

Carte des Boissons



Formule midi uniquement

Plat du jour

14,90€

Formule midi

Formule n°1 : 19,50€

Plat du jour

et

Dessert du jour

ou

Crème caramel

ou

Faisselle au coulis
de framboise

ou

2 boules de glaces

Formule n°2 : 19,50€

Terrine de campagne

ou

Quiche du jour

et

Plat du jour

Jusqu'à 12 ans - Midi & Soir

Formule enfant : 12,90€

Sirop au choix
Steack haché

ou

Jambon

ou

Nuggets

Accompagnement frites ou pâtes

et

Glace Haribo

Vanille, sauce fraise et ses ours

ou

Crêpes

Sucre ou Nutella

Nos plats "faits maisons" sont élaborés
sur place à partir de produits bruts

Les allergènes dans nos plats sont consultables à la demande.



L'abus d'alcool est dangereux pour la
santé, à consommer avec modération.

Origine des viandes consultables à la demande. Prix service compris

Nos Menus

22,50€

Menu Belle Époque

Entrée au choix

Terrine de campagne
ou
Quiche du jour

Plat au choix

Fagottini du Chef
pâtes farcies au jambon cru, tomates,
champignons, crème fraîches

ou
Jambon grillé, sauce au
choix

ou
Dos de cabillaud,
sauce vierge

ou
Plat du jour

Dessert au choix

Dessert du jour

ou
Faisselle au coulis de
framboise

ou
Crème caramel

ou
2 boules de glace au
choix

Sauce au poivre,
crème de parmesan ou
moutarde à l'ancienne

39,50€

Menu Gourmand

Entrée au choix

Terrine de foie gras
mi-cuit

ou
Fricassée de Saint-
Jacques et crevettes

Plat au choix

Filet de boeuf, sauce
au choix

ou
Magret ou filet de canard
grillé, sauce au choix
(selon arrivage)

ou
Gambas flambées

Dessert au choix

Dessert du jour

ou
Assortiment de
fromages

ou
Crème brûlée

ou
Tarte tatin

ou
3 boules de glace au
choix

Sauce au poivre ou Girolles
crème de parmesan ou
moutarde à l'ancienne

27,50€

Formule Régionale

Plat

Souris ou jarret
d'agneau

(selon arrivage)

Jus corsé au romarin
Tourtons au poireaux, ravioles de
pays et salade

Dessert au choix

Dessert du jour

ou
Assortiment de
fromages

ou
Faisselle au miel

ou
Glace génépi

*Bon
Appétit*

Nos plats "faits maisons" sont élaborés
sur place à partir de produits bruts



Prix nets - services compris

Les Entrées

Assiette de jambon de Parme		14,00€
5 tranches servis avec salade, cornichons, beurre		
Assiette de Tourtons aux poireaux et Ravioles de pays, miel, salade		13,00€
Terrine de foie gras mi-cuit	☺	17,20€
Fricassée de Saint-Jacques et crevettes	☺	17,40€

Les Salades

Salade de chèvre chaud au miel	☺	15,90€
Chèvre Cabécou		
Salade Tomates Burrata	☺	17,90€
Salade, tomates, mozzarella, pesto, vinaigrette		
Salade Belle Epoque	☺	17,90€
Salade, tomate, jambon blanc, parmesan, aiguillettes de poulet panées		
Salade Champsaurine	☺	18,30€
Salade, tomate, jambon cru, Tourtons aux poireaux, Ravioles de pays		
Salade Norvégienne	☺	18,50€
Salade, tomate, saumon frais marinade maison, crevettes, sauce tartare		
Salade Italienne	☺	17,90€
Salade, tomate séchées, mozzarella, émincé de jambon de Parme, parmesan		
Salade de pâtes à la Napolitaine	☺	16,50€
Pâtes penne, tomate, mozzarella, anchois, olives noires, parmesan, sauce pesto		

Les Tartares "Accompagnés de frites et salade verte"

Tartare de boeuf Charolais coupé au couteau (180gr)	19,50€
Tartare de saumon préparation maison	19,50€

Nos plats "faits maisons" sont élaborés
sur place à partir de produits bruts



Prix nets - services compris

Les Viandes

Entrecôte grillée (200gr)	☺	25,50€
Filet de boeuf grillé (190gr)	☺	26,90€
Magret de canard grillé (400gr)	☺	27,90€
Souris ou jarret d'agneau (450gr) (selon arrivage) Jus corsé au romarin	☺	26,50€
Véritable andouillette AAAAA, frites et salade Crème de moutarde à l'ancienne	☺	23,50€
Jambon grillé, frites et salade Poivre, moutarde ou parmesan	☺	19,90€
Supplément sauce : poivre, ou crème de parmesan ou crème de moutarde à l'ancienne		2,00€
Supplément sauce : girolles		3,00€

