

LES ENTRÉES:

TERRINE DE FOIE GRAS « MAISON » CHUTNEY DE POIRES ET SA BRIOCHE		€16.00
CARPACCIO DE BŒUF WAGYU À L'HUILE D'OLIVE, COPEAUX DE TOMME DE BREBIS		€15,50
Os À MOELLE RÔTI À L'ANCIENNE, TOAST ET SALADE		€11.50
FONDU AU PARMESAN,	1 PIÈCE	€7.50
PERSIL FRIT ET CITRON	2 PIÈCES	€12.50
CROQUETTES DE CREVETTES GRISES, PERSIL FRIT ET CITRON	1 PIÈCE	€10.50
	2 PIÈCES	€15.90
DUO MIXTE DE CROQUETTES (UNE DE CHAQUE)		€14.00

LES SALADES:

	ENTRÉE:	PLAT:
SALADE DE CHÈVRE CHAUD (CROTTINS DE CHAVIGNOL, NOIX, POMMES, VINAIGRETTE AU MIEL ET MOUTARDE À L'ANCIENNE)	€13,50	€16.50
SALADE DE POULET FUMÉ (POULET FUMÉ, ŒUF, POMME, POIRE, PIGNONS, VINAIGRETTE AU GINGEMBRE ET PIMENT DOUX)	€14.00	€17.00
SALADE FOLLE DU PÉRIGORD (FOIE GRAS, CONFIT DE CANARD, GÉSIERS CONFITS ET MAGRET FUMÉS, VINAIGRETTE À L'HUILE DE NOIX, DE TRUFFE ET VINAIGRE BALSAMIQUE)	UNIQUEMENT EN PLAT	€19,50

LES PLATS:

LES PÂTES:

LINGUINES AU POULET FUMÉ, CHORIZO, PETITS LÉGUMES, CRÈME DE TOMATES CONFITES	€16.50
RAVIOLES DE RICOTTA ET ÉPINARD, CRÈME À LA CIBOULETTE TOMBÉE DE LÉGUMES DU MOMENT,	€16.50

LES POISSONS:

FILET DE SAUMON RÔTI, CRÈME AU VIN BLANC ET PIMENT D'ESPELETTE, LÉGUMES DU MOMENT, PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA CIBOULETTE	€18.90
AILE DE RAIE, BEURRE AUX CÂPRES, POMME PURÉE	€20.50

LES PLATS DE VIANDE:

AMÉRICAIN HACHÉ MINUTE PRÉPARÉ PAR VOUS OU PAR NOUS, SALADE, POMMES ALLUMETTES « MAISON »	€17.00
TARTARE DE BŒUF HACHÉ MINUTE À L'ITALIENNE, SALADE, POMMES ALLUMETTES « MAISON »	€17.90
BURGER DE BŒUF À LA TOMATE CONFITE ET BASILIC, BURRATA DI BUFFALA, LÉGUMES GRILLÉS, LE TOUT DANS SON PAIN-BUN FEUILLETÉ, POMMES ALLUMETTES MAISON	€18.90
CASSOULET PÉRIGOURDIN	€20,50
ANDOUILLETES AAAAA, SAUCE DIJONNAISE, SALADE ET POMMES CROQUETTES	€17,50
JAMBONNEAU LAQUÉ AU MIEL, SAUCE DIJONNAISE POMMES ALLUMETTES, SALADE	€20.50
LE « SIMPLE FACE » PIÈCE DE BŒUF TARTINÉE À LA MOUTARDE, ECHALOTES ET HERBES FRAÎCHES CUIT « SIMPLE FACE », GRATIN DAUPHINOIS, SALADE (CUISSON SAIGNANTE OU BLEUE UNIQUEMENT)	€20.50
TAGLIATA DE BŒUF FILET MIGNON DE BŒUF TRANCHÉ, POMMES DE TERRE GRENAILLES, ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN, TOMATES CONFITES, PIGNONS DE PIN, COULIS DE BASILIC, RÉDUCTION DE BALSAMIQUE	€20.50

LES GRILLADES:

FILET MIGNON DE BŒUF GRILLÉ		€ 18,50
ENTRECÔTE CUBE ROLL IRLANDAISE GRILLÉE	• 250 GR	€ 21,90
	• 400 GR	€ 28,90

NOS GRILLADES SONT ACCOMPAGNÉES DE SALADE ET DE AU CHOIX:
POMMES ALLUMETTES « MAISON » OU POMMES DE TERRE GRENAILLES
OU GRATIN DAUPHINOIS OU CROQUETTES DE POMMES DE TERRE

