TARTINES & GRILL
Restaurant

APERITIFS

Kir vin blanc	12cl	4.20 €
Kir royal (champagne)	12cl	8.00 €
Campari / Suze	6cl	4.20 €
Martini blanc ou rouge	6cl	4.20 €
Ricard	2cl	4.20 €
Bitter sans alcool	10cl	3.90 €
Malibu - Vodka - Gin	4cl	5.90 €
Clan Campbell / Jameson	4cl	5.90 €
Jack Daniel's	4cl	7.00 €
Chivas regal 18 ans	4cl	9.00 €
Cocktail Spritz	18cl	8.00 €

BIERES

Heineken pression	25cl	4.00 €
Affligem pression	25cl	4.90 €
Picon bière pression	25cl	4.90 €
Desperados	33cl	5.00 €
Kriek cerise	33cl	5.00 €
Bière du moment (artisanale)	33cl	5.50 €
Panaché - Monaco	25cl	4.20 €

SOFTS

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	33cl	4.20 €
Limonade	33cl	4.20 €
Ice Tea / Orangina	25cl	3.90 €
Schweppes Tonic - Agrumes	25cl	3.90 €
Diabolo	25cl	3.50 €
Sirop à l'eau *Grenadine-Fraise-Violette-Cerise-Menthe-Citron-Pêche*	25cl	2.20 €
Jus de fruits *Orange-Pomme-Ananas-Tomate*	25cl	3.90 €
Perrier	33cl	3.90 €
Vittel	50cl 4.30 €	100cl 5.30 €
San Pellegrino	50cl 4.50 €	100cl 5.50 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.20 €
Café Crème / Café rallongé	2.60 €
Café Viennois / Cappuccino	3.80 €
Infusion / Thé / Chocolat chaud	3.80 €
Irish Coffee	7.90 €

DIGESTIFS 4cl

Amaretto / Limoncello	5,90 €
Baileys / Get 27	5,90 €
Mirabelle / Poire / Framboise	6,90 €
Cognac / Calvados / Rhum brun	6,90 €

A PARTAGER

Planche Tartines — 13 €
assortiment de petites tartines.

Mini arancini (par 10) — 15 €
ragù (bolognaise)

Planche Charcuteries — 18 €
assortiment de charcuteries italiennes.

PATES

Tagliatelles aux scampis — 18 €
sauce tomate crémeuse, scampis flambées au martini rouge

Tagiatelles pesto burrata — 18 €
pesto de pistache, pignons de pain, tomates confites et burrata

VIANDES
Servies avec une salade verte et un accompagnement

Tartare de boeuf — 19 €
préparé par le chef - environ 230grs

Carpaccio de boeuf — 19 €
huile d'olive, citron, crème balsamique, basilic, pignons de pain tomates cerises confites, roquette

Steak calabrais — 19 €
petits steaks de boeuf panés à l'ail et au basilic

Tagliata de poulet sauce Toscane — 18 €
crême poivrons, épinards, persil - environ 250grs

Cordon bleu — 19 €
poulet pané, jambon blanc, comté - environ 320grs

Escalope de veau panée — 19 €

Escalope de veau sauce crème champignons — 19 €

Onglet de boeuf mariné — 20 €
oignons, paprika fumé, huile d'olive sélection

Escalope de veau gratinée — 24 €
panée, mozzarella, jambon cru - le tout gratiné

Entrecôte — 25 €
sélection race à viande - environ 300grs

Filet de boeuf en tagliata — 26 €
tranches de filet de boeuf, roquette, tomates cerises confites, parmesan, crême balsamique

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages italien	9,50 €
Salade de fruits, sorbet framboise	8 €
Tiramisu	8 €
Crème brûlée	8 €
Mousse au chocolat	8 €
Café ou thé gourmand	8,50 €

SAUCES : 1€ gorgonzola - crème champignons échalote - béarnaise - poivre

ACCOMPAGNEMENTS : frites - pâtes - riz - légumes
Second accompagnement : 2,50 €

GRANDES SALADES

Salade Seguin : — 16.90 €
salade verte, toasts de chèvre chaud au miel oignons rouges, jambon cru, tomates cerises

Salade César : — 17.90 €
salade verte, poulet pané, tomates cerises, copeaux de parmesan, sauce façon césar.

Salade de la mer : — 18.90 €
salade verte, saumon frais, gambas poêlées, tomates cerises, oignons rouges.