Les Burgers Pain fait maison - "Accompagnés de frites et salade verte "

Le Chef Jambon grillé, préparation maison	18,50€
Le Belle Epoque Viande VBF, préparation maison	19,00€
Le Berger Viande VBF, fromage de chèvre, préparation maison	19,00€
Le Chicken Steack de poulet, préparation maison	19,50€

Les Poissons "Accompagnés de riz et légumes "

Escalope de saumon grillée (200gr) Sauce tartare	☺	21,90€
Dos de cabillaud (180gr) Sauce vierge	☺	21,90€
Gambas flambées 8 pièces	☺	26,90€

Nos plats "faits maisons" sont élaborés
sur place à partir de produits bruts



Prix nets - services compris

Les Pizzas

Margarita	☺	13,20€
Tomate, emmental, olives, origan		
Sicilienne	☺	13,20€
Tomate, emmental, anchois, olives, origan		
Napolitaine	☺	13,20€
Tomate, mozzarella, olives, pesto		
Capri	☺	13,20€
Tomate, emmental, jambon, origan		
Romana	☺	14,20€
Tomate, roquefort, chèvre, mozzarella, emmental		
Florentine	☺	14,90€
Base crème, saumon, mozzarella, emmental		
Chèvre Miel	☺	14,90€
Base crème, emmental, chèvre miel, noix, olives		
Royale	☺	14,20€
Tomate, jambon, champignons, oeuf, emmental		
Reine	☺	14,20€
Base crème, chèvre, jambon, champignons, emmental		
Palerme	☺	14,20€
Tomate, chorizo, poivrons marinés à l'huile d'olive, oeuf, emmental		

Les Pâtes "Tagliatelles fraîches"

Tagliatelles bolognaises	☺	14,50€
Tagliatelles crème de parmesan et jambon de Parme	☺	16,30€
Tagliatelles chorizo et crevettes	☺	16,90€
Fagottini du Chef	☺	14,80€
Pâtes farcies au jambon cru italien, tomate, champignons, crème fraîches		

Les Crêpes salées "Accompagnées de salade verte"

Fromage, oeuf	☺	12,50€
Jambon, fromage	☺	13,80€
Complète	☺	14,90€
Jambon, fromage, oeuf, crème fraîche		
Baltique	☺	15,90€
Saumon, oeuf, fromage, crème fraîche, citron		

Nos plats "faits maisons" sont élaborés
sur place à partir de produits bruts



Prix nets - services compris

Les Cafés

Café expresso	1,50€
Décaféiné	1,70€
Café noisette	1,60€
Décaféiné noisette	1,90€
Double expresso	3,00€
Café au lait	3,00€
Décaféiné au lait	3,40€
Café Viennois	4,00€
Cappuccino	4,30€
Café glacé	5,50€
Café froid, sucre de canne, sirop d'orgeat	
Café Frappé	6,00€
Café froid, liqueur de café, sucre de canne	
Irish coffee	8,00€

Les Chocolats

Chocolat chaud	3,00€
Chocolat viennois	4,50€
Lait chaud	2,80€

Les Infusions

Verveine - Verveine menthe	3,00€
----------------------------	-------

Le Grog et Vin Chaud

Grog au Rhum	5,00€
Vin Chaud (selon saison)	3,50€

Les Thés en Feuilles

Thés Noir	3,00€	Thés Vert	3,00€
Ceylan Pettiagalla		Sencha notes végétales	
Early Grey à la Bergamotte		Surprise gingembre et citron bio	
Le Quatre heures (Fraise et Rhubarbe)		Cocktail d'Orient (Ananas, pétales de roses, bleuets)	
Vent des Cimes (Fruit Jaune)		Japan Lime (Fin et fruité aux notes citronnées)	
Ceylan au lait ou citron	3,20€	Pique-nique (Fraise, basilic bio)	
		Féerie de Noël (Bio agrumes)	
		Jasmin (avec fleurs)	
		Oassis (à la menthe nanah)	

*L'abus d'alcool est dangereux pour la
santé à consommer avec modération.*



Prix nets - services compris

Les Sodas

Sirop à l'eau		2,50€
grenadine, fraise, menthe, citron, anis, citron zeste, orgeat, framboise, cassis, cerise, violette, pêche, kiwi, banane, gambetta, pamplemousse		
Limonade	25cl	2,80€
Diabolo	25cl	3,00€
Pepsi, Pepsi max	33cl	3,80€
Orangina	25cl	3,80€
Schweppes Tonic ou Agrume	25cl	3,80€
Oasis	25cl	3,80€
Ice Tea Pêche	25cl	3,80€
Ginger Beer	20cl	5,00€

