

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