

## Nos Classiques

Kir (cassis, mûre <u>ou</u> pêche) - 12cl .....	4.80€
Lillet (Apéritif Bordelais) Rouge, Blanc <u>ou</u> rosé - 8cl ....	5.90€
Ricard ou Pastis 51 - 2cl .....	3.90€
Martini Rouge <u>ou</u> Blanc - 8 cl .....	4.90€
Pineau blanc, Suze, Porto Rouge - 8cl .....	4.90€
Champagne POMMERY : La coupe 12cl .....	12.00€
La bouteille de 75cl .....	66.00€
Kir Royal (cassis, mûre <u>ou</u> pêche) 12cl .....	12.90€
Kir Bordelais (cassis, pêche ou mûr) .....	7.50€

## Nos Whiskies

LONG JOHN - 4cl .....	5.90€
JACK DANIELS 7ans - 4cl .....	6.50€
JAMESON « Select Reserve » - 4cl .....	7.00€
ABERLOUR 10 ans d'âge - 4cl .....	7.50€
DALWHINNIE 15ans - 4cl .....	9.60€
OBAN 14 ans - 4cl .....	12.50€
LAGAVULIN 16 Ans - 4cl .....	13.00€

## Nos Bières Bouteilles

HOEGARDEN	33cl .....	5.50€
DESPERADOS	33cl .....	4.90€

## Nos Bières Pressions

STELLA ARTOIS	25cl .....	4.00€
	50cl .....	8.00€
LEFFE BLONDE	25cl .....	4.80€
	50cl .....	9.60€
PICON BIÈRE	25cl .....	4.90€
PANACHE, MONACO	25cl .....	4.50€
TWIST, DEMI PECHE	25cl .....	4.50€

## Nos Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro - 33cl .....	3.90€
Schweppes .....	4.20€
Jus de fruits - 25cl .....	3.80€
(orange, abricot, tomate, pomme et ananas)	

## Nos Eaux Minérales

Evian - Badoit	50cl .....	3.90€
	100cl .....	4.90€
Perrier Nature	33cl .....	4.00€
Perrier Tranche ou Sirop	33cl .....	4.50€
Sirop à l'eau	25cl .....	2.90€
Limonade	25cl .....	3.00€
Diabolo	25cl .....	3.50€

## Nos Boissons chaudes

Café expresso, décaféiné.....	2.00€
Thé/Infusion .....	3.90€

## Nos Cocktails avec alcool

LE COMTÉ D'ORNON 16cl .....	8.50€
Crémant de Bordeaux, jus de fraise, Passoa	
AMERICANO MAISON 16cl .....	8.50€
Martini rouge, Campari, Eau gazeuse	
GIN TONIC 24cl .....	8.50€
Gin, Schweppes Indian Tonic	
CAMPARI ORANGE 24cl .....	8.50€
Campari, jus d'orange	
CUBA LIBRE 20cl .....	9.00€
Rhum blanc, jus de citron vert, coca cola	
MOJITO 20cl .....	9.00€
Rhum Blanc, 1/2 citron vert, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, Eau gazeuse	
SEX ON THE BEACH 16cl .....	9.00€
Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de Cranberry	
KISS GIN 16cl .....	9.00€
Gin, Cointreau, pulco citron, eau gazeuse	
BLUE LAGOON 16cl .....	9.00€
Vodka, curaçao, jus de citron	
PIÑA COLADA 16cl .....	9.00€
Rhum, jus d'ananas, Caraïbos piña	
TI-PUNCH 6cl .....	9.00€
Rhum, sucre de canne, citron vert	
SPRITZ 20cl .....	9.00€
Apérol, Prosecco, eau gazeuse	
RHUM ARRANGÉ MAISON 4cl .....	4.00€

## Nos Cocktails sans alcool

BORA-BORA 20cl .....	7.00€
Jus d'ananas, fruits de la Passion, jus de citron, sirop de grenadine	
VIRGIN MOJITO 20cl .....	7.00€
Citron vert, Menthe fraîche, eau gazeuse, sucre de canne	
BIKINI 20cl .....	7.00€
Jus d'orange, jus de citron, jus d'ananas, sirop de grenadine	
PINK LEMONADE 20cl .....	7.00€
Eau gazeuse, jus de cranberry, pulco citron, tranche de citron	
LE MANGO 20cl .....	7.00€
Eau gazeuse, jus de mangue, pulco citron	

### Prix nets - service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# NOS VINS AU VERRE

N'hésitez pas à consulter notre carte des vins  
pour plus de choix



## Les Rouges - 12cl

AOP Graves / Château de Teste (Vignoble Réglat) .....	4.00€
Tupungato - Mendoza   Vin Argentin / Camelon Malbec BIO (Domaine Jean Bousquet) .....	4.50€
AOP Pessac-Léognan / Le Blason de Larrivet Haut-Brion (Château Larrivet Haut-Brion) .....	7.50€



## Les Blancs - 12cl

AOP Pessac-Léognan / Château CANTEBAU (André LURTON) .....	5.50€
AOP Entre-deux-Mers / Château Moulin de Launay (Vignoble Greffier) .....	3.90€
AOP Sauternes / Les REMPARTS DE BASTOR-LAMONTAGNE (Château Bastor-Lamontagne) .....	6.90€

