

Les Gins Liègin

Le Justine Gin-Schweppes Tonic-Zestes Citron-Badianes	13.00€
Le Merry Gin-Schweppes Pepper-Baies genévrier-Zestes Oranges	13.00€
Le Lara Gin-Schweppes Hibiscus-Framboises-Feuilles de Menthe	14.00€
Le Cuberdon Gin-Schweppes Hibiscus-Cuberdon	13.00€
Le Ginger Gin-Schweppes Gingembre-Gingembre Confits- Zestes Citron Vert-Sirop Gingembre	14.00€
Le Classic Gin-Schweppes Tonic-Zestes Citrons	12.00€
Le Liègin Gin- Schweppes Tonic-Baton cannelle- Zestes Pamplemousses	14.00€
Le Viny Gin-Schweppes Lavande-Baies Poivres Roses-Myrtilles	14.00€
Le violette Gin- Schweppes Lavande-Sirop violette-Violette" Gicopa"	13.00€

Les Cocktails

*Sangria Fruits frais (en saison)	7.00€
Mojito	7.00€
Mojito Fraise	8.50€
Pina colada	8.50€
Amaretto fraises (amaretto-coulis fraise fraîches-glaçons)	8.50€
Cuba libre (rhum-coca-glaçon-citron vert)	8.50€
Summer (rhum-jus d'orange-jus ananas-limonade-Grenadine)	8.50€
Soleil (jus ananas-eau pétillante-sirop passion-Grenadine)	8.50€

Les Cocktails Virgin

Mojito	5.00€
Mojito Fraise	6.00€
Pina colada	6.00€
Summer (jus d'orange-jus ananas-limonade-Grenadine)	6.00€
Soleil (jus ananas-eau pétillante-sirop passion-Grenadine)	6.00€

Apéritifs

Martini Blanc.....	5.50€
Martini Rouge	5.50€
Spritz.....	8.00€
Gin	7.00€
Prosecco Blanc-Rosé.....	6.00€
Pisang Orange.....	6.00€
Ricard.....	6.00€
Ricard Menthe-Grenadine	6.50€
Blanc.....	5.00€
Amaretto Fraises.....	9.00€
Whisky Jhonnie Walker.....	7.00€
Whisky Smuggler	6.50€
Whisky Chivas.....	8.50€
Whisky Jack Daniel's.....	8.50€
Whisky Grant's.....	6.50€
Whisky J&B.....	7.00€
Rhum.....	6.00€
Campari Orange	6.50€
Pasoa Orange.....	6.50€
Pinau des Charentes	6.50€
Apéritif Maison	7.50€
Kir	6.50€
Kir Royal	7.50€
Porto	6.50€
Strongbow Fruits rouges	4.50€
Strongbow Pommes.....	4.50€
Batida	6.50€
Malibu.....	6.50€

Softs

Coca - coca zéro	2,50€
Fanta - Sprite	2.50€
Ice tea	2.60€
Ice tea pêche.....	2.60€
Ice tea green.....	2.60€
Fuze tea camomille-mangue.....	2.60€
Schweppes Tonic.....	2.60€
Schweppes Agrumes	2.60€
Eau plate-pétillante 20cl	2.10€
Eau plate-pétillante 50cl	4.50€
Eau grenadine ou menthe.....	2.30€
Jus d'orange.....	2.60€
Jus pommes cerises.....	2.60€
Liégeois	2.60€

Vins

	Au verre
Blanc Chardonnay.....	5.10€
Rosé Terrasse de la mer	5.10€
Rouge Pinot Noir	5.50€
Rouge Negro Amaro Tre-Acri.....	6.50€
	1/4
Blanc Chardonnay.....	8.90€
Rosé Terrasse de la mer	8.90€
Rouge Pinot noir.....	9.00€
Rouge Negro Amaro Tre-Acri.....	10.90€
	1/2
Blanc Chardonnay.....	13.50€
Rosé Terrasse de la mer	13.50€
Rouge Pinot noir.....	14.10€
Rouge Negro Amaro Tre-Acri.....	17.20€

Bières

Jupiler.....	2.50€
Mazout-Panaché-Tango	2.70€
Duvel	4.60€
Triple Karmelit	4.60€
Hoogarden Blanche.....	3.50€
Hoogarden Rosée	3.60€
Liefmans	4.00€
Lefe Blonde-Brune.....	4.30€
Desperados	4.20€
Hesby One.....	4.60€
Korus.....	4.60€
Pepone Blonde-Triple	4.50€
One Two Triple.....	4.60€
Oretoise.....	4.20€
Val Dieu Blonde-Triple	4.60€
Tripik 6° ou 8°	4.60€
Tripik fruité (3°et 5°)	4.60€
Pêcheresse	4.60€

