

LES PETITS DEJEUNER ET BRUNCH

Jusqu'à 12h en semaine et 15h le samedi et jours fériés

FRENCH 9,50

une boisson chaude :

double express, crème, thé ou chocolat, jus de fruits 25cl,
croissant ou tartine, beurre et confiture

ENGLISH 14,50









une boisson chaude :

double express, crème, thé ou chocolat, jus de fruits 25cl,
croissant ou tartine, beurre et confiture,
3 œufs brouillés et salade (nature, au fromage ou au jambon)
ou 3 œufs au plat au bacon et salade

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso ou décaféiné	2,30
Café noisette, café allongé	2,40
Cappuccino	5,20
Café crème, chocolat chaud	4,50
Double Express	4,50
Café viennois, chocolat viennois	5,20
Lait chaud, nature ou aromatisé	4,70
infusions Camomille, tilleul, verveine, citron ou menthe	4,50
Thés Noirs Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, fruits rouges	4,50
Thés Verts Jasmin, à la menthe ou nature	4,50
Thés Déthéinés Rooïbos, vanille/caramel	4,50
Croissant, pain au chocolat ou tartine	2,10

LES BOISSONS FRAICHES

 33cl,  zero 33cl	4,90
 33cl	4,90
Schweppes Tonic,  25cl	4,90
 25cl - Orangina 25cl	4,90
 Energy Drink 25cl,  Zéro Calorie 25cl	5,50
Jus - Nectars ou Boissons aux fruits  25cl	4,90
Orange, pamplemousse, abricot, ananas, tomate, pomme,	
Orange pressée 20cl - Citron pressé 10cl	5,20
Café frappé 30cl - Thé glacé 30cl	5,50
Eaux minérales	
Evian 33cl, Badoit Rouge 33cl	4,60
Perrier 33cl	4,90
Evian 75cl, Badoit 75cl uniquement en restauration	6,50
Supplément sirop	0,20

Prix nets, taxes et service inclus ; nous n'acceptons pas les chèques ;
cartes bancaires à partir de 10€

LES APERITIFS

Kir vin blanc au Chardonnay 14cl	5,00
Kir royal au champagne	13,00
Pommery 10cl cassis, mûre, framboise, pêche	
Pastis 5l, Ricard 2cl	4,50
Suze, Porto rouge 5cl	6,00
Muscat, Lillet blanc 5cl	6,00
Martini rosso, blanc, dry 5cl	6,00
Campari 5cl	6,00

LES WHISKIES 4cl

Blends

J&B, Ballantine's Finest	8,00
Johnnie Walker Red	9,00
Johnnie Walker Black	12,00
Chivas 12 ans	12,00

Malts

Cardhu, Knockando	12,00
Monkey Shoulder	12,00
Aberlour 10 ans	13,00
Lagavulin, Talisker, Oban	16,00

Irish

Jameson	9,00
---------	------

Bourbon

Four Roses	9,00
------------	------

American

Jack Daniel's	11,00
---------------	-------

LES ALCOOLS 4cl

Vodka Wyborowa	9,00
Vodka Grey Goose	12,00
Gin Bombay Sapphire, Hendrick's	12,00
Gin Gordon's	9,00
Gin The Botanist	13,00
Tequila Sauza	9,00
Cachaça Janeiro	9,00
Rhum Havana 3 ans	9,00
Havana ambré 7ans	12,00
Diplomatico	13,00
Don Papa	15,00

Happy Hour 6,00€

du lundi au vendredi
de 17h à 22h

Les Mojitos et les Cocktails sans alcool


La pinte de bière  50cl

LES LIQUEURS 4cl

Grand Marnier, Cointreau	9,00
Baileys	9,00
Get 27, Get 31	9,00
Amaretto	9,00
Chartreuse Verte - Izarra jaune	12,00
Saint-Germain	12,00
Limoncello	8,00

LES BIERES

Pression

 Heineken : Hollande	25cl	50cl
Monaco, Panaché, Tango	4,60	8,60
Mort Subite : Belgique	4,60	8,60
Affligem : Belgique	4,80	9,00
Picon bière	4,80	9,00
Bière du Mois	5,10	9,00

Bouteille

Desperados : France	33cl	6,50
Corona : Mexique	35,5cl	6,50
Pelforth : France	33cl	6,50
Chimay Bleue : Belgique	33cl	8,00
Ciney Blonde : Belgique	33cl	7,00
Hapkin : Belgique	33cl	7,80
Heineken 0%	33cl	4,80
Lagunistas IPA : USA	35,5cl	8,00

