



CARTE SNACK

MENU ENFANTS A 7€

PLATS :

- Saucisses - frites
- Nuggets - frites
- Cordon bleu - frites
- Steak Haché recette du jour – frites
- Pâtes BIO du jour
- Pané du pirate (fromage, épinards, graines) – frites
- Fish and Chips

BOISSONS :

- Sirops au choix, bouteille eau 25cl, un verre de soda ou ice tea.

DESSERTS :

- Glace (Oasis fusée – Mickey), Cookie

COIN SNACK MIDI – 14H30

- Croque-Monsieur 7.50€
- Croque-Madame 8.50€
- Burger Vegan (fromage frais, carottes, pané, coriandre fraîche) 11.50€
- Burger classique (viande, cheddar, salade, oignons, tomates) 11.50€
- Planchas Mixtes (charcuteries, fromages) 10.50€
- Pâtes BIO : Carbonara, Légumes (pesto et copeaux de parmesan) 9.50€

Accompagnement au choix : Frites, Haricots Verts ou Salades.

COIN SNACK 14H30 – 18H30

Vos Salés

- Planchas Mixtes 10.50€
- Club Sandwich 6.50€
- Sandwichs Baguettes 5.50€
- Assiette de crudités 6.00€
- Barquette de frites 2.00€

Vos Sucrés

- Glaces
 - Crêpes, Gaufres
 - Muffins, Cookies
 - Brownies
- Prix de 1.50/3.50€

CARTE MIDI ET SOIR

ENTREES TOUTES à 6.00€ :

- Le Salades Bar : Assiette à composer selon ses goûts
- Les Tartines :
 - Tartare de poissons, fromage frais, citron, aneth.
 - Bœuf cuit en salaison, fromage, frais, pesto.
- Tomates, Mozzarella, Pesto.
- Ardoise de charcuteries, cornichons

PLATS :

- Escalope de poulet à la crème 11.00€
- Tartare de poisson 13.00€
- Tartare de bœuf 13.00€
- Saumon à l'unilatéral 13.00€
- Grillade ou Brochettes 13.00€
- Andouillette 13.00€

Les Grandes Salades :

- La Veggie 10.00€: Crudités au choix, salades bar + pané (épinards, fromage frais, graines)
- La Rocamadour 12.00€ : Salade, fromage de chèvre, miel, noix, bacon grillé
- La Las Vegas 12.00€ : Salade croquante, filets de poulet, croutons, parmesan, sauce Caesar
- La Saint Malo 13.00€ : Saumon fumé, Gambas marinées maison, avocat frais, suprême de pamplemousse
- La Sarla 13.00€ : Salade, œuf poché, magret de canard, lardons, croutons

Menu du jour à l'ardoise

Entrée, plat, dessert

15 Euros

Desserts midi et soir:

- Cookie 1.50€
- Muffins 1.90€
- Coupe de fruits, tarte du jour, mousse au chocolat, crumble 3.50€
- Glaces 2 boules + topping 3.50€
- Chocolat Liégeois, Café Liégeois, Banana Split, Café Gourmand 5.00€

Desserts du soir à 7.00€ :

- Crêpe maison flambée
- Banane Flambée – glace vanille
- Irish coffee

CARTE BOISSONS

Les Softs :

- Café 1.50€
- Cappuccino, Macchiato 2.20€
- Eau pétillante ou plate 50cl 1.50€
- Eau pétillante ou plate 1L 3.50€
- Sodas canettes (Coca, Orangina, Oasis, Ice tea) 2.00€
- Jus de fruits frais ou détox 5.00€

Les Alcools :

- Bière Pression 25cl (1664, Leffe Ruby) 2.80€
- Vins en pichet de 50cl rouge, rosé, blanc 7.00€
(vin de propriétaire récoltant Gaillac ou Beaujolais)
- Vin rosé La bouteille
 - Gaillac Cuvée Saint Laurent 2018 (médaille d'or, domaine de Calmet) 16.00€
 - Beaujolais Village (domaine Bergeron Emeringes) rosé 2019 15.00€

- Vin Blanc La bouteille

- Beaujolais Emeringes (médaille d'or) 2018
16.00€
- Beaujolais Emeringes Vieilles vignes 2018
18.50€

- Vin rouge La bouteille

- Gaillac cuvée Saint Laurent (sans sulfites)
2018 16.00€
- Beaujolais Emeringes (médaille d'or) 2018
16.00€
- Morgon Vieilles Vignes 2017 20.00€
- Moulin à vent Vieilles vignes (médaille
d'or) 2017 23.50€

- Vins Pétillants et Champagnes

- Crémant de Bourgogne 25.00€
- Gaillac Méthode ancestrale demi-sec
25.00€
- Champagne Blanc Rosé 40.00€