



## Nos Planches

**La Fripe** *simple -> 11 € ou double -> 21 €*

*Rillette, Pâté de campagne, Jambon cru, Rosette, Chorizo, Tome de Savoie, Emmental*

**Le Croc Mans'Cho** *7 €*

*Bouchées panées fromagère, Pom-pop's*

**Escargots de Bourgogne**

*(x6) cuisinés sur place*

**10 €**

*(x12) cuisinés sur place*

**18 €**

**La fraîcheur**

**12 €**

*Légumes du moment et sa crème ciboulette*

## Nos Salades

**La salade de Mr Seguin**

**14 €**

*Toast de chèvre, Lardons, Salade, Tomates, Noix, Miel*

**La salade Landaise**

**21 €**

*Gésier, Magret séchés, Pommes de terre, Œuf mollet, Copeaux de foie gras*

**La salade Guinguette**

**16 €**

*Poulet pané, Jambon cru, Parmesan, Maïs, Œuf dur*

**La Végé**

**14 €**

*Subtil mélange de légumes de saison*

**Salade de Hareng**

**14 €**

## Plat Végétarien

**Steak végétal accompagné d'une poêlée de légumes**

**14 €**



## Côté terre

Faux filet VBF 200g *	18,00 €
La pièce du boucher 150g *	24,00 €
Tartare de bœuf préparé	17,00 €
Andouillette Royale de Troyes	14,00 €
Cordon Bleu Maison	19,00 €
<i>Filet de dinde, Jambon blanc, Emmental</i>	
Burger de la semaine	17,90 €

*\*Supplément Rossini +5 €*

## Côté mer

### Moules Frites

*Selon arrivage. Tous les jours en juin, juillet, août*

Marinière	15,00 €
Roquefort, Curry ou Crème	16,50 €

### Accompagnements :

Salade, Frites, Poêlée de légumes

### Sauces :

Béarnaise, Poivre, Champignons, Crème, Curry, Roquefort, Beurre maître d'hôtel, Moutarde crème

## MENU ENFANTS

Jusqu'à 10 ans - 10 € -

-Steak haché, poulet pané, jambon, saucisses, moules

*Accompagnement : Frites ou légumes*

-1 Boisson

-1 glace



## Nos Desserts

<b>Brioche façon pain perdu et sa boule de glace vanille</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Crème brûlée</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Panna Cotta et son coulis</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Moelleux ou fondant chocolat et sa glace vanille</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Tartelettes Framboises, Citron meringuée ou Tatin</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Café / Thé gourmand (3 desserts)</b>	<b>7.90 €</b>
<b>Café/ Thé très gourmand (5 desserts)</b>	<b>10.90 €</b>

## Nos Coupes glacées

<b>Dame blanche</b> <i>(Glace vanille, sauce chocolat, chantilly)</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Chocolat/ Café liégeois</b> <i>(Glace chocolat/café et chantilly)</i>	<b>7,90 €</b>
<b>L'Antillaise</b> <i>(Glace mangue, vanille, rhum raisin)</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Colonel</b> <i>(Glace citron, vodka)</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Le Get 7</b> <i>(Glace menthe chocolat, Get 27)</i>	<b>9,00 €</b>



## Nos Apéritifs

### Sangria Maison

- Verre 15 cl 3,00 €
- Pichet 50cl->9,00 € ou 1L->15,00 €

Ricard	2cl	3,50 €
Kir Mure, cassis ou Pêche	12cl	3,50 €
Kir Breton	12cl	3,00 €
Kir pétillant	12cl	4,50 €
Martini blanc	6cl	4,50 €
Martini rouge	6cl	4,50 €
Vodka	4cl	7,00 €
William Lawsons	4cl	5,00 €
Jack Daniel	4cl	7,00 €
Jack Daniel miel	4cl	7,00 €
Rhum Añejo cuatro	4cl	7,00 €
Diplomatico	4cl	9,00 €
Jäger (bombe+2€)	4cl	9,00 €
Tequila	4cl	7,00 €
Gin	4cl	7,00 €

## Nos Digestifs

Armagnac (10 ans)	4cl	9,00 €
Cognac	4cl	9,00 €
Grand Marnier	4cl	8,00 €
Baileys	6cl	7,00 €
Liqueur Mentilla	6cl	6,50 €
<i>(Distillerie Vrignaud)</i>		
Délice de caramel	6cl	9,00 €
<i>Fleur de sel (Vrignaud)</i>		
La Richelieu	4cl	9,00 €
<i>Liqueur Poire Williams</i>		
<i>(Domaine Vrignaud)</i>		
Get 27/31	6cl	7,00 €
Get 58	6cl	8,00 €
Limoncello	6cl	6,00 €