Cidre "Fils de Pomme" 	33cl	5,60
"Epatant" (poire) ou "Sauvage" (pomme)		

LES DIGESTIFS 4cl

Cognac

Louis Bourbon VSOP	11,00
Louis Bourbon XO	15,00
Delamain Grande Champagne XO	15,00
Courvoisier XO	18,00

Armagnac

Réserve Goudoulin Bas Armagnac	9,00
1990 Goudoulin Bas Armagnac	12,00
1982 Goudoulin Bas Armagnac	17,00

Eaux de vie blanche et brune

Calvados Busnel Vieille Réserve	9,00
Prune ambrée, Marc Vieux	9,00
Poire William - Mirabelle	9,00
Framboise - Grappa	9,00

LES COCKTAILS

4cl d'alcool minimum

Mojito Rhum Havana 3 ans, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, angostura, eau gazeuze **10,50**

(Classique, pomme, fraise, framboise, passion, violette)

Mojito Chambord royal Rhum Havana 3 ans, menthe fraîche, citron vert, liqueur de Chambord, champagne Pommery brut royal **12,50**

Wework In Parisi - Gin, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Angostura, eau gazeuze **10,50**

Ti punch Rhum agricole, citron vert, sucre de canne **10,50**

Piña Colada Rhum Havana 3 ans, crème de coco, jus d'ananas **10,50**

Cosmopolitain Vodka Wyborowa, triple sec, citron vert, jus de cranberry **10,50**

Energy drink Vodka Wyborowa, Red Bull energy drink **10,50**

Long Island Tequila Sauza, vodka, rhum blanc, Gin Gordon's, citron vert, sucre de canne, Coca **10,50**

Caipirinha Cachaça, sirop de sucre de canne, citron vert **10,50**

Spritz fresh Aperol, limonade, méthode champenoise **8,00**

Americano Martini rouge et blanc, Campari, eau gazeuze **8,00**

Ginto Gin Gordon's, citron vert, sirop de sucre de canne, Schweppes Tonic **10,50**

Moscow-Mule Vodka Wyborowa, Ginger Beer, citron vert **12,00**

Martini Spritz Fresh, méthode champenoise **8,00**

LES HOTS

Irish coffee Jameson, sucre de canne, café, crème fouettée **10,50**

French coffee Cognac, sucre de canne, café, crème fouettée **10,50**

Jamaïcain coffee Rhum, café, sucre de canne, crème fouettée **10,50**

Grog 10cl Rhum, Calvados ou Cognac **6,50**

Vin chaud au Chinon AOC 14cl **6,00**

POUR COMMENCER ...

8,50

Tomates et mozzarella Di Bufala, salade mélangée (+2,00)
Ravioles de Royans à la crème, copeaux de Pecorino (brebis)
Risotto crémeux au chorizo et parmesan
Filets de hareng à l'huile et pommes vapeur
Œufs cocotte, un + un, et saumon fumé
Sardines à l'huile d'olive servies dans leur boîte et croûtons

A PARTAGER ENTRE AMIS...

Asiatique (12 pièces) nems, samoussas aux légumes, brochette de poulet à l'asiatique, sauce chili	16,00
Planche Gargamelle Pâté, rillettes, jambon Serrano, speck, Brie de Meaux, Sainte-Maure	15,00
Sacré-Cœur Camembert tendre à cœur rôti et au romarin	12,00
Artiste Saucisson sec servi entier, beurre et croûtons	9,50
Planche Cochonnailles Jambon Serrano, speck, rilette, pâté, chorizo, saucisson et coppa	16,00
Côté Basque au choix (190g) fromage de tête / pâté de campagne / boudin aux épices ou rillettes de canard	10,50

POISSONS TOUTE FRAICHEUR...

Tartare de Saumon frais au couteau, courgettes, artichaut, aubergines et frites croustillantes	17,00
Filet de Bar snacké à la plancha, sauce vierge et tian de légumes aux épices	17,00

VEGGIE

Duo de 3 nems et 3 samoussas, wok de légumes, sauce soja	14,00
Quiche panier de légumes du moment, chèvre frais, frites et salade	13,50

PLATS DU MOMENT...

