

LES APÉRITIFS

Kir au vin blanc 12cl.3,90€	Martini 4cl
Kir Breton 12cl3,80€	blanc, rouge, rosé4,20€
Kir royal 12cl..... 8,00€	Suze 4cl.....3,70€
Verre de moelleux 12cl.....4,50€	Porto 4cl3,70€
Ricard, Pastis 2cl 3,70€	blanc, rouge

LES CHAMPAGNES.....12cl.....75cl

Marin & Fils 8,00€	50,00€
Taittinger Brut 10,00€	80,00€
Taittinger Rosé.....90,00€	

LES WHISKIES 4cl

Paddy 6,00€
Lagavulin 16 ans 9,00€
Jack Daniel's 8,00€
Chivas ou Aberlour 12 ans, Nikka Coffey Grain. 8,50€
Bushmills Black7,50€

LES COCKTAILS 20cl

Le Grill 9,50€
liqueur St Germain, fruit de la passion, crème de mûre, champagne
Mojito Classique 8,50€
Mojito Royal 10,00€
Raspberry Collins 9,00€
Gin, Liqueur Chambord, jus de citron, jus de framboise
Cuba Ginger 9,00€
Rhum Bacardi, jus de citron vert, cassonade, Ginger Ale
Caipirinha Cachaca, citron vert, cassonade..... 9,00€
Cosmopolitain 9,00€
Vodka, jus de cranberry, Cointreau, jus de citron vert
Spritz Martini..... 8,00€
Fiero Martini Fiero, Martini Prosecco, eau gazeuse
Sex and The Beach 8,50€
Vodka, crème de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas
Cocktail de fruits 6,50€
Jus de framboise, jus d'ananas, jus d'orange

LES BIÈRES PRESSION

Bière du moment (voir ardoise)	25cl	33cl	50cl
16643,20€	4,20€	6,40€	
Grimbergen4,00€	5,20€	8,00€	

LES SANS ALCOOLS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl, Fanta 25cl.... 3,80€
Schweppes, Schweppes agrum', Fuze Tea 25cl.. 3,60€
Jus de fruits 20cl..... 3,60€
orange, ananas, abricot, pomme, exotique, tomate, framboise
Perrier 33cl, Diabolo 25cl.....3,50€
Limonade 25cl.....3,30€



LES HORS D'ŒUVRE SEUL OU A PARTAGER

Planche de jambon Serrano 20 mois10,00€
Planche de Fayet tranché7,00€
Planche de charcuterie 12,50€
(Serrano 20 mois, Terrine de Volaille « maison », Fayet, Rillettes de Porc)
Planche burrata et Serrano, toasts aillés11,00€
Terrine de foie gras de canard « maison », chutney de figues 15,00€
Terrine de volaille « maison », chutney de figues9,50€
Œuf de Poule Bio mayonnaise et lard grillé 8,00€
Gravlax de saumon, crème d'avocat et wasabi12,00€

LES SALADES

Salade de chèvre, pommes fraîches et lard grillé14,50€
Salade, chèvre buche, pomme granny, noix, tomates, lard grillé, vinaigrette
Salade Végétarienne13,90€
Salade, tomates, cœurs d'artichauts, aubergine grillée, quinoa, avocat, segments d'agrumes, vinaigrette d'agrumes
Salade César14,50€
Salade, tomates, anchois, poulet fermier, parmesan, sauce césar

LES POISSONS

Dos de cabillaud en croûte d'agrumes, poêlée de légumes ...16,50€
Brochette de Noix de Saint Jacques, écrasé de pommes de terre, petits légumes, beurre blanc21,00€

LES BURGERS FRITES

« Steak Haché Charolais »

Avocado15,00€
Steak haché, guacamole, tomme de Savoie, tomate, oignons rouges, roquette, sauce cocktail
Croustillant.....15,90€
Steak haché, iceberg, tomate, oignon confit, poitrine fumée, fromage à raclette, sauce moutarde

LE TARTARE ET CARPACCIO

Servis avec frites

Carpaccio « Charolais » traditionnel13,90€
pesto, parmesan, avocat, agrumes
Tartare « Charolais » traditionnel préparé normal ou épicé ...16,50€

LES VIANDES

Côte de Bœuf VBF 1 Pers. 600gr : 27,50€ / à partager, env. 1.2 Kg : 55,00€
Entrecôte de Bœuf « Viande Bovine Française » 300 g 21,00€
Entrecôte Angus 300 g..... 26,00€
Faux filet race à viande du moment16,50€
Filet de Bœuf « Viande Bovine Française » grillé22,00€
Filet de Bœuf « Viande Bovine Française » Rossini et foie gras chaud25,00€
Magret de Canard « origine France » servi entier, sauce Rossini 17,00€
Côtes d'agneau grillées « Ecosse ou Irlande »19,00€
Andouillette à la ficelle « origine BZH », grillée16,00€
Suprême de volaille fermier, tagliatelles forestière 15,00€

