

## Nos Entrées

Terrine de Campagne et son mesclun	8,50 €
Foie Gras de Canard mi-cuit aux figues et sa brioche	13,90 €
Croûtes aux morilles à la crème au Savagnin	14,90 €
Saumon d'Ecosse fumé à la ficelle et sa baguettine	12,90 €



## Nos Salades

Carpaccio de tomates sélection au balsamique	8,50 €
Salade Vigneronne (cervelas, emmental, cornichons, oeuf dur et pain grillé)	11,50 €
Salade de Chèvre Chaud	11,50 €
Salade Caesar (salade verte, blanc de volaille, copeaux de parmesan, tomates, citron)	12,90 €
Mozarella Burratina Crémeuse, tomates sélection et jambon cru	11,90 €
Salade Folle au Saumon (saumon fumé, crème au citron et crudités)	12,50 €



## Nos Pâtes

Ravioles de jambon cru au pesto de tomates séchées	13,50 €
Tagliatelles fraîches sauce Carbonara	11,90 €
Tagliatelles fraîches sauce crème et Morilles	14,90 €

Prix nets service compris



# Nos Viandes

Burger Chic (steack, tomate, salade, oignons et jambon cru grillés, foie gras, dippers)	14,50 €
Entrecôte grillée beurre persillé UE 300g	17,90 €
Entrecôte grillé sauce aux Morilles UE 300g	21,90 €
Filet de cochon de lait aux poivrons et chorizo grillé	15,50 €
Travers de porc «spare ribs» sauce barbecue	14,00 €
Tartare de boeuf coupé au couteau et préparé	16,90 €
Jambon fumé de «Pont de Roide», frites et salade	15,90 €
Suprême de volaille fermière au vin jaune et pleurotes	17,90 €



## ° Maxis °

Entrecôte grillée beurre persillé 500g	25,00 €
Travers de porc «spare ribs» sauce barbecue	19,50 €
Tartare de Boeuf 400 g	24,00 €



# Nos Poissons

Friture de filet de carpes, frites et salade	16,00 €
Filet de bar aux agrumes	17,50 €
Gambas flambées au Whisky	16,90 €

---

## Suppléments

Sauce aux morilles : 4,50€
Supplément accompagnement (dippers, salade, ou légumes) : 3,00 €
Supplément pour tout changement au menu Sur Le Green : 5,00 €

---

## En semaine le midi

<b>Menu du jour</b> : Entrée + Plat + Dessert	14,00 €
<b>Formule du jour</b> : Plat avec ou sans Entrée ou Dessert	12,50 €



<b>Formule affaire</b> : Entrée + Plat + Fromages affinés + Dessert	17,50 €
---	---------



## Menu «Suggestion» 19,50 €

Samedi, Dimanche et jours fériés le midi  
Entrée + Plat + Dessert (en suggestion)

---

## Menu «Sur Le Green» 29,50 €

Foie gras de canard mi-cuit aux figues OU Croûtes aux morilles à la crème



Suprême de volaille fermière au vin jaune et pleurotes  
OU Filet de bar aux agrumes



Sablé citron meringué et son sorbet cassis

---

## Menu Régional 19,50 €

Friture de Carpes, frites et salade OU Jambon à l'os, frites et salade



Nougat glacé au coulis de fruits rouges

---

## Menu Enfant 12,00 €

Steack Haché OU Tagliatelles carbonara  
OU Jambon de montagne OU Nuggets  
Coupe de Glace

Prix nets service compris



## Nos Desserts

Notre suggestion Café gourmand	6,50 €
Nougat glacé au coulis de fruits rouges	6,00 €
Tiramisu tradition au bocal	6,00 €
Tarte aux fruits de saison	5,50 €
Pana Cotta aux fruits rouges	6,00 €
Crème brûlée à la vanille bourbon et speculoos	6,50 €
Café joyeux (chartreuse, limoncello, manzana en shooter)	8,50 €



## Nos Glaces

Coupe glacée 2 boules	3,60 €
Coupe fraîcheur glace et fruits frais	7,50 €
Café ou chocolat liégeois	5,00 €
Coupe «Sur Le green» (pistache, framboise, vanille, coulis meringue chantilly)	5,50 €
Coupe colonel ou Sorbet arrosé	6,00 €
Irish coffee	8,50 €
Supplément chantilly et coulis	0,50 €

*La carte glacier est à disposition, n'hésitez pas à nous la demander.*

Prix nets service compris



# A l'apéritif

## Nos spécialités

Spritz (apérol, prosecco)	5,00 €
Bogey (crémant, framboise, fruit, sirop de sureau)	4,50 €
Bunker (crémant, citron vert, menthe fraîche)	5,50 €
Casi (tonic, jus de pamplemousse et vodka)	5,00 €
Chose (sans alcool, tonic et jus de pamplemousse)	3,50 €
Jus de fruits 25cl (abricot, ananas, orange, pamplemousse, pomme, tomate)	2,50 €
Apfel Shirley 33cl (jus de pomme gazeifié)	2,50 €
Kir tradition 15 cl (B. Aligoté, Crème Cassis)	3,50 €
Kir Crémant 20 cl	4,50 €
<b>Bières en pression</b>	
Pelforth Blonde 25cl	2,50 €
Leffe Brune 25 cl	3,00 €
Blanche Edelweiss 25cl	3,00 €
Radler Citron Panaché 25 cl	2,50 €
Ricard Pastis 4cl	3,00 €
Whiskies J.B 4cl	5,00 €
Jack Daniels 4cl	6,00 €
Four Roses 4cl	6,00 €
Martini Rouge ou Blanc 4cl	4,50 €
Suze 4cl	4,50 €



## Vins en Pichet

		Verre 15cl	1/4	1/2	1 litre
Blanc Chardonnay		2,50€	4,00€	8,00€	16,00€
Rosé de provence		2,50€	4,00€	8,00€	16,00€
Rouge Corbières		2,50€	4,00€	8,00€	16,00€

Prix nets service compris

