



Les Bières pression

25cl 50cl



Karlsbräu (5% vol.) 3.00€ 5.50€

Brassée selon une recette traditionnelle allemande exclusive, elle ravit le palais par sa texture lisse et "tapissante" et sa douce amertume.



Bière d'Abbaye de Floreffe (6,2% vol.) 3.80€ 7.00€

Brassée selon la recette des moines de Floreffe, elle emplît généreusement le palais avec un moelleux en fin de bouche. Equilibre remarquable, agréable pointe d'amertume... Elle emplît généreusement le palais avec un moelleux persistant en fin de bouche. Un pur poème !



Licorne Black (6% vol.) 3.80€ 7.00€

Onctueuse, ses premiers arômes se révèlent fruités et enrichis d'une délicate amertume. Elle dévoile progressivement des notes de café et de caramel au goût légèrement fumé, pour s'épanouir enfin en bière chaleureuse et douce.

Bière du moment 3.50€ 6.50€

Les Bières bouteille

33cl



Grundel's 3.50€

Bière sans alcool. Elle brassée comme une bière traditionnelle. Une blonde à la couleur limpide, à la mousse dense, aux bulles fines et à la saveur saisissante !

Les Bières Cocktails et Cidre

Picon bière 25cl **5.00€**

Panaché, Monaco 25cl **3.50€**

Le cidre fermier tradition du Pays de Bray 75cl **10.00€**

Les Bières Pression 25cl 50cl

karlsbräu (5% vol.)	3.00€	5.50€
La bière du moment	3.50€	6.50€
Abbaye de Floreffe (6,2% vol.)	3.80€	7.00€
Licorne Black (6% vol.)	3.80€	7.00€

Les Bières bouteille 33cl

Grundel's sans alcool	3.50€
-----------------------	--------------

Le Vignoble Alsacien AOP

ALSACE <i>Sélection Gustave Lorentz</i>	37.5cl	75cl
Riesling "Médaille d'Or"	11.00€	19.00€
Gewurztraminer Réserve	14.50€	24.50€
Pinot gris Réserve	13.00€	22.00€
Pinot noir "Cuvée Particulière"	14.50€	24.50€
Gewurztraminer "Vendanges Tardives"	42.50€	

Les Vins Blancs AOP 37.5cl 75cl

Sancerre "Les Ormeaux" <i>Joseph Mellot</i>	17.00€	28.00€
Pouilly Fumé "Le Tronc Sec" <i>Joseph Mellot</i>	20.00€	32.00€
Loupiac "Château des Biscarets" <i>moelleux</i>	24.00€	

Les Vins Rosés AOP 37.5cl 75cl

Sancerre "Vignes de la Demoiselle" <i>Joseph Mellot</i>	17.00€	28.00€
Côtes de Provence "Perle de Roseline"	14.00€	18.00€
Côtes de Provence "M" de Minuty	28.00€	

Les Vins Rouges AOP 37.5cl 75cl

BORDEAUX

Côtes de Bourg "Château Peychaud"	13.00€	18.00€
Grave "Château des gravières"	16.50€	25.00€
Médoc "Château Carcagnieux"	15.00€	23.00€
Saint-Emilion "Petit Fourney"	17.00€	26.00€
Saint Emilion Grand Cru "Château Fourney "	20.00€	35.00€
Pessac-Léognan "L de la Louvière"		37.00€

VAL DE LOIRE

Saint-Nicolas de Bourgueil "Les Aisselières" <i>Couly Dutheil</i>	14.00€	21.00€
Sancerre "Vignes de la Demoiselle"	17.00€	28.00€

RHÔNE

Côtes du Rhône "E Guigal"	14.00€	21.00€
Gigondas "Domaine des Bosquets"		35.00€

BEAUJOLAIS

Morgon "Sélection Georges Duboeuf"		21.00€
Brouilly "Sélection Georges Duboeuf"		23.00€

BOURGOGNE

Mercurey "Bouchard Père et Fils"		35.00€
----------------------------------	--	---------------

Sélection de Vin au verre et en carafe

Gewurztraminer "Vendanges Tardives" <small>10cl</small>			7.50€
Loupiac Bordeaux moelleux <small>10cl</small>			4.50€
	<small>25cl</small>	<small>50cl</small>	<small>Verre 15cl</small>
Vin blanc d'Alsace Edelzwicker	4.50€	9.00€	3.50€
Buzet blanc	4.50€	9.00€	3.50€
Buzet rosé	4.50€	9.00€	3.50€
Bordeaux	4.50€	9.00€	3.50€

Menu *Des Relais* 21.00€

La petite salade autour du saumon
saumon fumé, saumon mariné et mousse de saumon

ou La terrine de lapin pressée
au lard fumé aux petits légumes

ou La tarte fine d'andouille
au coulis de Camembert

ou La croustade de la mer
.....

La bavette d'Aloyau à l'échalote

ou La blanquette de mer aux petits légumes

ou La tête de veau ravigote ou gribiche

ou La cuisse de canette Vallée d'Auge
.....

La crème brûlée au spéculoos

ou La tarte Alsacienne
et sa quenelle de glace vanille

ou Le pain perdu et sa glace d'amande douce
.....

.....

Menu *Gourmand* 35.00€

La tarte Tatin de boudin noir aux pommes fruits

ou Les six huîtres "FINES DE CLAIRES" N°3

ou Le Foie gras de canard cuit en terrine
mariné au Banuyls

ou La brochette de noix de Saint-Jacques
à la vanille
.....

Le demi-magret de canard rôti,
au poivre du Sichuan

ou Le pavé d'agneau à la fleur de thym
et son jus d'ail

ou Les noix de St-Jacques cuites à la plancha
au coulis d'écrevisses

ou La pièce de bœuf à la Rossini
.....

L'assiette de fromages
de la Fromagerie François Olivier
et sa salade de saison
.....

Les crêpes sucre arrosées au Grand Marnier

ou La tarte tiède aux pommes
et sa quenelle de glace vanille

ou Le coulant au chocolat Valrhona
et sa quenelle de glace

ou La gaufre Maison à la marmelade de myrtilles