BURGERS
Servis avec une salade verte et un accompagnement

Burger du chef — 17.90 €
boeuf haché, sauce maison, double cheddar, oignons caramélisés, tomates cerises confites, salade

Burger Rossini : — 19.50 €
boeuf haché, compotée d'oignons, escalope de foie gras, roquette, tomates cerises confites

POISSONS
Servis avec une salade verte et un accompagnement

Dos de cabillaud à la plancha — 19 €
ail, persil, tomates

Saumon pôelé — 21 €
servi avec une sauce poisson

Saumon frais en tartare — 21 €
préparé par le chef

Poêlée de scampis flambées au martini rouge — 22 €

TARTINES
Servies avec une salade verte et un accompagnement

La Parme — 17 €
base tomate, mozzarella fiore di latte, tomates cerises confites, jambon cru de Parme, pamesan, crême de balsamique

La 4 fromages — 16 €
base crême, mozzarella fiore di latte, gorgonzola, chèvre, provolone

La Savoyarde — 17 €
base crême, pomme de terre, lardons, oignons, reblochon, emmental, tranche de lard grillé, oeuf

La végétarienne — 16 €
burrata, tomates cerises confites, huile d'olive, basilic

La pêcheur — 18 €
base crême, saumon frais poêlé, oignons, scampis flambées au martini rouge, câpres, roquette

COUPES GLACEES

Coupe Kinder : — 8,20 €
glace vanille, coulis chocolat, brisures de Kinder Bueno, chantilly

Dame Blanche — 8,20 €
glace vanille, coulis chocolat,meringue, chantilly.

Colonel — la boule 8,20 €
boules sorbet citron, vodka.

Coupe de glace de 1 à 3 boules : — 2,50 €
chocolat, vanille, fraise, framboise, rhum raisin citron, fruit de la passion, caramel beurre salé, pistache, café.

Supplément Coulis ou Crème Chantilly : — 1 €
Chocolat - Caramel - Fruits rouges.

NOS VINS

ROUGES

	verre 12.5cl	75cl
Côtes du Rhône Guigal AOP	5.50 €	25 €
Merlot Les grains IGP Méditerranée	5.50 €	25 €
Pinot noir barrique Arbogast Alsace AOP	5.90 €	27 €
Bourgogne Vignerons de Buxy AOP	6.50 €	29 €
Château de Lussac - Lussac St Emilion AOP	6.50 €	29 €
Primitivo Puglia Italie IGP		24 €
Gran Passione Vénétie Italie IGT		27 €
Château Haut coteau St Estèphe AOP		47 €
Baron Nathaniel Pauillac AOP		51 €
Clos Laborie Margaux AOP		59 €
St Joseph Laurus AOP		52 €
Côte rôtie Pierre blanche AOP		74 €
Hermitage Laurus AOP		89 €
Chinon Couly Dutheil AOP		26 €
Sancerre Terres Blanches AOP		51 €
Savigny les Beaunes les p'tits liards AOP		59 €
Aloxe Corton Les Valozières AOP		75 €
Corton Grand cru Bouchard P&F AOP		144 €

BLANCS

	verre 12.5cl	75cl
Côtes de Gascogne IGP	5.50 €	25 €
Chardonnay Les grains IGP méditerranée	5.50 €	25 €
Pinot gris (demi-sec) Arbogast Alsace AOP	5.90 €	27 €
Gewurztraminer grand cru Arbogast Alsace AOP		39 €
Chablis AOP		49 €
St Joseph Les 85 rangs AOP		54 €

ROSES

	verre 12.5cl	75cl
Les grains Merlot rosé IGP Méditerranée	5.50 €	25 €
Château Badasset AOP Coteaux d'Aix en Provence		29 €
By Ott AOP Côtes de Provence		37 €

	25cl	50cl
Pichet : Rouge / Rosé / Blanc *igp sud ouest*	6,90 €	12.00 €

CHAMPAGNE

	coupe	75cl
Marquis de Pomereuil	8,50€	46 €
Taittinger - Prélude grand cru		95 €

Sélection Plaisir

	4cl
WHISKY Glenmorangie - The Nectar d'or 12 ans	9 €
WHISKY Lagavulin - 16 ans	10 €
RHUM Moko Spiced Panama	7 €
RHUM El Passador de Oro X.O - Guatemala	9 €
COGNAC Courvoisier X.O	12 €

Prix nets, service compris, suivant disponibilité, nous tenons à votre disposition la liste des allergènes .