Entrées

Scampis Crème ail (5pces).....	15.50€
Scampis Diavola (5pces).....	15.50€
Croquette Fromage Maison 2pces	11.50€
Croquette Volaille 2pces.....	11.50€
Croquette Crevettes 2pces.....	15.50€
Calamars Frits (+/- 8 pces)	10.50€
Assiette Apéro Mixte	9.50€
Assiette Charcuterie.....	11.50€
Nachos sauce cheddar	7.00€
Nachos Royal (sauce tomate chaude- jalapenos-mozza gratinée).....	8.50€
Pain à l'ail (6 pièces).....	6.50€
Pain à l'ail-mozza gratinée (6 pièces)...	8.00€

Hamburgers

	Simple-Double-Triple
Hamburger	13.00€-18.00€-23.00€ (Viande de bœuf Angus, crudités, sauce au choix)
Cheese	14.00€-19.00€-24.00€ (Viande de bœuf Angus, cheddar, crudités, sauce au choix)
Bacon.....	15.50€-20.50€-25.50€ (Viande bœuf Angus, bacon, cheddar, crudités sauce au choix)
Savoyard	16.00€-21.00€-26.00€ (Viande bœuf Angus, fromage raclette, crudités, sauce au choix)
P'tit Déj	15.50€-20.50€-25.50€ (Viande bœuf Angus, bacon, cheddar, œuf sur le plat, crudités, sauce Toscane)
Spicy	14.00€-19.00€-24.00€ (Viande bœuf Angus, cheddar, crudités, sauce piquante à base de Captain Morgan)
Liégeois	16.00€-21.00€-26.00€ (Viande bœuf Angus, cheddar, sauce lapin, crudités)
Italien.....	16.50€-21.50€-26.50€ (Viande bœuf Angus, aubergine, tomates séchées, parmesan, roquette, oignons rouges, balsamique)
Provençale.....	16.00€-21.00€-26.00€ (Viande bœuf Angus, cheddar, sauce provençale, crudités)
Foie gras	21.50€-26.50€-31.50€ (Viande de bœuf Angus, foie gras poêlé, sauce mange, oignons caramélisés, ice berg)
3 suisses.....	17.00€-22.00€-27.00€ (Viande de bœuf Angus, bacon, cheddar, sauce fromage, pommes caramélisées)
Chèvre	17.00€-22.00€-27.00€ (Viande de bœuf Angus, chavroux, rondin de chèvre, ananas caramélisé, miel, roquette)
Pesto	17.00€-22.00€-27.00€ (Viande de bœuf Angus, pesto, chorizo, tomate séchées, croquette fromage, roquette, oignons rouges)

Simple-Double-Triple

Mexicain	17.00€-22.00€-27.00€ (Poulet ou bœuf, sauce cheddar, bacon, mais, salade, tomates, oignons rouges)
Poulet Panné.....	14.50€-19.50€-24.50€ (Poulet panné maison, tartare, salade)
Saumon	Simple 19.50€ (Saumon frais poêlé, tartare, salade)
Tartufata	18.00€-23.00€-28.00€ (Viande bœuf Angus, Mayonnaise à la truffe, Tartufata, roquette, parmesan)
*L'hiver	17.50€-22.50€-27.50€ (Viande bœuf Angus, boudin noir rôti, oignons caramélisés au vin, salade)
*Tartiflette	17.50€-22.50€-27.50€ (Viande Angus, tartiflette, salade)
* <i>D'Octobre à Mars</i>	

Plats

Boulets lapin 1pce.....	11.50€
Boulets tomate 1 pce.....	11.50€
Boulets provençale 1 pce	11.50€
Boulets lapin 2 pces	14.50€
Boulets tomate 2 pces.....	14.50€
Boulets provençale 2 pces.....	14.50€
Vol au vent.....	17.00€
Carbonnade	17.00€
Scampis Crème ail (9pces).....	21.50€
Scampis Diavola (9pces)	21.50€
Calamars frits (+/-15pces)	15.50€
Tartare de bœuf	17.00€
Tartare Italien 250gr	25.50€
Carpaccio de bœuf 250gr.....	25.50€
Assiette pita	16.50€

Salades

Pêches thon.....	14.50€
Tomates crevettes grises (en saison).	24.50€
Salade poulet panné maison	15.50€
Salade chèvre	16.50€
Salade saumon frais poêlé.....	23.00€
Frisée aux lardons	17.90€

Pâtes

Pennes bolognese	13.50€
Pennes 4 fromages	14.50€
Pennes carbonara	14.50€
Pennes scampis ail (5pces)	18.50€
Pennes scampis diavola (5pces) ...	18.50€
Pennes à la truffes.....	21.00€