Eaux

Saint-Yorre	33cl	3,80€
Perrier	33cl	3,80€
Perrier fine bulle	50cl	5,00€
Vittel	25cl	3,80€
Vittel	50cl	5,00€
Vittel	100cl	6,50€
San Pellegrino	50cl	5,00€
San Pellegrino	100cl	6,50€
Supp rondelle ou sirop		0,20€

Les Jus

Jus de fruits Granini	25cl	3,80€
Abricot, ACE, ananas, fraise, mango, orange ou pomme, pamplemousse		
Tomate		4,00€
Fruits pressés		4,50€
Orange ou Citron		

Alcools sodas

Whisky-Gin-Tequila-Vodka	8,00€
5cl d'alcool + accompagnement sodas	

Les Cocktails

Tequila Sunrise	9,50€
Tequila, jus d'orange, grenadine	
Margarita	9,50€
Tequila, Triple sec, jus de citron vert	
Gin Fizz	9,50€
Gin, jus de citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
Mai Tai	9,50€
Rhum blanc, cointreau, citron vert, orgeat	
Sex on the Beach	9,50€
Vodka, crème de pêche, jus d'orange, sirop de cranberry	
Apérol Spritz	9,50€
Apérol, Prosecco, eau gazeuse	
Américano	11,50€
Gin, Martini rouge et blanc, Campari	
Mojito	9,50€
Rhum citron vert, menthe fraîche, cassonade, sirop de sucre, eau gazeuse	
Hugo Spritz	10,50€
Prosecco, liqueur de sureau, Perrier	
London Mule	9,50€
Gin, Ginger Beer, jus de citron vert	
<i>Sans alcool</i>	
Virgin Mojito	6,50€
Citron vert, menthe fraîche, cassonade, sirop de sucre, limonade	

Whisky

	5cl
Standard J&B	6,40€
Jameson	6,90€
Chivas Regal 12 ans d'âges	7,40€
Aberlour 10 ans d'âges	8,40€
Bushmills 10 ans d'âges	8,40€
Lagavulin 16 ans d'âges	9,40€
Four Roses	7,40€
Jack Daniel's	7,40€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.



Prix nets - services compris

Les Apéritifs

Coupe de Champagne	9,50€
Kir Royal	10,20€
Kir (vin d'Alsace)	3,70€
Ricard - 5l	2,80€
Tomate, mauresque, perroquet	3,00€
Martini Rouge, blanc	6,00€
Picon Bière 25cl	6,50€
Muscat de Rivesaltes	4,50€
Porto	3,70€
Suze	3,70€
Suze citron ou cassis	4,00€
Campari	4,50€
Campari orange	5,50€
Bitter Venezio sans alcool	3,50€

Vin au Verre

Vin de la Vallée du Rhône Rouge - Côtes du Rhône A.O.P - Rhonéa	4,00€
Vin des Alpes de Hautes Provence Rosé fruité - Le Resplendin - Cave de Pierrevet	4,00€
Vin de Bourgogne Blanc - Macon Village Cave du Lugny - Chardonnay	5,20€
Vin de Bourgogne Blanc - Chablis Domaine des Héritières - Chardonnay	6,20€
Vin d'Alsace blanc Edelzwicker A.O.P	3,80€
Côtes Gascogne blanc Enjoy moelleux - Gros Manseng	5,20€

Contenance de la verrerie : Anis : 3cl / Apéritifs : 6cl, 8cl, 10cl, 14cl /
Whisky : 2,5cl, 5,5cl / Flacons : 15cl, 25cl, 33cl, 50cl /
Vin au verre : 14cl, 16cl / Coupe de champagne : 14cl

*L'abus d'alcool est dangereux pour la
santé à consommer avec modération.*

Bières Pressions

supplément sirop 0,20€

1664 France Blonde	15cl	2,70€
	25cl	3,70€
	33cl	5,50€
	50cl	7,40€
Grimbergen Blonde Belge d'Abbaye	15cl	2,80€
	25cl	4,80€
	33cl	7,20€
	50cl	9,60€
La Bête France blonde (selon saison)	15cl	2,90€
	25cl	5,00€
	33cl	7,50€
	50cl	10,00€
Bière blanche (selon arrivage)	15cl	2,80€
	25cl	4,80€
	33cl	7,20€
	50cl	9,60€