L'incontournable Onglet de bœuf (250g), sauce au vin de Chinon, pommes sarladaises	17,50
Entrecôte du Chef XXL (300g), crème au bleu d'Auvergne, frites et salade mélangée	20,00
Émincé de bœuf rumsteck, sauce aux poivres, et pommes de terre duchesse	17,00
Tartare de bœuf Charolais au couteau, légèrement assaisonné, frites et salade	16,50
Bacon burger au Cheddar et ses condiments, frites et salade	15,50
Chicken burger au poulet pané, mayonnaise au curry et frites de patates douces	15,50
Tentateur poulet fermier, tout simplement rôti aux herbes, jus cuisson et pommes frites	15,50
Du cochon : Andouillette AAAAA rôtie au four, purée de pommes de terre	16,50
Wok d'émincé de poulet, mariné au gingembre et citronnelle, riz thaï	16,00
Magret de canard laqué au miel de fleur, moutarde et sauce soja, poêlée de légumes d'été	16,50
Côte de bœuf (1kg++) à partager, garniture au choix	54,00

Prix nets, taxes et service inclus ; nous n'acceptons pas les chèques ; cartes bancaires à partir de 10€

UNE SALADE POUR UN REPAS (à toutes heures)

Le bœuf thaï Salade mélangée, pousses de soja, choux rouge et blanc, vermicelles de riz, riz croustillant et émincé de bœuf	14,00
César Romaine, sauce césar, parmesan, tomates, poulet aux épices douces et croûtons à l'ail	14,00
Fabricio salade mélangée, tomates, poivrons marinés, mozzarella et jambon de pays	14,50
Sky salade mélangée, tomates, quinoa, feta, saumon fumé	15,00

TARTINES AU PAIN POILANE Avec frites et salade

Croque Mon Général Jambon, emmental	13,00
Croque Ma Générale Jambon, emmental, œuf au plat	13,50
Un dîner au bord de l'eau Crème à l'aneth et saumon fumé	14,00
Déjeuner sur l'herbe Mozzarella, tomates et jambon Serrano	14,00

LES FROMAGES AFFINES ... notre sélection

Brie de Meaux lait de vache	7,00
Bleu d'Auvergne lait de brebis	7,00
Chèvre St-Maure de Touraine bûche de chèvre	7,00
Comté 12 mois et plus lait de vache	7,00
Assortiment 2 fromages	9,00
4 Fromages	12,00

ET POUR FINIR ... EN DOUCEUR 8,00

Brioche pain perdu, caramel beurre salé, glace vanille	
Gâteau fondant au caramel tendre à cœur et glace café	
Tarte maison au chocolat noir et noisettes torréfiées	
Cheesecake aux agrumes de Mr Paul	
Salade de fruits frais sorbet aux fruits rouges	
Fromage blanc ZZero% nature, miel ou coulis	
Sponge cake gâteau moelleux au citron, coulis de fruits rouges	
Tentatrice : la tarte des sœurs Tatin et crème épaisse	
Pour finir, une crème caramel s'impose	
Assortiment de glaces et sorbets au choix :	1 boule 3,00
Vanille, chocolat, café, fraise, citron, passion	3 boules 8,00
Café gourmand : 4 Mignardises et un café	8,00
Royal gourmand : 4 mignardises et une coupe de champagne	15,00



SEMAINIER
Lundi : Nos terroirs
Mardi : Burger
Mercredi : Sauté
Jeudi : Asiatique
Vendredi : Pêche du jour



POUR LES MARSUPI L'AMI

- de 12 ans 11,50€

Steak haché ou nuggets, frites + une glace et une boisson (jus de fruits)


Prix nets, taxes et service inclus ; nous n'acceptons pas les chèques ; cartes bancaires à partir de 10€

LA GAR GAMELLE



Happy Hour 6,00€

du lundi au vendredi
de 17h à 22h


Les Mojitos
et les Cocktails sans alcool
La pinte de bière  50cl



LES SANS ALCOOL 25cl

Virgin mojito Menthe fraîche citron vert, sucre de canne, limonade	8,00
Bora bora Jus de goyave, jus d'ananas, sirop de pêche	8,00
Chantaco Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, sirop de fraise	8,00
Virgin Piña Colada Crème de coco, jus d'ananas	8,00

