

POUR BIEN COMMENCER

A partager

Planche gourmande
Fromages et charcuteries, olives, grissinis 16

Mini-croquettes aux crevettes grises 15

Cocktails



PORNSTAR MARTINI | 14



HUGO SPRITZ | 9,50

Fleur de sureau,
Prosecco, Eau pétillante



APEROL SPRITZ | 10

Aperol, Prosecco
Eau pétillante



PEARZZ | 13

Poiregnac distillerie Gervin,
Tonic Fever-Tree Mediterranean



FLO 85 | 10

Limoncello, Vermouth blanc,
Sucre de canne, Citron



CUBA LIBRE | 11

Rhum Kraken Spiced,
Citron vert, Coca-Cola

Mocktails (0%)



CRODINO SPRITZ | 7

Comme un Spritz sans alcool



COPPERHEAD GIN 0% | 12

Avec Tonic fever-Tree Raspberry



GRAPEFRUIT TONIC | 7

Tonic Agrumes, Pamplemousse

Apéritifs

Porto Blanc / rouge | 7

Martini blanc / rouge | 7

Pineau des Charentes blanc | 7

Ricard | 7

Picon vin blanc | 8

Kir (vin blanc) | 6

Kir Prosecco | 8

Pisang Orange | 8

Funny Pisang Orange 0% | 7

Campari | 7

Eaux & Softs

CHAUDFONTAINE PLATE OU PÉTILLANTE

25cl | 2,70 - 50cl | 4,80 - 100cl | 8

Coca-Cola Normal, Zéro, Fanta, Sprite | 3,20

Fuze Tea Peach | 3,20

Cécémel | 3,60

Minute Maid (Orange, Pomme, Pomme-Cerise) | 3,30

Fever-Tree 20cl (Indian Tonic, Mediterranean,
Raspberry) | 3,80

Royal Bliss Tonic Agrumes | 3,80



Sans gluten / Zonder gluten / Gluten free



Sans lactose / Zonder Lactose / Lactose free



Local



Végétarien / Vegetarisch / vegetarian

Nos plats contiennent des allergènes. La composition de nos produits peut varier d'un jour à l'autre. Nos prix sont TTC, en euros, service inclus. /// Onze gerechten bevatten allergenen. De samenstelling van onze producten kan van dag tot dag variëren. Onze prijzen zijn in euro's, inclusief btw en service. /// Our dishes contain allergens. The composition of our products may vary from one day to the next. Our prices are taxes included, in euros, service included.

Gin & Tonic 5 cl par verre /per glass /per glass

Mare & Fever-Tree Tonic Mediterranean | 13

Romarin, thym, basilic, olives, orange, coriandre, citron, cardamome, autant de botaniques qui composent ce gin méditerranéen

Copperhead Original & Fever-Tree Indian Tonic | 14

Largement reconnu pour sa bouteille cuivrée, ce London Dry Gin se distingue par son élégance et son goût unique.

Charismatic & Fever-Tree Indian Tonic | 14

Douceur et amertume des écorces d'orange, citron, coriandre et gingembre. Fabriqué par la distillerie locale Gervin.

19 août & Fever-Tree Indian Tonic | 14

Créé par Vincent de chez Gervin et sa fille Zoé, nés tous deux le 19 août. Abricot, herbes de Provence, miel et écorces d'agrumes.

Bombay Sapphire & Fever-Tree Framboise | 11

Gin équilibré et facile à déguster

Bières locales au fût



STUUT Bière fruitée
25cl | 4,10
33cl | 5,20



BON SECOURS DE NOËL
33cl | 5,20
50cl | 7,50

Bières

BONSECOURS TRADITION BLONDE (8,0%)

33cl | 5,20

BUSH CARACTERE (12,0%)

33cl | 5,60

QUINTINE BLONDE (8,0%)

33cl | 5,70

BACCHUS VIEILLE BRUNE (4,5%)

37,5cl | 5,90

JUPILER 00 (0,0%)

25cl | 3,20

KASTEEL ROUGE (0,0%)

33cl | 4,90

FLO, bière Maison (8,0%)

33cl | 4

BLANCHE DE BRUGES (5,0%)

25cl | 3,40

OMER (8,0%)

33cl | 5,10

JUPILER (5,2%)

25cl | 3,20

ORVAL (6,2%)

33cl | 5,60

WESTMALLE TRIPLE (9,5%)

