Les Apéritifs…

Les Incontournables

Coupe de Champagne	12.5cl	9.80 €
Piscine de Rosé AOC	20 cl	8.40 €
Kir Maison (crème de cassis, mûre ou mirabelle et vin blanc)	12 cl	5.00 €
Martini, Porto, Suze, Campari,	6 cl	5.00 €
Ricard	4 cl	5.00 €

Les Bières à la Pression

Stella Artois	25 cl	4.30 €	50cl	7.50 €
Leffe de Printemps	**25cl**	**4.90 €**	**50 cl**	**8.90 €**
Picon Bière Pression	25 cl	4.80 €	50 cl	8.80 €

Les Bières en Bouteille

Heineken	33 cl	5.50 €
Desperados	33 cl	5.50 €
Guinness	33 cl	5.50 €

Les Cocktails

Cocktail de Fruits sans Alcool : Jus multi-fruits, bitter, grenadine	25 cl	5.80 €
Cocktail Passion : Fruit de la Passion, téquila , vin pétillant, eau gazeuse et grenadine	20 cl	8.50 €
Cocktail Beef & Co : Grand Marnier, jus multifruit, champagne et grenadine	20 cl	8.50 €
Apérol Spritz : Apérol, vin pétillant, eau gazeuse	20 cl	8.50 €
Martini Bianco Spritz : Martini Bianco, vin pétillant, eau gazeuse	20 cl	8.50 €
Cuba Libre : Rhum Brun, Coca Cola, citron	20 cl	8.50 €
Bloody Mary : Vodka, jus de tomate, jus de citron	20 cl	8.50 €
Téquila Sunrise : Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine	20 cl	8.50 €

Les Sérieux

Jus de fruits :	20 cl	4.20 €
Orange; Tomate; Abricot,		
Ananas; Pomme; Pamplemousse		
Sodas :		
Coca-Cola, Coca-Zéro	33 cl	4.20 €
Perrier, Fanta Orange, Limonade	33 cl	4.20 €
Thé Glacé Pêche	20 cl	4.20 €
Schweppes Tonic	25 cl	4.20 €
Bitter San Pellegrino	10 cl	4.20 €
Supplément sirop ou rondelle de citron		0.40 €

Les Whiskys

	4 cl
Johnnie Walker Red Label	6.50 €
Jack Daniel's	7.50 €
The Singleton Single Malt 12 ans d'Age Rond et Fruité	8.50 €
Talisker Single Malt 10 ans d'Age Puissant et Epicé	10.00 €
Caol Ila Single Malt 12 ans d'Age Moelleux et Tourbé	10.00 €
Lagavulin Islay Single Malt 8 ans d'Age Intense et Tourbé	12.00 €
Irish Coffee	9.00 €

Le Vin au Verre

		(15cl)
Blanc :	**Loire, La Petite Perrière AOC** Sauvignon Blanc (Sec)	5.20 €
	Pays d'Oc, AOC Chardonnay (Sec et Floral)	6.00 €
	Côtes de Bergerac Mondésir AOC (Moelleux)	6.00 €
Rosé :	**Bordeaux Rosé AOC, « Beau Mayne », Maison Dourthe** Cabernet Sauvignon, Merlot	5.80 €
Rouge :	**Marius Pays d'Oc Chapoutier**, Syrah Grenache (Fruité)	5.00 €
	Bordeaux AOC, « Beau Mayne », Maison Dourthe Merlot, Cabernet Sauvignon	5.50 €
	Portugais Moita Longa Prestige Région de Lisbonne Cabernet Sauvignon (Aromatique et Fruité)	5.50 €

Nos Belles Pièces

Hors Menus et Formules

Côte de Bœuf Grillée, Black Angus Irlandais

Environ 1kg200

Pommes Frites et Salade,

Sauce Poivre, Roquefort ou Beurre Maître d'Hôtel

Temps de Cuisson environ 25 mn

65.00 € pour 2 personnes

Noix d'Entrecôte Grillée, Hereford

120 jours Grain Fed, environ 400 gr

Pommes Frites et Salade

Sauce Poivre, Roquefort ou Beurre Maître d'Hôtel

29.00 € pour 1 personne

'Cœur d'Aloyau'' Faux Filet Grillé, Angus

Environ 300gr

Pommes Frites et Salade

Sauce Poivre, Roquefort ou Beurre Maître d'Hôtel

24.00 €

Céder à la tentation…, découvrez nos menus …

Autour d'un Plat

Au choix dans la carte (hors boisson)
Formule pour une personne

Entrée + Plat **30.00 €** Ou Plat + Dessert **28.00 €**

Menu Plaisir

Au choix dans la carte (hors boisson)
Formule pour une personne

Entrée + Plat + Dessert
35.00 €

Les Entrées

Velouté d'Asperges Vertes, Façon Cappuccino, Crème Légère au Lard, Croûtons

Assiette de Saumon Cru Mariné à l'Aneth, Crème Citronnée

Foie Gras Mi-Cuit de Canard au Porto, Confiture d'Oignons au Vin Rouge et Pain Grillé (+5 €)