## Nos Softs

Verre 25 cl 3.00€ /Cannette 33cl 3.20€

Coca	25cl	
Orangina	25cl	
Perrier	25cl	
Schweppes agrumes	33cl	
Fanta	33cl	
Tropico	33cl	
Limonade	25cl	
Diabolo	25cl	3,50 €
Ice Tea	33cl	
Jus de Pommes	25cl	
Jus de fruits	20cl	3,20 €
<i>orange, ananas, abricot, ACE, fraise,</i>		
<i>pamplemousse, tomate, mangue</i>		
Sirop à l'eau	25cl	2,80 €

### Eaux :

Cristaline 50cl-> 2,00 € ou 1.5l-> 4,00€  
 San Pellegrino  
50cl-> 4,00 € ou 1.5l-> 7,00€

## Nos Boissons

### Chaudes

#### Cafés :

Expresso, décaféiné	1,80 €
Double expresso	3,40 €
Allongé	2,00 €
Noisette	2,30 €
Crème	2,80 €
Grand crème	3,80 €
Thé/Infusion	2,80 €
Chocolat chaud	3,50 €



## Nos Vins

	<u>Verre 12cl</u>	<u>Bouteille 75cl</u>
<b><u>Nos vins Blancs</u></b>		
<b>AOP Jasnière 2021</b> <i>« Pascal Janvier », Sud Sarthe</i>	5,50 €	31 €
<b>AOP Pouilly fumé</b> <i>Vallée de la Loire, Domaine des Mariniers 2022</i>	6,50 €	36 €
<b>AOP Coteaux du Layon</b> <i>Château de Bellevue, Hervé Tijou</i>	4,50 €	24 €
<b>Crémant de Loire</b> <i>Langlois</i>	4.50 €	24 €
<b>Champagne</b> <i>Veuve Pelletier</i>	8.00 €	45 €

## Nos vins Rouges

<b>AOP Saumur</b> <i>« Pour les Potes », Vallée de la Loire, 2021, 12.5°</i>	4,50 €	24 €
<b>AOP Saint Nicolas de Bourgueil</b> <i>Vallée de la Loire, Vignoble de la Jarrotterie, Les Terres Noires, 2021, 13°</i>	4,50 €	24 €
<b>AOP Cahors</b> <i>Maintenant ou Jamais, Château Ponzac, 2021, 12.5°</i>	4,00 €	21 €
<b>Saint Émilion Grand Cru</b> <i>Grand vin de Bordeaux, Château Haut-Boutisse, Cuvée Origine, 2019, 13°</i>	-	39 €

## Nos Vins Rosés

<b>AOP Côte de Provence</b> <i>« Gassier », Bio, 13°</i>	5,00 €	28 €
<b>Rosé COCO (piscine)</b>	5,00 €	
<b>AOP Cabernet d'Anjou</b> <i>Domaine des 2 Moulins, 2021, Bio, 11°</i>	4,50 €	24 €
<b>IPG île de Beauté</b> <i>« San Pieru », 2022, 12°</i>	4,00 €	21 €

## Vins En Pichet

	<u>Verre 12cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>1 Litre</u>
Blanc Chardonnay				
Rosé de Loire	→ 3,00 €	5,00 €	9,00 €	15,00 €
Anjou Rouge				



## Nos Bières

<u>Nos Bières Pressions</u>	<u>Demi 25cl</u>	<u>Pinte 50cl</u>	<u>Chope 1 Litre</u>
<b>Grimbergen Blonde 6,7°</b>	4,90 €	9,80 €	19,50 €
<b>Tigre Bock 5,5°</b> <i>(Bière blonde légère, Maltée)</i>	3,80 €	7,60 €	15,00 €
<b>Grimbergen cuvée Rouge 5,5°</b> <i>Fruitée, pomme, épices, gingembre</i>	4,90 €	9,80 €	19,50 €
<b>1664 Blanche 5°</b>	4,90 €	9,80 €	19,50 €
Supplément sirop	0.50 €		

### Nos Bières Bouteilles 33cl

Pietra Ambré (Bière Corse Châtaigne), 6°	7,00 €
Pietra Rossa (Bière Corse Griotte), 6,5°	7,50 €
Pietra « sans Gluten »	7,00 €
Desperados, 5,9°	5,50 €

### Nos locales « Mamers » 33cl

#### Mage Malte

Iceberg (bio) blanche, 5°	7,00 €
Illumination (bio) blonde, °	7,00 €
Archimage Triple, °	7,50 €
Invocation (cerise), 5°	7,00 €
Miel (Apiculteur de Louplande « Miel D'Arnaud »)	8,00 €