

APÉRITIFS

APÉRITIF MAISON (ROSÉ PAMPLEMOUSSE)	6€00
COUPE DE CHAMPAGNE	8€50
COUPE DE CRÉMANT <i>DOMAINE SCHMIT-FOHL</i>	6€00
KIR VIN BLANC, KIR BOURGUIGNON	5€00
APÉROL SPRITZ	6€00
MOJITO, CAÏPIRINHA	8€00
PORTO ROUGE OU BLANC	6€00
MARTINI ROUGE OU BLANC	6€00
CAMPARI*, CYNAR*	6€00
GIN*, WHISKY*, VODKA*	6€00
RICARD	5€00
PICON BIÈRE	4€50
CRODINO (SANS ALCOOL)	4€00
*AVEC ACCOMPAGNEMENT	7€00

DIGESTIFS

COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS	5€00
MIRABELLE, FRAMBOISE, POIRE (LUX)	6€00
AMARETTO, SAMBUCA, AVERNA, COINTREAU	5€00
LIMONCELLO, GRAPPA	5€00
JB, OBAN, JACK DANIEL'S	6€00
BAILEY'S, GET 27	6€00

BIÈRES

CLAUSEL	25cl	2€50	40cl	4€00
SANS ALCOOL				3€00

BIÈRES SPÉCIALES

BATTIN EXTRA	33cl	3€50
DUVEL	33cl	4€50
CORONA	35,5cl	5€00
ORVAL	33cl	4€00
HOEGAARDEN BLANCHE	25cl	3€50
BATTIN BLANCHE	33cl	4€00
BATTIN FRUITÉE	33cl	4€00
BATTIN TRIPLE	33cl	4€50

SOFTS

VITTEL, ROSPORT, SAN PELLEGRINO	200ml	3€50
COCA, COCA ZÉRO, FANTA, SPRITE, ICE TEA	200ml	2€50
LEMON, TONIC	200ml	2€50
ORANGE PRESSÉE		4€00
JUS D'ORANGE, TOMATE, POMME, ANANAS		2€00

CAFÉS & THÉS

MOKA, ESPRESSO & DÉCAFÉINÉ	2€50
CAPPUCCINO ITALIEN OU CHANTILLY	3€20
DOUBLE ESPRESSO	3€50
IRISH COFFEE	7€00
THÉ EARL GREY, DARJEELING	3€00
THÉ VERT GUNPOWDER	3€00
THÉ VERT À LA MENTHE, THÉ JASMIN	3€00
VERVEINE OU CAMOMILLE	3€00

VINS AU VERRE

VIN BLANC CÉPAGE SAUVIGNON	4€00
VIN BLANC CÉPAGE CHARDONNAY	4€00
VIN ROSÉ	4€00
VIN ROUGE CÉPAGE MERLOT	4€00
VIN ROUGE DE BORDEAUX	4€00
VIN ROUGE DU RHÔNE	4€00
VIN PRESTIGE, TOURS DE CHARMAIL, HAUT-MEDOC	7€00

LES VINS PETIT FORMAT

BLANC, ROUGE OU ROSÉ	
¼ LITRE	5€00
½ LITRE	10€00

EFFERVESCENTS

CRÉMANT BRUT, DOMAINE SCHMIT-FOHL	33€00
CHAMPAGNE, ALAIN LEOEUF BRUT	51€00

LES BLANCS

RIESLING AHN VOGELANG, DOMAINE SCHMITZ-FOHL (Luxembourg)	29€00
SAINT-VÉRAN, EN CRÊCHES, DOMAINE SAUMAIZE (Bourgogne)	39€00
SANCERRE BLANC, LES PIERRIS, DOMAINE CHAMPAULT (Loire)	35€00
CHARDONNAY-VIOGNIER, PAYS D'OC, DOMAINE RÉGISMONT (Languedoc)	21€00

LES ROSÉS

LES PAPILLES ROSÉ, DOMAINE GUEISSARD (Côtes de Provence)	24€00
BANDOL ROSÉ, CUVÉE G, DOMAINE GUEISSARD (Côtes de Provence)	38€00

LES ROUGES

PINOT NOIR VIEILLES VIGNES R. DEMOUGEOT (Bourgogne)	37€00
CHÂTEAU PRIGNAC, MÉDOC (Bordeaux)	26€00
CHÂTEAU TOURS DE CHARMAIL, HAUT-MÉDOC (Bordeaux)	39€00
LE PAVILLON DE SAINT JACQUES, LALANDE DE POMEROL (Bordeaux)	39€00
BEAUMES DE VENISE, TERRES BLANCHES, D. DE FENOUILLET (Rhône)	32€00
LES HAUTS DE PEZ, SAINT. ESTÈPHE (Bordeaux)	46€00
CROZES HERMITAGE, DOMAINE DES LISES, D. MAXIME GRAILLOT (Rhône)	49€00
TERRASSES DU LARZAC, LES PETITS PAS, PAS DE L'ESCALETTE (Languedoc)	34€00
PRIMITIVO DI MANDURIA DOCG, MASSERIA TRAJONE (Italie)	21€00
EL PICARO, TINTO TORO BODEGA MATSU (Espagne)	29€00
SYRAH, TANDEM, DOMAINE DES OULEB THALEB (Maroc)	35€00

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



SALADES

SCAMPIS THAÏ 16€50
Mélange de salades, légumes croquants à la coriandre, vinaigrette thaï, mangue en cube, scampis frits.

