

## Nos Champagnes

La Coupe de Méthode « Petites Bulles »	12cl	6,00
La Coupe de Champagne Thomas Pavy	12cl	9,10
Kir « Royal » mûre ou cassis	12cl	9,10
La Bouteille de Champagne :		
Thomas Pavy / Mercier Brut	75cl	55,00
Perrier Jouet Rosé	75cl	65,00
Moët & Chandon Impérial	75cl	80,00
Perrier Jouet Grand Brut	75cl	75,00

## Nos Apéritifs Traditionnels

N'hésitez pas à consulter notre Carte Spéciale Cocktails

Kir vin Blanc (Mûre, Cassis, Pêche, Framboise)	12cl	3,70
Ricard / Ricard Plantes Fraîches	2cl	3,50
Martini Blanc ou Rouge	5cl	4,60
Campari / Porto Sandeman Rouge ou Blanc / Suze	5cl	4,60
Picon Bière ou Vin Blanc	25cl	5,90
Gin 40° (Beefeater) / Vodka 40° Pure / Spritz Apérol	4cl	7,00
Americano «Maison»	12cl	7,60
Supplément soft Pomme, Orange, Tonic, Coca	12cl	1,50

## Notre Sélection De Whiskies (4cl)

### Scotch Whisky (Ecosais)

Blended (-12 ans)		
Clan Campbell 40° (Supplément Coca +1, 50)		5,00
Blended (PREMIUM)		
Chivas 12 ans 40° (Fût de Strathisla, Fruité)		7,00
Chivas Extra 40° (Fût de Sherry, Fruité & épicé)		8,00
Chivas 18 ans 40° (Fût de Xeres, Bourbon & Sherry – 85 Arômes)		12,00
Single Malt (PREMIUM SPEYSIDE)		
The Glenlivet 15 ans 43° (Fût de Chêne Français limousine)		10,00
Knockando 12 ans 43° (Fût de Chêne Français limousine)		9,50
Lagavulin 16 ans 43° (Fût de Chêne, Intense suave et fume)		10,00

### Irish Whiskey (Irlandais)

Jameson Black Barrel 40° (Fût de Bourbon et Xeres, 3 distillations & Charbonnés 2 fois)		8,00
Bourbon Américain (Kentucky)		
Four Roses «Small Batch» 45° (Arômes de Fruits & Saveur d'épices)		8,00

### Whiskey American (Tennessee)

Jack Daniel's 40° (Filtrer au charbon de bois, équilibré & notes de chêne)		8,50
---	--	------

### Japonais

Nikka Coffey Grain 45° (Grain de Maïs – Style suave)		13,00
--	--	-------

## Les Bières

Pression	Bouteille		
Estaminet	25cl	4,30	Vedett (Bière blanche) 33cl 4,90
Steen Brugge	25cl	4,80	Duvel / Carolus Triple 33cl 4,90
Hoegaarden Rosé	25cl	4,90	Liefmans Rouge 25cl 4,90
La Bière du «Mois»	33cl	5,20	St Feuillien 33cl 5,20
La Paix Dieu	33cl	6,90	Chimay Blonde 33cl 5,20
La Bon Secours	33cl	5,20	Chimay Bleu 33cl 5,20

## Les Softs

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zéro	33cl	3,90
Sprite / Fanta Orange / Orangina	33cl	3,90
Schweppes Tonic, Agrumes, Lemon, Fuze Tea	25cl	3,80
Rauch (Orange, Ace, Ananas, Abricot, Multi Vitamines, Tomate, Pomme)	20cl	3,80
Vittel / Eau de Perrier	50cl	3,90
Vittel / Eau de Perrier	100cl	4,90
Perrier	33cl	3,80
San Pellegrino	100cl	5,30
Supplément sirop		0,20

Tous nos prix sont nets, service compris et indiqués en euros.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

## Nos Planches « Apéritifs » à Partager, ou pas !

Tapenade & ses Croutons & Légumes Croquants	9,90
Charcuterie, Fromages & ses Accompagnements	13,90
Saumon fumé & Crustacés (moules, bulots & crevettes)	15,90

## Les Entrées

Saumon Gravlax, guacamole à la coriandre & citron vert	11,50
Poêlée de fruits de mer en persillade (St Jacques poêlées, crevettes & moules)	14,90
La douzaine Escargots beurre à l'ail	11,90
Foie Gras de Canard « Maison »	14,90
Carpaccio de bœuf au pesto (140g)	9,90