Bières Bouteille

Fada blonde Provence 5,5°	33cl	6,40€
Fada IPA Provence 5°	33cl	6,40€
Kwak Pauwel Ambrée Belgique 8,4°	33cl	6,10€
Chouffe Blonde Belgique 8°	33cl	6,10€
Liefmans Rouge Belgique 3,8°	25cl	6,10€
Hoegaarden Blanche Belgique 4,9°	25cl	6,10€
Heineken Blonde Hollande 5°	25cl	3,70€
Jupiler 0% Blonde Belgique 0°	33cl	4,20€
Desperados France 5,9°	33cl	5,90€

Les Cidres

Cidre au verre	20cl	3,90€
Cidre Brut en bouteille Val de Rance brut	75cl	15,00€

Prix nets - services compris



Eaux

Saint-Yorre	33cl	3,80€
Perrier	33cl	3,80€
Perrier fine bulle	50cl	5,00€
Vittel	25cl	3,80€
Vittel	50cl	5,00€
Vittel	100cl	6,50€
San Pellegrino	50cl	5,00€
San Pellegrino	100cl	6,50€
Supp rondelle ou sirop		0,20€

Vin au Verre

Vin de la Vallée du Rhône	4,00€
Rouge - Côtes du Rhône A.O.P - Rhonéa	
Vin des Alpes de Hautes Provence	4,00€
Rosé fruité - Le Resplendin - Cave de Pierrevet	
Vin de Bourgogne Blanc - Macon Village	5,20€
Cave du Lugny - Chardonnay	
Vin de Bourgogne Blanc - Chablis	6,20€
Domaine des Héritières - Chardonnay	
Vin d'Alsace blanc	3,80€
Edelzwicker A.O.P	
Côtes Gascogne blanc	5,20€
Enjoy moelleux - Gros Manseng	

Les Cidres

Cidre au verre	20cl	3,90€
Cidre Brut en bouteille	75cl	15,00€
Val de Rance brut		

Bières Pressions

supplément sirop 0,20€

1664	15cl	2,70€
France Blonde	25cl	3,70€
	33cl	5,50€
	50cl	7,40€
Grimbergen	15cl	2,80€
Blonde Belge d'Abbaye	25cl	4,80€
	33cl	7,20€
	50cl	9,60€
La Bête	15cl	2,90€
France blonde (selon saison)	25cl	5,00€
	33cl	7,50€
	50cl	10,00€
Bière blanche	15cl	2,80€
(selon arrivage)	25cl	4,80€
	33cl	7,20€
	50cl	9,60€

Bières Bouteille

Fada blonde Provence 5,5°	33cl	6,40€
Fada IPA Provence 5°	33cl	6,40€
Kwak Pauwel Ambrée Belgique 8,4°	33cl	6,10€
Chouffe Blonde Belgique 8°	33cl	6,10€
Liefmans Rouge Belgique 3,8°	25cl	6,10€
Hoegaarden Blanche Belgique 4,9°	25cl	6,10€
Heineken Blonde Hollande 5°	25cl	3,70€
Jupiler 0% Blonde Belgique 0°	33cl	4,20€
Desperados France 5,9°	33cl	5,90€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.



Prix nets - services compris

Nos Vins

Pot du Patron

Côtes du Rhône A.O.P Rouge CDR Rhonéa

25cl

50cl

5,90€

9,90€

Le Resplendin rosé fruité Cave de Pierrevet V,D,T

5,90€

9,90€

Robe saumon lumineuse, nez muscaté et complexe, vin typique et élégant

Coté terre IGP Vaucluse - Blanc sec

5,90€

9,90€

Vin de Pays des Hautes Alpes I.G.P

Tresbaudon

50cl

75cl

16,00€

23,00€

Rouge : Cépage - Syrah, Merlot

Un nez fortement porté sur les fruits rouges, bouche fraîche et fruitée

Rosé : Cépage - Syrah, Merlot, Muscat blanc

Robe légèrement soutenue, nez bouquet de rose

Vin de Provence

Côteaux d'Aix Chateau Paradis

50cl

75cl

18,00€

25,00€

Rouge : Cépage - Syrah, Cabernet Sauvignon

Nectar voluptueux avec beaucoup de fraîcheur, équilibré entre rondeur et tanins

Rosé : Cépage - Syrah, Grenache noir, Vermentino

Robe lumineuse couleur pêche claire, nez fin, complexe avec des notes d'agrumes et de fruits rouges

50cl

75cl

16,00€

23,00€

Côtes de Provence Tasquier

50cl

75cl

16,00€

26,00€

Rosé : Cépage - Grenache, Cinsault

Bouche équilibrée, velouté à dominante de fruits jaune, robe pale saumonnée brillante