CHÈVRE CHAUD ✓ 15€50
Mélange de salades, tartine de chèvre chaud, noix, vinaigrette miel & moutarde.

SAUMON MI CUIT AU SÉSAME GRILLÉ 16€50
Mélange de salades, légumes croquants à la coriandre, vinaigrette soja & citron vert.

CÉSAR 15€50
Mélange de salades, poulet grillé, œuf dur, croûtons, parmesan, tomates cerises, sauce césar.

COBB *New* 15€50
Poitrine de poulet émincée, bacon grillé, fêta, œufs durs, raisins, tomate, salade romaine, endives rouges.

BŒUF THAÏ 17€50
Rumsteak grillé et émincé, légumes croquants, basilic thaï, menthe, sauce citron vert et soja sans gluten.

CARPACCIO & TARTARES

ACCOMPAGNÉS DE POMMES FRITES FRAÎCHES.

VITELLO TONNATO 16€50
Rôti de veau, sauce citronnée au thon, parmesan, câpres, roquette, tomates.

CARPACCIO ITALIE 15€50
Viande de bœuf, huile d'olive, tomates confites, roquette, parmesan, vieux balsamique, noisettes torréfiées.

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 16€50
Huile d'olive, jaune d'œuf, moutarde, ketchup, cornichons, oignons, persil, roquette, parmesan & tomates confites.

CARPACCIO SAUMON 16€50
Vinaigrette passion, mangue, grenade, fines herbes.

TARTARE DE SAUMON, AVOCAT & POMME VERTE 17€50
Guacamole, jus de citron vert, huile d'olive, ciboulette & toast.

VIANDES & VOLAILLES

SERVIS AVEC UNE SAUCE ET UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX.

TAGLIATA DE POULET 15€00
Roquette, parmesan, tomates confites.

ONGLET DE BŒUF 250GR 15€00
ANGUS IRLANDAIS.

FAUX FILET 250GR 17€80
SIMMENTAL.

CŒUR DE RUMSTEAK DE BŒUF 250GR 19€50
ORIGINE ARGENTINE.

TAGLIATA DE BŒUF 250GR 20€50
ORIGINE ARGENTINE.
Roquette, parmesan, tomates confites.

BURGERS

BUNS MAISON, ACCOMPAGNÉS DE POMMES FRITES FRAÎCHES.

«BURGER VÉGÉTARIEN» ✓ TOUS NOS BURGERS PEUVENT ÊTRE SERVIS AVEC UN BURGER DE LÉGUMES.

CHEESY 16€50
Viande de bœuf, double cheddar, cornichons, sauce «A Table», oignons rouges confits.

MEXICO 16€50
Viande de bœuf, cheddar, guacamole maison, sauce tomate épicée, oignons rouges, nachos, salade romaine.

COWBOY 17€50
Viande de bœuf, cheddar, poitrine de porc fumée, oignons rings, sauce BBQ, œuf au plat, roquette.

POULET CÉSAR 16€50
Filet de poulet grillé, mayonnaise césar, copeaux de parmesan, roquette, tomates.

SAUMON CRISPY *New* 17€50
Pavé de saumon pané, cheese cream anéth concombre.

BURGER DU MOMENT
Veuillez demander à notre personnel de service.



L'EFFET BIG:
DOUBLEZ VOTRE VIANDE DE BŒUF
POUR 4€ SUPPLÉMENTAIRE

SAUCES

- CHAMPIGNONS CRÈME
 - POIVRE VERT CRÈME
 - ROQUEFORT CRÈME
 - BÉARNAISE
 - VIERGE
- (HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, TOMATES, CITRON, BASILIC, PIGNONS DE PIN)

ACCOMPAGNEMENTS

- FRITES
- RIZ
- TAGLIATELLE
- SALADE MIXTE
- LÉGUMES DE SAISON

SECOND ACCOMPAGNEMENT OU SAUCE À 0.50€

FR/UK

POISSONS

SERVIS AVEC UNE SAUCE ET UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX.

FILET DE SAUMON 16€50

PAVÉ DE THON *New* 17€50
Roquette.

FISH & CHIPS 14€50
Sauce tartare maison.

PÂTES

ACCOMPAGNÉE DE PARMESAN REGGIANO RAPÉ.

PENNE POULET *New* 15€50
Penne de poulet, crème champignon.

RAVIOLES D'ARTICHAUTS ✓ *New* 15€50
Ravioles d'artichauts, sauce tomates cerises au pesto de basilic, pignons de pin.

LE BOCAL VÉGÉTARIEN COCOTTES®

CURRY INDIEN VÉGÉTARIEN ✓ 11€80
Dés de corn, aubergines, tomates, pois chiches, riz basmati, lentilles corail, lait de coco et curry léger.

PLATS TRADITIONS

SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX.

DEMI POULET FERMIER RÔTI 14€50

BOULETTES LIÉGEOISES 12€80

CORDON BLEU DE VEAU 15€50
Sauce champignons.

DESSERTS

SOUPE DE FRAISES, CHANTILLY 6€00
Biscuit, chantilly, amandes grillées.

SALADE DE FRUITS 6€00

MOUSSE AUX DEUX CHOCOLATS 6€00

DAME BLANCHE 6€00
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly.

GLACES (LA BOULE) 2€00
Vanille, fraise, chocolat.

SORBETS (LA BOULE) 2€00
Framboise, citron.

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 7€00

TOUT RENSEIGNEMENT SUR LES ALLERGÈNES DES PLATS EST À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL DE SERVICE. ✓ PLAT VÉGÉTARIEN