## Les Rosés - 12cl

AOP Bordeaux / Le Bordeaux de LARRIVET HAUT-BRION (Famille GERVOSON) .....	4.50€
AOP Côtes de Provence Cru classé / Château de l'Aumerade (Cuvée Marie Christine Rosé) .....	4.50€

## La Planche Gourmande | à partager autour d'un verre

Jambon Serrano, Tome de vache, olives, pain .....	8.50€
Tranches de terrine de canard maison à partager .....	7.50€



## NOS SPECIALITES

### *NOS TARTARES (180gr)*

*Tous nos tartares sont élaborés sur place et accompagnés de frites maison et de salade verte*

**Tartare de bœuf au Couteau « Préparé par nos soins »** ..... 14.50€

Avec sa Sauce cocktail, câpres, cornichons, persil, oignons

**Céviché de saumon à la coriandre** ..... 15.90€

Saumon cru mariné, poivrons, oignons, tomate, avocat, coriandre

### *NOS BURGERS (180gr)*

*Tous nos Burgers sont élaborés sur place et accompagnés de frites maison et de salade verte*

**Le Comté d'Ornon** ..... 14.90€

Pain au sésame, steak haché frais de bœuf (180g), Comté, salade, tomates, compotée d'oignons, lard fumé

**Le Rossini** ..... 19.90€

Pain au sésame, steak haché frais de bœuf (180g), foie gras poêlé maison, Comté, salade, tomates, compotée d'oignons, lard fumé

### *LES GRANDES SALADES*

**Grande salade du Comté d'Ornon** ..... 18.90€

Gésiers de canard confits, magret fumé maison, toast au foie gras de canard

**Grande salade du Sud-Ouest** ..... 17.90€

Cabécou, lardons, terrine de canard et noix



## LA CARTE

### Les Entrées ..... 8,90€

Salade de lardons aux noix et ses dés de Bleu d'Auvergne

Velouté de châtaignes, émulsion café et champignons sautés

Terrine de canard au magret fumé et son sirop de vin rouge

Cabécou du Périgord tiédi sur son mesclun de salade et vinaigrette balsamique ..... (sup 2€)

Gravlax de saumon, salade d'endives et pain d'épice toasté ..... (sup 3€)

Terrine de foie gras de canard maison et sa brioche, confit d'oignons ..... (sup 7€)

### Les Poissons ..... 14,00€

Poisson du Marché\* (selon arrivage)

Chipirons sautés au boudin noir, écrasé de pommes de terre et caramel de whisky

Darne de Merlu de nos côtes, courge rôtie et citron confit, sauce romesco ..... (sup 4€)

### Le Risotto ..... 12,00€

Risotto de courge au parmesan et carottes rôties



### Les Viandes ..... 14,90€

Viande du Marché\*

Faux filet grillé (180g), sauce choron et ses frites Maison

Parmentier de joue de bœuf au vin rouge et champignons

Demi magret IGP Sud-Ouest basse température et son gratin dauphinois, jus corsé au miel et abricots secs ..... (sup 8€)

Entrecôte grillée (300g) sauce choron et ses frites Maison ..... (sup 9€)

Assiette de Frites Maison ou Assiette de légumes (5.50€)

Le Fromage ..... 8,50€

Ossau-Iraty et confiture de griottes sur son mesclun de salade

Les Gourmandises ..... 8,50€

Crème brûlée praliné

Cheesecake Maison au spéculos et caramel beurre salé

Niniche au chocolat et sa crème glacée aux marrons

Coupe glacée du Comté d'Ornon et son craquant

*(Glace yaourt, sorbet ananas, ananas frais et coulis exotique)*

Palette de notre maître artisan glacier et son croquant

*(Glace Brownie, nougat et vanille Macadamia)*

Thé ou café gourmand ..... (sup 1.40€)

*(Eventail de nos pâtisseries Maison et glace ou sorbet du moment)*

\* selon et disponibilités

**Menu Découverte 23€** (hors supplément)

Entrée

+ Plat

+ Fromage ou Dessert

Au Choix De La Carte

Hors Boissons Et Spécialités

Tous nos plats sont faits maison, sauf nos glaces par un Maître Artisan Glacier

Prix nets - service compris

**Aucun changement ni modification de formule sans supplément**



## NOS FORMULES EXPRESS

(Le midi, du lundi au vendredi)



### RETOUR DU MARCHÉ\*

A choisir parmi nos suggestions du marché\*

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert

14,90€

### RETOUR DU MARCHÉ\*

A choisir parmi nos suggestions du marché\*

Entrée + Plat + Dessert

17,90€

## L'ASSIETTE TATOUT

L'entrée, le plat et le fromage servis en même temps ..... 14,90€

Salade verte balsamique et lardons, parmentier de joue de boeuf, tome de vache

## Menu Enfant | 12€

Jusqu'à 12 ans

1 jus de fruits **ou** 1 diabolo **ou** 1 sirop à l'eau

\*\*\*

Assiette Mixte (Jambon cru, salade, tomates) et frites maison

**ou** Burger du Comté et frites Maison

**ou** Brochettes de poulet mariné/frites maison

\*\*\*

Coupe de glace 2 boules **ou** Mini fondant au chocolat

Et la Surprise !

\* Hors week-end et jours fériés

Prix nets - service compris