SAUCES « maison » : Béarnaise, Poivre, Barbecue, Gorgonzola

ACCOMPAGNEMENT « Servis en Poêlons »

Frites « Maison », Pâtes fraîches, Écrasé de pommes de terre, Fricassée de champignons en persillade, Légumes du moment sautés au wok, Salade verte du Grill

Supplément garniture 3,50€

MENU 28.00€

Terrine de foie gras maison et son chutney de figues
Gravlax de saumon, crème d'avocat et wasabi
Œuf de Poule Bio mayonnaise et lard grillé

Faux filet race à viandes du moment, garniture et sauce au choix
Magret de canard « origine France », sauce Rossini, écrasé de pomme de terre, champignons
Dos de cabillaud en croûte d'agrumes, poêlé de légumes

Brochette de Saint Jacques, écrasée de pomme de terre et petits légumes, beurre blanc

Profiteroles, sauce chocolat force noire et amandes caramélisée comme une nougatine
Crème brûlée cassonade à la vanille bourbon
Baba au Rhum, crème chiboust et fraises
Salade de fruits frais maison

LE P'TIT GRILLADIN

jusqu'à 12 ans

Burger frites ou Steak haché frites

Glace 2 boules ou Le Chou Prof

10,00€

LES DESSERTS « Maison »

Trilogie de fromages sélectionnés par nos soins 8,00€
Profiteroles, sauce chocolat force noire et amandes caramélisées comme une nougatine...7,00€
Mousse au chocolat noir excellence, croustillant gavottes 6,50€
Crème brûlée cassonade à la vanille bourbon ...7,00€
Salade de fruits frais maison7,00€
Nougat glacé et coulis de fruits rouges 6,50€
Tarte Tatin, crème fermière d'Isigny.....7,00€
Baba au Rhum, crème chiboust et fraises7,00€
Café Gourmand : 7.50€ / Thé Gourmand : 8.00€

LES COUPES GLACEES

La Breizh du Grill.....7,50€
2 boules vanille, 1 boule caramel beurre salé, nougatine, coulis de caramel maison, chantilly
La Rouge Tendance.....7,50€
1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule cassis, coulis de fruits rouges, chantilly
Café Liégeois 3 boules café, coulis de café, chantilly7,50€
Chocolat Liégeois 3 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly7,50€
Dame Blanche 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly7,50€

COUPES ALCOOLISÉES

L'After Eight 2 boules menthe-chocolat, Get 27, chantilly 8,00€
La Colonel 3 boules citron vert, Vodka 8,00€
La Vie en Rose 2 boules framboise, crème de framboise, champagne 8,00€
La Normande 2 boules pomme, Calvados 8,00€

Coupe 2 boules : 4,00€ / Coupe 3 boules : 5,50€
Parfums : citron vert, fraise, framboise, cassis, pomme, vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, menthe-chocolat

Les Champagnes

	12cl	75cl
MARIN & FILS	8,00€	50,00€
TAITTINGER BRUT	10,00€	80,00€
TAITTINGER ROSÉ 75cl		90,00€

Les Vins Blancs

	verre	50cl	75cl
IGP CHENIN Drouet et Frères 2019	4,20€	15,00€	21,00€
IGP VIOGNIER Les Grains de Marrenon 2018	4,50€	16,00€	24,00€
IGP L'ESPRIT DES LANDES Moelleux	4,50€		23,00€
AOP POUILLY FUMÉ Les Chaumes Bardins 2018	5,50€	21,00€	29,00€
AOP GRAVES BLANC Château Plégat La Gravière 2017			31,00€
AOP BOURGOGNE Olivier Leflaive Les Sétilles 2016	7,00€	26,00€	40,00€
AOP CHABLIS Olivier Leflaive Les Deux Rives 2015			41,00€

Les Vins Roses

	verre	50cl	75cl
IGP ILE DE BEAUTÉ La Sonriza 2018	4,30€	16,00€	21,00€
AOP CÔTES DU ROUSSILLON Gris Gris 2018			24,50€
AOP CÔTES DE PROVENCE Château Gassier 2018	5,00€	20,00€	28,50€
AOP CÔTES DE PROVENCE M de Minuty 2018			39,00€