Les viandes sur pierre

Brésil 350gr	31.50€
Irlandaise 350gr	37.00€
Simmental 350gr.....	33.50€
Tache noire 250gr.....	24.00€
Tache noire 500gr.....	42.00€
Araignée 350gr	30.50€
Argentine 350gr	34.50€
Blonde aquitaine 350gr	33.50€
Galice maturé 400gr	41.50€
Trio viande (2 couverts).....	45.00€/pers
Tomahawk+/-1.2kg (selon arrivage).....	65.00€
Brochette de bœuf	24.00€
Double brochette de bœuf.....	42.00€
Charolaise	37.00€
Limousin	36.00€
Uruguay.....	39.50€
Aubrac	36.50€
Cote à l'os Maturé (variété selon arrivage)	43.50€

Accompagnée de crudités et frites

Mix grill

Merguez-côtes agneaux-steak Angus-tache noire.....	25.50€
--	--------

Accompagnée de crudités et frites

Les sauces chaudes

Béarnaise.....	3.50€
Provençale maison.....	2.50€
Lapin maison.....	2.50€
Tomate	2.50€
Poivre vert maison.....	3.50€
Roquefort maison.....	3.50€
Champignons crème maison	3.50€

Accompagnements

Frites	A volonté
Gratin dauphinois	3.50€

Suppléments

Bol de crudités	3.50€
Sauce froide.....	1.00€
Cheddar.....	1.00€
Bacon	1.00€

Moules "en saison"

Nature	24.00€
Vin blanc.....	25.50€
Provençale.....	25.50€
Crème ail	25.50€
Poireaux crème	25.50€
Roquefort.....	25.50€
Dijonnaise	25.50€
Béarnaise.....	25.50€

Poissons

Pavé de saumon 250gr.....	25.50€
Sur pierre	
Brochette poissons.....	24.00€
(Scampis-saumon)	

Raclette savoyarde / 2 personnes

Accompagné de charcuterie, pomme de terre en chemise, crudités 23.50€/pers

Pour les kids

Pennes bolognese	11.00€
Pennes carbonara	11.00€
*Poulet panné	11.00€
*Boulet lapin ou tomate.....	11.00€
*2 snacks friterie	11.00€
*fricadelle ou chix fingers ou nuggets ou viande+compote+frites+1 boule glace	

Desserts

Tiramisu.....	6.00€
Mousse chocolat.....	6.00€
Dame blanche.....	7.50€
Dame noire.....	7.50€
Moelleux chocolat.....	7.00€
Café gourmand.....	7.00€
Sorbet citron.....	5.00€
Colonel Sorbet citron-Vodka.....	7.00€
Colonel bis Sorbet citron-Prosecco.....	6.50€

Thé – Café

Café-Déca.....	2.70€
Expresso.....	2.70€
Capuccino.....	3.20€
Thé.....	3.00€

Digestifs

Cointreau.....	6.00€
Amaretto.....	6.00€
Baileys.....	6.50€
Limoncello.....	6.00€
Grappa"pomme-cannelle-miel-melon".....	6.00€
Sambuca.....	6.00€
Cognac.....	6.50€
Whisky Johnnie Walker.....	7.00€
Whisky Smuggler.....	6.00€
Whisky Chivas.....	8.00€
Whisky Jack Daniel's.....	8.50€
Whisky Grant's.....	6.00€
Rhum Capitaine margan.....	5.50€
Rhum Rivière du mat.....	8.00€
Rhum Bumbu.....	9.00€
Rhum Havana.....	7.00€
Rhum Plantation.....	9.00€
Calvados.....	7.00€
Armagnac.....	7.00€
Picon vin blanc.....	6.50€
Jet 27.....	6.50€
Vodka blanche-rouge.....	6.50€

Prosecco "bouteille"

Blanc.....	29.50€
Rosé.....	31.50€

Vin "bouteille"

Blanc	
Petit berger Chardonnay.....	23.50€
Lison Classico.....	28.90€
Lugana Franzosi.....	33.50€

Rosé	
Terrasse de la mer.....	23.50€

Rouge	
Pinot noir.....	24.00€
Fattoria Lornano Toscano.....	30.40€
Negro Amaro Tre-Acri.....	31.50€
Montecucco reserva "L'impostino".	37.00€
Primitivo Salento strabone.....	39.50€
Valtènesi selezione Bruno.....	38.00€
Arabesque Vacqueyras.....	39.90€
Amarone "La Bastia".....	61.00€

Irish

Irish coffee Whisky.....	9.00€
Irish coffee Amaretto.....	9.00€
Irish coffee Cognac.....	9.00€
Irish coffee Baileys.....	9.00€
Irish coffee Rhum.....	9.00€