



# LES SARMENTS



Restaurant

**CARTE 2018**

# Les Entrées

Asperge .....	10.00 €
Salade de tomates .....	8.00 €
Foie frais poêlé - 3pièces .....	17.00 €
Salade Fraîcheur (Salade, tomate, œuf dur, asperges) .....	10.00 €
Salade Paysanne (Salade, gésiers, lardons, tomates, asperges, pignons, croûtons).....	12.00 €
Salade de chèvre (Salade, toast de chèvre chaud) .....	12.00 €

# Les Viandes

Andouillette, moutarde à l'ancienne.....	13.00 €
Confit.....	13.00 €
Magret entier.....	14.00 €
Bavette d'Aloyau.....	13.00 €
Fondue bourguignonne .....	15.00 €
Onglet.....	16.00 €
Pavé de bœuf.....	15.00 €
Côte de veau .....	17.00 €
Côte à l'os 300 g.....	17.00 €
Côte à l'os 1.200 kg / 2 pers.....	44.00 €

Servi avec Frites et salade ou légumes à la demande

Sauces : Poivre, roquefort, échalote, moutarde

# Les Poissons

Pavé de saumon.....	12.00 €
Noix de Saint Jacques.....	18.00 €
Gambas flambées.....	18.00 €
Brochette gambas & Saint Jacques .....	18.00 €
Assiette terre & mer : Foie frais et Saint Jacques.....	21.00 €

Sauce : beurre blanc citronné

# Les Moules

Marinières.....	12,00 €
Crème (Hors soirée à thème).....	14,00 €
Roquefort (Hors soirée à thème).....	14,00 €

# Menu Enfant

Steak Haché, galette jambon - fromage ou Nuggets de poulet servi avec frites, pâtes ou légumes

1 sirop à l'eau, 1 verre de coca ou 1 verre de jus d'orange

1 boule de glace

8.50 €

# Les Menus

14,00 €

*(Sauf dimanche et les soirées de repas à thème)*

Salade Fraîcheur  
Salade Tomate, œuf dur  
Asperges



Bavette  
Pavé de saumon



Glace 2 boules  
Dessert du jour \*

21,00 €

Salade Paysanne  
Asperges  
Foie frais poêlé



Pavé de bœuf  
Confit  
Pavé de saumon



Dessert\*

25,00 €

Salade Fraîcheur  
Salade Paysanne  
Asperges  
Foie frais poêlé



Onglet  
Andouillette  
Côte de veau  
Fondue bourguignonne  
Pavé de bœuf  
Poisson



Café gourmand

*\*(Supplément de 3.00 € pour le café gourmand ou Irish Coffee)*

# Les pizzas

	<i>Base tomate</i>	<i>Base Crème</i>
<b>Pizza Marguerite</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mozzarella &amp;Tomate</li></ul>	7.00 €	8.00 €
<b>Pizza Reine</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mozzarella, Jambon, Champignons &amp; Origan</li></ul>	9.00 €	10.00 €
<b>Pizza 4 Fromages</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mozzarella, Bleu, Reblochon &amp; Chèvre</li></ul>	10.00 €	11.00 €
<b>Pizza Saumon</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mozzarella, Saumon, Câpres, Citron &amp; Aneth</li></ul>	10.00 €	11.00 €
<b>Pizza Paysanne</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mozzarella, Pomme de terre, Jambon, Lardons &amp; Oignon</li></ul>	11.00 €	12.00 €
<b>Pizza Campione</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mozzarella, Champignons, Viande hachée &amp; Origan</li></ul>	11.00 €	12.00 €
<b>Pizza Palerme</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mozzarella, Chorizo, Poivrons, Olives &amp; Œuf</li></ul>	11.00 €	12.00 €