Les Vins Rouges

	verre	50cl	75cl
BORDEAUX			
AOP CÔTES DE BLAYE La Rose Belle Vue 2016	4,20€	15,50€	21,50€
AOP BORDEAUX Château Pitron 2016			24,00€
AOP MEDOC Château Bellegrave 2016	5,50€	21,00€	29,00€
AOP MEDOC Château Patache d'Aux 2012			42,00€
AOP FRONSAC Château Pontus 2012			31,00€
AOP MONTAGE SAINT-EMILION Château Bedouret 2017			36,00€
AOP SAINT-EMILION Grand Cru Château des Bardes 2015			45,00€
AOP PESSAC LÉOGNAN Château Barette 2012			47,00€
AOP SAINT ESTÈPHE Prieur de Meyney 2nd Vin du Château Meyney 2014			49,00€
AOP SAINT-JULIEN Beron des Galets 2014			52,00€
AOP MARGAUX Château Pontach Linch 2015			69,00€
AOP CÔTES DE CASTILLON Domaine de L'Aurage Louis Mitjaville 2014			85,00€
AOP BORDEAUX Domaine de Cambes Louis Mitjaville 2016			110,00€
AOP CÔTES DE BOURG Roc de Cambes Louis Mitjaville 2013			130,00€

VINS DU SUD

AOP CÔTES DU ROUSSILLON			
Cuvée Héritage Château Corneilla 2017	4,40€	17,00€	23,50€
AOP FAUGÈRES Domaine de Fenouillet 2016			27,50€
AOP PIC ST LOUP Mas de L'Oncle 2018			29,00€
IGP PAYS D'OC LES CREISSES 2018	7,50€	28,00€	42,00€
IGP PAYS D'OC LES BRUNES 2017			69,00€



BOURGOGNE

AOP BOURGOGNE PINOT NOIR Olivier Leflaive 2016	5,50€	22,00€	31,00€
AOP MERCUREY Domaine de Bressande 2017			38,00€
AOP PERNAND VERGELESSES 1ER CRU Fichots 2014			49,00€
AOP SAVIGNY Les Beaunes Jaffelin 2009			56,00€
AOP GEVREY Chambertin Boisset 2016			69,00€
AOP POMMARD 1ER CRU Charmots Olivier Leflaive 2013			85,00€

LOIRE ET ALSACE

AOP SAUMUR CHAMPIGNY Clin d'Œil 2017	4,20€	15,00€	24,00€
AOP SANCERRE ROUGE Les Chaumes Bardins 2017			30,00€
AOP ALSACE PINOT NOIR Hauler 2016			31,00€

VALLÉE DU RHÔNE

AOP CÔTES DU RHÔNE Les Héritiers 2018	4,20€	15,50€	21,50€
AOP LUBERON Grand Marrenon 2017			26,50€
AOP SAINT JOSPEH Les Capelets Pierre Amadieu 2017	6,00€	24,00€	39,00€
AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE La Paillousse Pierre Amadieu 2017			53,00€
AOP CÔTE ROTIE Les Bécasses Chapoutier 2016			85,00€

VIN DU MONDE

ESPAGNE EL CHOCOLATERO CARINENA 2016	4,70€	17,00€	22,00€
---	-------	--------	--------

PICHETS

ROUGE, ROSÉ, BLANC	4,80€	9,20€	
---------------------------	-------	-------	--



Les Eaux

	50cl	1L
VITTEL, SAN PELLEGRINO	3,60€	4,60€
PERRIER FINES BULLES	3,80€	4,80€

Les Boissons Chaudes

CAFÉ, DÉCA	1,90€
GRAND CAFÉ	3,80€
PETIT CRÈME	2,20€
GRAND CRÈME	4,30€
CAPPUCCINO, CAFÉ VIENNOIS	4,00€
THÉ, INFUSION	4,00€
IRISH COFFEE	8,00€

Les Digestifs 4cl

LES RHUMS

SANTA TERESA	9,00€
DIPLOMATICO	8,50€
BACARDI ANEJO CUATRO	7,50€
RHUM VSOP VIEUX CLEMENT	9,00€

LES AUTRES

BAS ARMAGNAC VSOP CHÂTEAU LAUBADE	8,00€
COGNAC REMY MARTIN VSOP	8,00€
CALAVADOS BUSNEL VSOP	8,00€
POIRE WILLIAMS	7,00€
BAILEY'S	7,00€
LIQUEUR DE MENTHE BLANCHE MARIE BRIZARD	7,00€
LIQUEUR DE MENTHE VERTE MARIE BRIZARD	7,00€