Poêlon de 6 Escargots à la Bourguignonne (La douzaine + 3 €)

Salade « Strasbourgeoise »
Salade, jambon, gruyère, cervelas, œufs durs, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

Tartine de Pieds de Cochon au Comté AOP, Méli-mélo de Salade
Pain grillé, Pieds de Cochon désossés, Comté AOP, Lard

Feuillantine de Chèvre sur Salade, Vinaigrette au Pistou

Assiette de Jambon Cru Affiné 8 mois, Beurre Demi Sel AOP, Condiments et Méli-Mélo de Salade

Les Plats

Dos de Cabillaud, Sauce Riesling, Julienne de Légumes, Purée de Pomme de Terre

Noix de Saint-Jacques Rôties, Tagliatelles aux Petits Légumes, Sauce Safranée (+5€)

Pavé de Cœur de Rumsteck, Sauce Poivre ou Roquefort, Frites et Salade

Brochette de Bœuf Grillée, Sauce Poivre ou Roquefort, Frites et Salade

Onglet de Bœuf à l'Irlandaise, Sauce Guinness à l'Echalotes, Râpés de Pomme de Terre et Salade

Tartare de Bœuf Haché et Préparé à la Commande en Cuisine, Frites et Salade

Magret de Canard Rôti sur Peau, Sauce au Poivre, Râpés de Pommes de Terre et Salade

Bouchée à la Reine « Comme Autrefois » et Riz Blanc

Rognons de Veau Cuisinés à la Moutarde à l'Ancienne, Purée de Pommes de Terre (+2 €)

Tête et Langue de Veau aux Deux Sauces (Rémoulade et Vinaigrette), Pommes Vapeurs (+2€)

Les plats en gras dans cette carte correspondent aux suggestions du jour

Les Grandes Salades en Plat

Feuillantine de Chèvre sur Salade, Vinaigrette au Pistou et Jambon Cru

Salade « Strasbourgeoise»
Salade, jambon, gruyère, cervelas, œufs durs, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et croustillants de pommes de terre

Les Desserts

Assiette de Fromage et Salade : Comté, Roquefort, Coulommiers

Panna Cotta au Coulis de Fruits Rouges, Tuile aux Amandes

Crème Brûlée à la Pistache

Parfait Glacé Praliné Noisette, Tuile aux Amandes

Mousse au Chocolat Maison, Cacao Barry 55% Excellence, Eclats de Noisettes Caramélisées

Profiteroles à la Vanille, Chocolat Chaud Maison, Chantilly et Amandes Effilées Grillées

Œufs à la Neige, Crème Anglaise, Caramel Coulant, Amandes Effilées Grillées

Coupe Glacée Récréation
Glace Praliné, Pistache et Nougat, Chantilly Nutella et tuile aux amandes

Baba Bouchon, Crème Chantilly et son Petit Verre de Rhum (+2 €)

Café Liégeois
Glace vanille, glace café, café expresso, tuile aux amandes ,chantilly au caramel beurre salé

Coupe Glacée « Le Colonel » (+2 €)
Sorbet citron, Vodka et tuile aux amandes

Café Gourmand

Café, Thé ou Infusion
Accompagné de
Mignardises

8.00 € *Hors Formule*

Menu Enfant (- 12 ans) 11.00 € hors boisson

Pavé de Rumsteck ou **Bouchée à la Reine** ou **Dos de Cabillaud**
+ **Crème Glacée** vanille– chocolat ou vanille-fraise

Entrée 10.80 €	Plat 23.50 €	Garniture	Dessert 9.80 €
(+4€ si non accompagnée d'un plat)	+ suppléments	supplémentaire +4 €	+ suppléments

Tous nos prix sont indiqués en TTC
Notre établissement n'accepte pas les chèques bancaires comme règlement
Merci de votre compréhension