33cl | 5,10

LIEFMANS FRUITESSE on the rocks (3,8%)

25cl | 4

KASTEEL ROUGE (8,0%)

33cl | 5,30

SAINT-LOUIS PREMIUM KRIEK (3,2%)

25cl | 3,90

SAINT-LOUIS PREMIUM PÊCHE (2,6%)

25cl | 3,90

DUVEL (8,5%)

33cl | 5

DUVEL 6,66 (6,6%)

33cl | 4,80

LA CHOUFFE (8,0%)

33cl | 5,30

CHIMAY BLEUE (9,0%)

33cl | 5,60

À LA CARTE

Entrée

*Terrine de foie gras de canard maison,
confiture d'oignons et crudités 19,50*

*Brochette de scampis flambée au Whisky,
beurre blanc au piment d'espelette 19*

*Soupe de poisson safranée,
accompagnée de sa rouille et croûtons 15*

*Raviolis ricotta et épinards,
sauce crémeuse à l'ail et fines herbes 17,50*

*Croquettes au fromage
1 pièce / 2 pièces / 3 pièces 8,90/13,90/17,50*

*Croquettes aux crevettes
1 pièce / 2 pièces / 3 pièces 11/18,90/27*

Enfants (-12ans)

*Aiguillettes de poulet,
frites, crudités 13*

*Vol-au-vent,
frites, crudités 14*

*Croquette au fromage
Frites, crudités 13*

Plat

*Filet de saumon en croûte d'herbes,
fondu aux poireaux à l'aneth, sauce safranée, purée gourmande 26*

*Dos de cabillaud, risotto crémeux au mascarpone,
fenouil aux agrumes et sauce bisque tomatée 27*

*Cuisse de canard confite, sauce au thym et au miel,
pommes de terre rissolées au lard et oignons, crudités 24*

*Pavé de cerf sauce poivrade, pomme aux airelles,
cocotte de légumes de saison, pommes croquettes 29€*

*Burger Panoramique au fromage à raclette,
sauce fromagère et frites 20€*

*Nouilles de riz, légumes de saison aux graines de sésame,
sauce Teriyaki 19€*

*Joues de porc mijotées à la Paix Dieu,
crudités et frites 22*

*Vol-Au-Vent du chef, fait maison à base de poulet, petites boulettes,
feuilleté, crudités et frites 22*

Aloyau de boeuf, crudités et frites 25

Sauces Maison: Poivre, Béarnaise, Archiduc 3,60



Sans gluten / Zonder gluten / Gluten free



Sans lactose / Zonder Lactose / Lactose free



Local



Végétarien / Vegetarisch / vegetarian

MENU CONVIVIAL

32€

Entrée

*Soupe de poisson safranée,
accompagnée de sa rouille et croûtons*

*Ravioles ricotta et épinards,
sauce crémeuse à l'ail et fines herbes*

*Croquettes au fromage
2 pièces*

Plat

*Cuisse de canard confite, sauce au thym et au miel,
pommes de terre rissolées au lard et oignons, crudités*

*Burger Panoramique au fromage à raclette,
sauce fromagère et frites*

*-Joues de porc mijotées à la Paix Dieu,
crudités et frites*

*Vol-Au-Vent,
crudités et frites*

Dessert

*Moelleux au chocolat,
Crème glacée vanille, crème anglaise, chantilly*

Crème au matcha

*Dame blanche,
Crème glacée vanille, chocolat chaud, chantilly*



Sans gluten / Zonder gluten / Gluten free



Sans lactose / Zonder Lactose / Lactose free



Local



Végétarien / Vegetarisch / vegetarian

MENU DU CHEF

49€

Entrée

*Terrine de foie gras de canard maison,
confiture d'oignons et crudités*

*Brochette de scampis flambée au Whisky,
beurre blanc au piment d'espelette*

*Ravioles ricotta et épinards,
sauce crémeuse à l'ail et fines herbes*

*Croquettes aux crevettes
2 pièces*

Plat

*Filet de saumon en croûte d'herbes,
fondu aux poireaux à l'aneth, sauce safranée, purée
gourmande*

*Dos de cabillaud, risotto crémeux au mascarpone,
fenouil aux agrumes et sauce bisque tomatée*

*Pavé de cerf sauce poivrade, pomme aux airelles,
cocotte de légumes de saison, pommes croquettes (+3€)*