Uniquement les mercredi, vendredi & samedi soir

# Les Galettes

Tout à 8 €

## L'orientale

- Tomate, œuf, fromage & chorizo

## La Bretonne

- Pomme de terre, lardons, fromage de chèvre & crème fraîche

## La Montagnarde

- Reblochon, épaule & pomme de terre

## L'Atlantique

- Fromage, saumon fumé, tomate & crème fraîche

## La Fermière

- Poulet, poivron, fromage & oeuf

## La Printanière

- Fromage, épaule, asperge & crème fraîche

Uniquement les mercredi, vendredi & samedi soir

# Boissons

Demander notre carte de cocktails

## ALCOOLISEES

Pastis 51.....	3.00 €
Ricard .....	3.00 €
Martini Rouge/Blanc.....	3.00 €
Muscat.....	3.00 €
Kir.....	3.00 €
Kir Pétillant.....	4.00 €
Vodka orange.....	5.00 €
Rhum – Coca .....	5.00 €
Gin Tonic .....	5.00 €
Whisky Bably 2cl.....	2.50 €
Whisky 4cl.....	4.00 €
Whisky Chivas 4cl.....	6.00 €
Whisky Cardu 4 cl .....	6.00 €
Lillet Rouge / Blanc ..	3.00 €
Punch.....	4.00 €
Mojito.....	5.00 €
Ti Punch.....	3.00 €
Americano.....	5.00 €
Campari.....	3.00 €
Coupe de Pétillant .....	4.00 €
Coupe de champagne .....	6.00 €

## BIERES

25cl      50cl

Pression.....	2.50 €	5.00 €
Hoegaarden.....	3.00 €	
Desperados.....	4.50 €	
Panaché.....	2.50 €	
Monaco.....	3.00 €	
Picon.....	3.00 €	
Bière au sirop.....	3.00 €	

## A LA BOUTEILLE

Cidre .....	9.00 €
Champagne.....	40.00 €
Champagne Rosé.....	40.00 €
Pétillant.....	20.00 €

## NON ALCOOLISEES

Sirop à l'eau.....	1.00 €
Perrier, Ice tea, Fanta, Orangina.....	2.50 €
Schweppes, Schweppes agrumes, coca.....	2.50 €
Jus de d'orange.....	2.50 €
Diabolo.....	2.50 €
Eau minérale (grande) .....	2.50 €
San Pellegrino 1L.....	3.50 €

## BOISSONS CHAUDES

Café.....	1.00 €
Grand Café.....	2.00 €
Thé.....	2.00 €
Chocolat.....	3.00 €
Irish Coffee 2cl.....	5.00 €
Capuccino.....	3.00 €

## DIGESTIFS

Cointreau 4cl.....	4.00 €
Baileys 4cl.....	4.00 €
Cognac 4cl.....	4.00 €
Get 27 ou 31 4cl.....	4.00 €
Manzana 4cl.....	4.00 €
Rhum Arrangé.....	3.00 €

# Carte des vins

## Bouteilles

### Vins Blanc

Les Hauts de Montrouge, Côte de Gascogne 75cl.....	11.00 €
Les Hauts de Montrouge, The White 75cl.....	13.00 €

### Vins Rosé

Les Hauts de Montrouge, Rosé 75cl.....	11.00 €
La Friandise, Côte de Gascogne 75cl.....	13.00 €
Orby, Cinsault Rosé 75 cl .....	19.00 €

### Vins Rouge

Les Hauts de Montrouge 75cl.....	11.00 €
La Tessonnière 75cl.....	15.00 €
Château Drand Laplagne – Puisseguin Saint Emilion .....	20.00 €
Château la Tour Cordouan – AOP Médoc.....	25.00 €
Cuvée Hautes Terres de Fourcas Dupré – AOP Listrac Médoc .....	30.00 €
Réserve Malartic – Pessac Léognan.....	42.00 €

## Au Pichet

### Blanc / Rosé / Rouge

Pichet 25cl.....	4.00 €
Pichet 50cl.....	6.00 €
Pichet 1L.....	11.00 €

### Au Verre

Verre de vin.....	2.00 €
La Friandise, Côte de Gascogne .....	3.00 €
The White .....	3.00 €