Blanc : Cépage - Syrah, Cinsault

Nez fin de fruits jaunes et exotiques, couleur claire et goût fruité

50cl

75cl

Garenne Bandol rosé

19,00€

30,00€

Cépage - Mourvèdre, Grenache, Cinsault

Robe rosé orange clair, très fruité agrumes de pamplemousse et petits fruits rouges

75cl

Cassis Ferme blanche

Cépage - Clairette, Marsanne

Drapé d'une élégance, robe jaune pâle aux reflets d'argent, sublime parfum d'agrumes et de noisettes

33,00€

Vin de la Vallée du Rhône

Côtes du Rhône cuvée Perrin

Cépage - Grenache, Mourvedre, Syrah

Nez complexe d'épices et de fruits rouges type groseille, ensemble tanins et notes de poivre blancs

75cl

26,00€

Vacqueyras Soleïade

Cépage - Grenache, Syrah

Robe rouge grenat, nez complexe et aromatique. Notes chocolatées et poivrées. Bouche souple et élégante

75cl

35,00€

Rasteau Rhonéa

Cépage - Grenache, Syrah et Mourvèdre

Framboise fruits rouges et épices. Tanins amples et soyeux. Une belle fraîcheur finale

75cl

28,00€

St Joseph L'Ile Roche Domaine Courbis

Cépage - Syrah

Nez très épicé, bouche équilibrée avec des tanins assez présents sur un profil plutôt rustique

75cl

40,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.



Prix nets - services compris

Vin de Bourgogne

75cl

Macon Village - Cave de Lugny blanc Cépage - Chardonnay 27,50€
Robe dorée aux reflets verts, brillante et limpide. Au nez d'arômes floraux et fruités mêlés

Chablis - Domaine des Héritières blanc Cépage - Chardonnay 35,00€
Robe pâle et lumineuse. Un nez au bouquet complexe et chaleureux. Une bouche de pin et de pamplemousse

Mercurey Falvelay - Vieilles Vigne rouge Cépage - Pinot noir 36,00€
Ronde et fruitée avec des notes de fruits rouge bien mûrs et une touche vanillée

Givry Faivelay - Champ Lalot rouge Cépage - Pinot noir 38,00€
Vin gourmand, équilibré avec une matière fruitée, beaucoup de fraîcheur et une finale au légères touches épicées

Vin du Sud Ouest

75cl

Côtes de Gascogne - Enjoy Moelleux blanc Cépage - Gros Manseng 28,00€
Robe jaune aux reflets dorés. Un nez explosif sur des notes de fruits exotiques

Vin de Bordeaux

75cl

Saint Emillion - château Boutisse rouge Cépage - Merlot, Cabernet 27,00€
Robe rubis foncé, un nez d'épices et une bouche veloutée aux tanins élégants

Vin de Languedoc Roussillon

75cl

Pic Saint Loup - Chateau Lancyre rouge Cépage - Syrah, Grenache, Carignan 25,00€
Robe rouge profonde et soutenue. Une nez qui s'exprime sur des notes de cerises noires, de réglisse et d'épices. Une bouche pleine et charnue avec une finale longue et fraîche

Vin de la Loire

75cl

Saint-Nicolas-De-Bourgueil - Les Aisselières - Domaine Couly Dutheil 33,00€
Cépage - Cabernet Vin à la robe cerise, nez fruité et épicé, bouche ample aux tanins soyeux et notes florales.

Vin d'Alsace

75cl

Edelzwicker Cépage - Assemblage Alsacien 25,00€
Une belle expression aromatique au nez et en bouche. Nez de fleurs et d'agrumes, il est souple et équilibré.

Prosecco Bulles et Champagnes

75cl

Prosecco 28,00€
Vin pétillant avec un perlage fin et persistant. Des notes de fruits frais avec des touches florales

Charles Mignon 1er Cru Cépage - Pinot noir et Chardonnay 58,00€
Super équilibre entre puissance et finesse. Notes de pêches, miel et fleurs blanches

Les Alcools et Liqueurs

Cognac Rémy Martin	7,50€	Eau de vie Poire Williams	6,20€
Armagnac Samalens VS	7,50€	Rhum blanc Saint James	6,20€
Calvados Maitre Pierre	6,50€	Rhum brun Havana club	7,50€
Marc Vieux Marc de Caveau	7,20€	Tequilla Tiscas	6,20€
Gin Gordon's	6,20€	Vodka Poliakov	6,20€
Get 27, Cointreau, Grand Marnier, Baileys, Malibu, Amaretto, Kalhua,			6,20€
Génépi, Limon Giallo			

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.



*Prix nets - services compris
Alcool liqueur 5cl*