LES BLANCS

	Verre 14cl	Pot 46cl	Bt. 75cl
Vouvray Loire AOC Expression Silex 2017 D. Meunier	6,50	17,00	24,00
Petit Chablis AOC Bourgogne La Chablisienne	6,50	18,00	26,00
 Viognier Pays D'Oc IGP Château Luc Dom Fabre	6,50	17,00	23,00
Mâcon Villages AOC Bourgogne J. Drouhin	6,50	17,00	24,00
Sancerre AOC Val de Loire Thiroit-Fournier	7,00	18,00	26,00
Sauvignon de Loire IGP Petit Lieu-Dit B. Dutour	6,00	17,00	22,00
Gewurztraminer Alsace AOC Hubert et Bleger	6,50	17,00	24,00
Coteaux du Layon Anjou AOC Domaine Pin	6,50	17,00	24,00
Chardonnay Pays d'OC IGP CAMAS Anne De Joyeuse	6,00	17,00	22,00
* Chinon 2017 AOC Chenin Chât. St Louans Baudry Dutour			45,00
* Chinon 2017 AOC Chenin L'Hérault In Eric Herault			38,00
Limoux 2017 AOP Chardonnay La Butinière Anne Joyeuse			34,00
Côtes de Provence Prestige 2019 AOC Chât. Minuty			36,00
Cairanne 2019 côtes du Rhône Richaud			38,00
Saint-Joseph AOC 2019 Côtes du Rhône Courbis			39,00
Crozes-Hermitage AOC 2016 Petite Rûche M. Chapoutier			37,00
Rully 1er Cru AOC 2013 Bourgogne Vauvry O. Leflaive			57,00
Montagny AOC 2013 Bourgogne O.Lefaive			57,00
Vouvray Pétillant de Loire AOP brut Méthode champenoise	6,50		24,00

LES ROSES



L'ivresse du vin endort l'ivresse de l'amour

Côtes De Provence AOP Simplement Héritage St Pons	5,80	16,00	22,00
Côtes de Provence AOP Sélection Château Rasque	6,00	18,00	26,00
Côtes de Provence 2019 Prestige Minuty			37,00

LES CHAMPAGNES *Les yeux dans les yeux, la coupe pleine*

	coupe 10 cl	bout. 75 cl
Pommery brut royal	13,00	70,00
Taittinger Cuvée Prestige		70,00
"R" de Ruinart brut		85,00
Abelé brut réserve	13,00	65,00

LES ROUGES

	Verre 14cl	Pot 46cl	Bt. 75cl
* Chinon AOC Les Gravières Hervé Desbourdes	6,00	17,00	20,00
Pinot noir Bourgogne AOC côte Chalonnaise	6,50	17,00	25,00
Sancerre AOC Thiroit-Fournier	7,00	18,00	26,00
Côtes du Rhône AOC	6,50	17,00	22,00
Morgon AOC Beaujolais Rémy Lacoque	6,50	17,00	22,00
 FITOU AOP Aude Gerard Bertrand	6,50	17,00	25,00
Côtes de Blaye AOC Château La Rose Bellevue	6,50	17,00	24,00
Château Bousquet AOC Bordeaux Graves	7,00	19,00	27,00
Faugères 2016 AOC Château Chenais			28,00
 Pic Saint Loup 2017 AOC Château de Lascaux			35,00
Côtes de Provence 2017 AOP Prestige Minuty			38,00
Chinon 2017 AOC Cuvée L'inattendue Hervé Desbourdes			28,00
* Chinon 2016 AOC Vieilles Vignes Eric Herault			28,00
* Chinon 2015 AOC l'Hérault Eric Herault IK			37,00
* Chinon 2016 AOC Château de La Grille Baudry-Dutour			45,00
* Chinon 2011 AOC Château St-Louans Baudry-Dutour			65,00
* Limoux AOP 2017 La Butinière Anne de Joyeuse			34,00
Saint-Joseph 2018 AOC Rhône Courbis			39,00
Crozes-Hermitage 2017 AOC Petites Ruches Chapoutier			37,00
Cairanne 2018 AOC Côtes du Rhône Richaud			40,00
Côte-Rôtie 2016 AOP Brune et Blonde Vidal Fleury			70,00
Rully 2016 AOC Bourgogne Drouhin			35,00
Chorey-les-Beaune 2017 AOC Bourgogne Maillard			56,00
Ladoix 2016 AOC Bourgogne Les Chaillots Maillard			56,00
Savigny-les-Beaune 2014 AOC Bourgogne P. Arnoux			56,00
Pernand-Vergelesses 2015 AOC Bourgogne Chanson			56,00
Monthelie AOC 2015 Bourgogne Chanson			56,00
Aloxe-Corton 2015 Bourgogne Les Chaillots, P. Arnoux			75,00
Baron Nathaniel 2014 Pauillac AOC			56,00
La Fleur de Haut Bages Libéral 2013 Pauillac AOC			56,00
Labastide Dauzac 2012 Margaux AOC			60,00
Les Lions de la Louvière 2014 AOC Pessac Leognan			55,00
Relais De La Dominique 2012 St-Emillion Aoc			60,00
Château Clément Pichon 2012 Haut Médoc Aoc			60,00
Château Fayat 2012 Pomerol Aoc			75,00