Dessert

*Café ou thé gourmand,
mignardises surprises*

*Brioche perdue,
crème glacée vanille, coulis de chocolat chaud*

*Dame blanche,
Crème glacée vanille, chocolat chaud, chantilly*



Sans gluten / Zonder gluten / Gluten free



Sans lactose / Zonder Lactose / Lactose free



Local



Végétarien / Vegetarisch / vegetarian

POUR BIEN TERMINER

Desserts

Crème au matcha 9,50

Dame blanche,

Crème glacée vanille, chocolat chaud, chantilly 9,50

Café ou thé gourmand

Mignardises surprises 12

Moelleux au chocolat,

Crème anglaise, crème glacée vanille, chantilly 9,50

Brioche perdue,

crème glacée vanille, caramel beurre salé, chantilly 12

Compose ta glace

1 boule: 3,30 - 2 boules: 6,50 - 3 boules: 9

Parfums glaces: Vanille, Caramel, Chocolat

Parfums Sorbets: Passion, Framboise

Crêpes au chocolat chaud 9,50

Crêpes au caramel beurre salé 9,50

Crêpes à la cassonade 8,50

EXTRAS

Glace vanille: 2,50 / Chantilly: 0,50

Chocolat chaud: 1 / Caramel beurre salé: 1

Boissons chaudes

Espresso | 3

Café (lungo) | 3,20

Décaféiné | 3,20

Cappucino | 3,50

Latte Macchiato | 3,80

Chocolat chaud | 3,80

Chocolat chaud chantilly | 4,10

Thé ou Infusion BIO | 4

Thé vert, Earl Grey, Rooibos, Thé vert-jasmin, Thé Menthe-Framboise

Infusion Menthe poivrée, Infusion Gingembre-citron, Infusion camomille, Infusion myrtilles

Irish Coffee (Whisky) | 10

Belgian Coffee (Liqueur Mandarine) | 10

Baileys Coffee | 10

Italian Coffee (Amaretto) | 10

French Coffee (Grand Marnier) | 10



Sans gluten / Zonder gluten / Gluten free



Sans lactose / Zonder Lactose / Lactose free



Local



Végétarien / Vegetarisch / vegetarian

Bulles

Prosecco, extra dry, Italie

Très aromatique, fruité, élégant, équilibré et rafraîchissant en bouche

Verre 7,50

75cl 34

75cl 69

Chant d'Eole Brut Blanc de Blancs Méthode traditionnelle

La cuvée Chant d'Eole Brut Blanc de Blancs incarne l'excellence de l'effervescence belge. Élaborée exclusivement à partir de Chardonnay, elle exprime toute la finesse de ce cépage noble, symbole d'élégance et de fraîcheur.

Cépages: Chardonnay

Champagne Goutorbe, Brut

Très frais et corsé, doux et riche en bouche, vieillit au moins 36 mois dans les caves. Maison située sur la commune du Grand Cru d'Aÿ.

Cépages: Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Verre 13

75cl 62

Champagne Laurent Perrier, La Cuvée, Brut

Ce champagne se caractérise par une grande finesse et une belle fraîcheur obtenues après un long vieillissement dans les caves.

Cépages: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

75cl 94

Vins rosés

Terre du midi IGP, OPI Rosé

Verre 5,50

Très belle fraîcheur dans ce rosé aux arômes de fruits rouges.

75cl 26

Cépages: Syrah, Merlot, Grenache

Provence, Domaine de la Madrague, Cuvée Charlotte

75cl 42

Arômes délicats de fraise et pêche, touche florale, bouche vive et équilibrée, finition élégante

Cépages: Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre

Vins blancs

Terre du Midi IGP, OPI Chardonnay

Verre 5,50

Vin aromatique et sec avec des senteurs de vanille et d'ananas.

75cl 26

Cépage: Chardonnay

Côtes-de-Gascogne, Premières Grives, Domaine Tariquet

Verre 7,50

Vin blanc liquoreux, plein de fruits exotiques. Bouche ample, avec une fraîcheur qui équilibre la douceur.

75cl 35

Cépage: Gros manseng

Loire, Pouilly-Fumé, Château Favray

Verre 9,50

Expressif au nez, notes de citron et de buis. en bouche, finale longue et fraîche.

75cl 44

Cépage: Sauvignon Blanc

Bourgogne, Saint-Véran, Esprit des lieux

37,5 28

Idéal avec nos poissons blancs, ce Saint-Véran est cultivé sur un coteau calcaire. On y goûte les fruits à noyaux et la poire en finesse.

