

Nos pizzas fond tomate :

<i>Marquerite</i> : mozzarella, oignons, olives, origan	8.10 €
<i>Romana</i> : mozzarella, anchois, câpres, oignons, origan, olives	8.55 €
<i>Orientale</i> : pomme de terre, viande hachée, merguez, œuf, poivrons, oignons, olives, fromage	10.00 €
<i>Chorizuez</i> : chorizo, merguez, poivrons, œuf, oignons, origan, fromage	9.20 €
<i>Vésuve</i> : jambon blanc, œuf, mozzarella, origan, olives, fromage	9.10 €
<i>Capri</i> : bleu, brie, chèvre, mozzarella, origan, olives	10.10 €
<i>Calzone ouverte ou fermée</i> : jambon, œuf, fromage, origan	8.50 €
<i>Jambon cru</i> : pomme de terre, œuf, jambon cru, origan, fromage	11.60 €
<i>Barèze</i> : jambon, champignons, fromage, origan	9.40 €
<i>Bolognaise</i> : viande hachée, persillade, fromage, origan, olives	9.50 €
<i>Paysanne</i> : pomme de terre, lardons, champignons, oignons, Fromage, olives, origan	9.90 €
<i>Escargotière</i> : épinards, escargots, beurre persillé, chèvre, oignons, fromage, origan	13.90 €
<i>Thon</i> : pomme de terre, thon, oignons, poivrons, olives, origan, fromage	9.90 €
<i>Poulet</i> : pomme de terre, poulet, oignons, champignons, poivrons, fromage, origan	9.90 €
<i>Dinde Hallal</i> : pomme de terre, dinde Hallal, oignons, poivrons, origan, fromage	11.30 €

Nos pizzas fond crème :

<i>Saint Jacques</i> : saint jacques, crevettes, champignons, oignons, fromage	14.70 €
<i>Chèvre et miel</i> : chèvre, lardons, oignons, miel, noix, fromage	10.10 €
<i>Sud-Ouest</i> : pomme de terre, magrets fumés, lardons, gésiers, oignons, fromage	11.80 €
<i>Roquefort</i> : jambon blanc, roquefort, oignons, noix, fromage	13.30 €
<i>Savooyarde</i> : pomme de terre, lardons, oignons, reblochon, fromage, origan	10.90 €
<i>La Ch'ti</i> : pomme de terre, oignons, lardons, maroilles, fromage	11.30 €
<i>Flammenkusche</i> : oignons, cumin, lardons, fromage	8.55 €
<i>Oslo</i> : saumon fumé maison, oignons, fromage, origan	11.80 €
<i>Chèvre</i> : bûche de chèvre, fromage, origan	9.60 €
<i>Chavignol</i> : crottin de chèvre AOC, origan, fromage	12.90 €
<i>Saumon et chèvre</i> : chèvre, saumon, fromage, origan	10.20 €

Suppléments

Fond crème ou tomate	1.55 €
Viande ou poulet	1.90 €
Ingrédients supplémentaires	1.35 €
Œuf	0.85 €

Les Entrées :

Choux d'escargots à la crème d'ail	10.30 €
L'assiette de jambon cru	7.20 €
L'assiette de saumon fumé maison et toasts	8.20 €
Poire alligator gratinée au Chavignol (Avocat gratiné)	7.20 €
Le buffet de hors d'œuvre à volonté (Uniquement la semaine)	7.70 €
Terrine du moment maison	5.70 €
Les 6 escargots	5.70 €
Les 12 escargots	10.80 €
Melon à l'italienne	5.00 €

Les Salades :

