









◆ NOS VINS SÉLECTIONNÉS ◆

		ROUGE		
Morgon	Domaine de Lathevalle	2017		29€
Fruité avec des notes de cerise fraîche et de fruits rouges				
Vacqueyras	Chateau des Roques	2017		39€
Puissant et élégant				
Lalande-de-Pomerol	Château Haut-Chaigneau	2014	12€	59€
Harmonieux avec un nez complexe				
Châteauneuf-du-Pape	Les Terroirs des Papes BIO	2016	14€	75€
Son terroir apporte finesse et puissance				
Pessac-Léognan	Château Haut-Bacalan	2012	15€	79€
Un des meilleurs vin de Pessac-Léognan, digne de la finesse de ses Crus Classés voisins				
		BLANC		
Touraine Oisly	Domaine Pré Baron	2018		29€
Complexe, riche et rond avec une longue persistance				
Chablis	Vignoble Angst	2018		39€
Fruité et vif				
Pessac-Léognan	Château Latour Martillac	2018	12€	59€
Un des fleurons bordelais pour la production de vins blancs				
Châteauneuf-du-Pape	Domaine du grand Tinel	2016	15€	79€
Notes beurrées/toastées, apportés par les barriques et ne faisant que s'ajouter au plaisir de la dégustation				
		ROSÉ		
Mas de Madame	Collines de la Moure	2018	8€	35€
		CHAMPAGNE		
Vessier Brut	Cuvée découverte, notre coup de coeur		10€	59€
Mumm Brut	Cordon rouge		12€	79€
Mumm Rosé	Élégant et délicat		16€	119€
Mumm Brut	Sélection grand cru			149€
Cognac	Martell VSOP			12€
Cognac	Camus Dark & Intense Extra Cognac Brun 4cl			19€
Evian,	Badoit 1l			6€
Soda	33cl, Energy Drink 25cl			6€
Jus	33cl pomme, mangue, orange, ananas			6€



Toute notre cuisine est maison, élaborée par notre chef Daniel Renaudie

Toutes nos viandes (exceptée la viande hachée) sont maturées

◆ NOS ENTRÉES ORIGINALES ◆

TARTACCIO 100g : 10€, 190g : 19€

Plat Signature du chef *Renaudie*

Fine couche de viande charolaise émincée au couteau, moutarde, échalotes, câpres, persil et croûtons

KEFTAHS DE PANAME 130g : 10€

Plat Signature du chef *Renaudie*

Viande bovine française hachée aux herbes et épices à la parisienne

FRENCH CIGAR : 8€

Plat Signature du chef *Renaudie*

Feuille de brick farcie au bœuf français aux arômes provençaux

PÂTÉ DE CAMPAGNE : 8€

Accompagné de nos pickles maison

BEEF NORDIC : 8€

Salade de pomme de terre aux cébette, persil et moutarde à l'ancienne avec des chips et du saucisson



Tout notre pain provient de Farine&0, Olivier Magne, Meilleur Ouvrier de France

◆ NOS VIANDES SÉLECTIONNÉES ◆

SAUCISSE AU COUTEAU : 16€

Artisanale et généreuse

KEFTAHS DE PANAME : 18€

Plat Signature du chef *Ronald*

Viande bovine française hachée aux herbes et épices à la parisienne

BAVETTE : 23€

220g de caractère - goûteuse et juteuse

PAVÉ DE RUMSTEAK : 24€

220g de la simmental - épaisse et belle comme on l'aime



ENTRECÔTE : 33€

300g de perfection - maturée sur carcasse

Toutes nos viandes sont grillées avec notre mélange secret de beurre aromatisé et servis avec une sauce et un accompagnement au choix

◆ NO BEEF ◆

STEAK DE LA MER PRIX SELON ARRIVAGE

Darne de grand poisson du jour

LE POTAGER : 16€

300g DE GÉNÉROSITÉ

Sélection de tous nos légumes : cuits, grillés ou crus selon leur humeurs...

◆ NOS SAUCES MAISON ◆

LA BEEF CLASSIC *Ronald*

Aïoli aux saveurs de Chimichurri à l'origan frais

LA BLUES

Bleu d'Auvergne, ail et crème

LA FOLLE FURIEUSE *Ronald*

Cacahuète, citron vert, coriandre et miel

LA MOUTARDINE

Dijon, câpres, échalottes, persil et huile d'olive

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE 2,5€



◆ LES ACCOMPAGNEMENTS ◆

FRITES MAISON

PURÉE FRAÎCHEUR AU CITRON ET CÉBETTE

LÉGUMES DE LA FERME BIO

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE 4€

◆ NOS DESSERTS ◆

CRACK PIE : 9€

Plat Signature du chef *Ronald*

Biscuit à l'avoine garni d'une crème cuite secrète

Attention : addictif ⚠

FRUITS DE SAISON EN CRUMBLE DÉCONSTRUIT : 9€

Cuit et cru avec un crumble aux amandes et de la crème pâtissière



CHEESECAKE BRULÉ : 9€

Plat Signature du chef *Ronald*

Noir de peau et blanc de cœur avec la confiture maison

GLACES

ARTISANALES AU LAIT DE LA FERME

1 boule 3,5€ | 2 boules 5€ | 3 boules 6,5€