## Les Plats

Plat du jour viande consulter l'ardoise <b>sauf soir &amp; dimanche</b>	12,00
La Bavette de bœuf Angus (220g) Grillée, frites & salade	16,50
Gigot Agneau de 7 heures & jus de cuisson, Pomme de Terre grenailles & tomate provençale	19,90
Carpaccio de bœuf (210g), pesto, parmesan, roquette & citron, frites	16,90
Côte de Bœuf Grillée (500g), Sauce poivre & Gratin de Pommes de Terre	23,90
Tartare de bœuf au couteau (180g), Fines herbes, sauce cocktail, frites & salade	15,90
Le Ch'ti Welch, frites & salade (Pain grillé, bière Chimay bleu, Jambon, Œuf, Maroilles Fermier AOC & Cheddar Galloway)	14,50
Le « LC Burger » simple ou double (supplément 2,00) Frites & salade	14,90
Steak Boucher (150g), Oignons, Tomates, Salade, cheddar, buns brioché de chez Catrísse	
La César (Laitue romaine, Blanc de poulet grillé, croûtons, parmesan, câpres, anchois & Œuf dur)	14,90

Côté terre

Côté mer

Végé

Plat du jour poisson consulter l'ardoise <b>sauf soir &amp; dimanche</b>	12,00
Dos de Cabillaud, Pissaladière aux légumes croquants & rougail de tomate	16,90
Saumon confit à l'huile d'olive, sauce aioli & jardinière de légumes	18,90
Salade Océane, aux algues & jeunes pousses de salades (Algue (Nori, laitue de mer, Dulce) crevettes, saumon & légumes croquants)	14,90
Tagliatelles aux légumes grillés à l'huile d'olive bio & olives noires	11,90
Burger œuf poché, avocat & tartare de tomate basilic & salade	12,90

## Les Douceurs & Fromage

Plateau Ardoise 7 Fromages	7,50
Dessert du jour consulter l'ardoise <b>sauf soir &amp; dimanche</b>	6,30
Salade de Fruits Frais	6,50
Coupe Fraîse melba (Glace Vanille, coulis fruit rouge, fraise & Chantilly)	7,90
Coupe Dame Blanche ou Noire (Glace Vanille ou Chocolat Noir, Sauce Chocolat & Chantilly)	7,90
Paris Brest	6,90
Merveilleux chocolat caramel de Pascal ♥	7,20
Colonel Glace Citron & Vodka	9,60
Fromage Blanc & Coulis de Fruits Rouges	6,50
Café ou Thé Gourmand	7,90
2 Boules de Glace « Pedone Glacier artisanal » Vanille bourbon, Chocolat noir grand cru, citron, coco, fraise des bois, A.C.E (carotte, citron, orange)	6,90
La Part de Gâteau Personnalisé <b>sur Commande uniquement</b>	7,30

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de notre restaurant  
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant  
Pour une table de plus de 9 convives, nous vous demandons de limiter le choix  
à 4 entrées, 4 plats & 4 desserts différents. Merci de votre compréhension

**Chaque Vendredi Midi** En fonction des Conditions Climatiques

**BARBECUE GEANT** à 23.00€/pers.

(Buffet de Salades, Viandes & Poissons Grillés & Buffet de Desserts à Volonté!!!)

## Menu du jour



Uniquement le midi du lundi au jeudi

## Menu Cigogne 29,90

Saumon Gravlax & guacamole  
Carpaccio de bœuf au pesto

La Bavette de bœuf Angus grillée  
Dos de Cabillaud, Pissaladière aux légumes croquants

Salade de Fruits Frais  
Merveilleux de chez Catrísse  
La Part de Gâteau Personnalisé\*

(\*Supplément +5€/personne et sur commande uniquement)

## Menu Domaine 39,90

Foie Gras de Canard « Maison »  
Saumon fumé & ses accompagnements  
Poêlée de fruit de mer en persillade, St Jacques poêlées, crevettes & moules

Saumon confit à l'huile d'olive, sauce aioli & jardinière de légumes  
Gigot Agneau de 7 heures & jus de cuisson, Pomme de terre grenailles &  
tomate provençale  
Côte de Bœuf Grillée (500g), Sauce poivre vert & Gratin de Pommes de Terre

Suggestion du Chef 😊  
Café Gourmand  
Coupe Dame Blanche ou Noire  
La Part de Gâteau Personnalisé\*

(\*Supplément +5€/personne et sur commande uniquement)

## Le Menu enfant

Saumon ou Jambon Fumé  
Steak Boucher de Bœuf (150g) ou Pavé de Saumon  
1 Glace  
1 Boisson (Coca Cola, Jus de Fruits, Sirops...)

Menu  
15,50

Plat  
6,50