Salade Gourmande : (salade, chèvre, gésiers, magret, noix, tomate)	9.30 €
Salade du Relais : (salade, thon, œuf, tomate, mais, avocat, olives)	8.30 €
Salade Mixte : (salade, mais, jambon, gruyère, tomate, œuf)	7.20 €
Salade Chef : (salade, poulet, gruyère, œuf, tomate)	7.20 €
Salade de Saint Jacques aux agrumes : (salade, Saint-Jacques, saumon fumé, suprêmes d'agrumes)	13.40 €
Salade Périgourdine : (salade, gésiers, lardons, foie gras, magret fumé, noix manchons, croûtons, tomate)	13.40 €
Salade de gésiers aux lardons : (salade, gésiers, lardons, croûtons, tomate)	7.70 €
Salade de crottin de chèvre chaud : (salade, 1 crottin de chèvre chaud sur toast, tomate)	7.70 €

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les Poissons :

Filets de rouget rôtis aux deux olives	12.40 €
Filet de Sandre au beurre blanc	11.30 €
Poêlée de Saint Jacques au Noilly Prat	18.50 €
Gambas flambées au whisky	18.50 €
Cuisses de grenouilles en persillade	16.00 €

Les Viandes :

Bavette de Flanchet	11.30 €
Entrecôte grillée avec sauce (220 g environ)	16.50 €
Steack tartare fraîchement haché	13.90 €
Sauce au choix :	
Poivre, roquefort, fruits rouges	2.10 €
Forestière, moutarde d'Orléans	2.10 €

Les Omelettes :

Jambon gruyère	8.80 €
Jambon champignons	8.80 €

Garnie frites salade, (4 œufs)

Les Plats :

Filets de cailles sauce fruits rouges	13.00 €
Ris de veau braisés persillés	18.50 €
Andouillette de Jargeau moutarde d'Orléans	10.30 €
Magret de canard sauce au choix	12.40 €

Notre Menu Ardoise à 23 €

Une entrée au choix
Un plat au choix
Un dessert au choix
Uniquement week-end et jours fériés

Notre Menu Enfant à 5.20 €

Steak haché ou Nuggets
avec frites, riz, pâtes ou légumes
Ou pizza

Une glace ou dessert

Les Fromages :

Assortiment de fromage et salade	4.60 €
Fromage blanc nature	3.10 €
Fromage blanc échalotes et fines herbes	3.60 €
Fromage blanc et son coulis de fruits	3.60 €

Les Desserts :

Crème caramel	3.40 €
Mousse au chocolat	3.40 €
Île flottante	3.40 €
Nougat glacé	5.00 €
Profiteroles au chocolat	6.20 €
Fondant au chocolat crème anglaise (à commander au début du repas)	5.20 €
Carpaccio d'ananas frais au kirsch	5.70 €
Dessert du jour	3.60 €
Tarte Tatin et boule de glace caramel (à commander au début du repas)	6.70 €

Les digestifs :

Get 27 ou 31, Bailey's, southern confort (4 cl)	4.50 €
Cognac, Armagnac, Calvados, poire (2 cl)	3.50 €

Les glaces :

Les glaces : vanille, fraise, pistache, rhum raisins, menthe chocolat, chocolat noir, caramel fleur de sel, café.
Les sorbets : cassis, framboise, pomme verte, citron vert, coco, ananas.

1 boule	1.85 €
2 boules	3.50 €
3 boules	5.15 €

Les coupes glacées :

Chocolat, café ou caramel liégeois (vanille, chocolat ou café ou caramel, chantilly)	6.70 €
Banana split (vanille, chocolat, fraise, chocolat chaud, chantilly)	7.00 €
Champêtre (cassis, pomme, citron vert, chantilly)	6.70 €
Iceberg (Menthe chocolat, chocolat, Get 27)	7.00 €
Colonel (citron vert, vodka)	7.00 €
Irish coffee glacé (café, vanille, whisky, chantilly)	7.00 €
Dame blanche (vanille, chocolat chaud, chantilly)	6.70 €
Exotique (framboise, ananas, coco, chantilly)	6.70 €
Gourmandise de l'Ouest (vanille, chocolat, caramel, chantilly)	7.00 €