteauneuf du Pape "Reine Jeanne" (Ogier) 57,00  
Saint Joseph (Jaboulet Aîné) 59,00  
Cornas « Les Grandes Terrasses » (Jaboulet Aîné) 76,00  
Côte Rôtie 07 "Les jumelles" (Jaboulet Aîné) 100,00

Verre de vin : 15CL