75cl 46

Cépage: Chardonnay

Minervois, Esperandieu, Domaine Cailhol Gautran - BIO

75cl 28

Nez très frais, avec des notes de pêches blanches et de poires. Belle matière, de l'acidité et de la finesse pour ce vin blanc élégant qui saura vous séduire.

Cépages: Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne, Muscat Petit Grain, Vermentino

Belgique, Tournaisis (Ere), Domaine de Longuesault, L'Orée du Bois

75cl 36

Au cœur du Tournaisis, le Domaine de Longuesault cultive en bio depuis 2020 des cépages adaptés au terroir belge. Cet assemblage (souvignier gris, johanniter, muscaris) se marie à merveille avec fruits de mer, poissons, céviches, volailles... et même à l'apéritif.

Vins rouges

Loire, La Petite Perrière, Pinot Noir	Verre 7
Pinot noir ludique et léger, nez aromatique (fruits noirs), bouche souple et corsée avec des notes de cerises. Vin agréable facile à déguster avec nos plats de volailles. Cépage: Pinot Noir	75cl 32
Terre du Midi, OPI Rouge	Verre 6
Ce vin rouge légèrement boisé est assez passe partout. Il conviendra bien à la volaille notamment. Cépages: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	75cl 28
Costières de Nîmes AOP, La Bergerie, Clos des Centenaires	Verre 8
Au nez, on trouve des arômes de fruits rouges, notamment à la fraise, mais aussi d'épices douces. Ce vin se mariera parfaitement avec des plats de bœuf, ou de la viande grillée. Cépage: Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan	75cl 38
Barbera d'Asti - Loreto - Agriculture Molino	75cl 34
Vin long, corsé et ample. Parfait pour les viandes rouges. Cépage: Barbera	
Côtes-Du-Rhône, Châteauneuf-du-Pape, Domaine Barville, Maison Brotte, 2020	37,5 42
Nez intense de mûre, de prune, bouche riche et concentrée, tanins robustes, finale longue sur des notes de réglisse. Idéal avec nos pièces du boucher Cépage: Malbec	75cl 75
Bordeaux, Saint-Estèphe, Château Picard, 2019	75cl 54
Nez complexe de cassis, cerise noire, avec une bouche structurée, équilibrée, notes de tabac et chocolat, finale longue. Cépages: Merlot, Cabernet Sauvignon	
Bourgueil, Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Les Pins	75cl 28
Arômes de rose et de pivoine pour la subtilité, puis viennent des notes de cerises et de prunes. En bouche, côté gourmand et friand du nez, avec une matière souple et parfumée. Cépage: Cabernet franc	
Bordeaux, Lussac Saint-Emilion - Château Croix de Rambeau - Jean Louis Trocard	37,5 27
Nez très net de fruits noirs, cassis. L'agitation révèle des notes épicées de poivre et de cuir. En Bouche : La bouche est marquée par une très grande finesse des tanins, beaucoup de douceur en milieu de bouche. Très savoureux et frais, bel équilibre. Finale sur le fruit, très belle longueur. Cépage: Merlot, Cabernet Franc	75cl 46
Chinon, Les Blancs Manteaux, Domaine de la Noblaie, BIO	75cl 37
Odeurs de framboise et groseille. En bouche, attaque franche, matière souple et équilibrée. Cépage: Cabernet franc	
Côtes-Du-Rhône, Vacqueyras, Les Vignes du Parc, Domaine d'Ourea	75cl 43
Vin soyeux et minéral aux arômes de fruits rouges (fraises des bois, framboises), notes florales de rose et violette. Élégant et frais plutôt que puissant. Cépage: Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Carignan	

Alcools & Digestifs

5 cl par verre / per glas / per glass
Soft +2,50 / Tonic +3,00

VODKA

Tovaritch | 8,50

DISTILLERIE LOCALE GERVIN

Poiregnac | 8,50



Cognorange | 8,50

Limoncello | 8,50

Amaretto | 8,50

WHISKY

Jack Daniel's | 9

Glenfiddich 12 ans | 11

Port Charlotte 10 ans (tourbé) | 12

RHUM

Havana Tres anos | 8,50

Kraken Spiced | 9

Don Papa Maskara | 11

DIGESTIFS

Cognac Rémy Martin VSOP | 12

Cointreau | 8

Baileys | 8

Calvados | 9

Grand Marnier | 8