SAUCES :

BÉARNAISE	€ 3,50
POIVRE VERT ET CONCASSÉ, FLAMBÉ AU COGNAC, CRÈME	€ 3,50
ROQUEFORT -CRÈME	€ 3,50
SAUCE D'EN FACE (BÉARNAISE AU CONCASSÉE DE TOMATES CONFITES)	€ 3,50
MAYONNAISE « MAISON »	€ 2,50

SUPPLÉMENTS

SALADE MIXTE	€3.50
POMMES ALLUMETTES MAISON, GRATIN DAUPHINOIS, POMMES DE TERRE GRENAILLES, CROQUETTES DE P.DE TERRE	€2,50

Le Resto d'En Face

Vous accueille le midi du mardi au vendredi de 12h à 14h Et le soir du mardi au samedi de 19h à 22h

LES BOISSONS:

Les Cocktails-apéritifs:

Pimm's (au ginger-ale)	€ 9.00
Apérol Sprits (au Prosecco)	€ 8.50
Amaretto Sour	€ 8.50
Mojito	€ 9.50
Mojito-Rhum Brun	€10.50
Moscow-Mule (Vodka, citron, ginger-beer)	

Les Apéritifs:

Apéritif « Maison »	€ 8.00
(Coupe de Crémant de Loire et sa Liqueur de Bergamote)	
Coupe de Champagne Leclère	€10.50
Coupe de Crémant de Loire	€ 7.50
Half & Half	€6.50
Kir Royal	€11.00
Kir Cassis, Framboise, Mûres ou Pêches de Vignes	€ 6.00
Muscat « vendanges tardives »(Brown Brothers-Australie)	€ 6.50
Pineau des Charentes	€ 6.00
Porto Rouge ou Blanc	€ 6.00
Sherry	€ 5.00
Gancia	€ 5.00
Martini Rouge ou Blanc	€ 5.00
Campari	€ 5.50
Pisang	€ 5.00
Batida de Coco	€ 5.00
Suze	€ 4.50
Picon Vin Blanc	€ 6.50
Pastis	€ 5.00
Cynar	€ 4.50

Les Apéritifs sans alcool:

Mojito sans alcool	€ 5.50
Spritz Sans alcool	€ 4.50
Virgin Moscow-Mule	€ 5.50
Mocktail inspiration du jour	€ 5.50

Les Bières:

Blanche de Namur	€ 3.50
Carlsberg	€ 3.70
Ramée Blonde ou Ambrée	€ 5.50
Kriek Lindemans	€ 4.30
Tourtel (sans alcool)	€ 3.90
« Non Peut-être »	€ 5.50
« Bon Secours » Blonde, Ambrée ou Brune	€ 6.50

Les Softs:

Coca-Cola, lightou zero	€ 2.60
Lipton Ice-Tea,(pétillant)ou Green (plat)	€ 2.60
Schweppes agrume	€ 2.60
Fanta orange, Sprite	€ 2.60
Finley Mojito, Royal ou Spritz	€ 3.20
Appetizer (jus de pomme légèrement pétillant)	€ 2.80
<u>Scheppes remium Natural mixers :</u>	€ 3.80
Tonic,original, Tonic Hibiscus, Tonic Orange blossom & lavender, tonic pink pepper, ginger-ale, ouginger beer	
<u>Jus</u>	
Orange, Pamplemousse, Ananas, Pomme, tomate	€ 3.00

Les eaux:

Chaudfontaine 25cl (Nature/Pétillante)	€ 2.60
Chaudfontaine 50cl (Nature/Pétillante/ Fines Bulles)	€ 4.20
Chaudfontaine 1L (Nature/Pétillante)	€ 7.20

Les alcools:

<u>Rhums:</u>	
Havana Club 7ans	€ 9.00
Havana Club Anejo especial	€ 8.00
Havana Club Anejo Blanco	€ 8.00
Bacardi	€ 7.00
Don Papa	€ 9.50
<u>Gins:</u>	
Bombay Sapphire	€ 8.00
Hendricks	€ 9.50
Distillerie de Bierecé	€ 9.50
<u>Vodka:</u>	
Absolut	€ 7.00
<u>Whiskies:</u>	
J&B	€ 7.00
Johnnie Walker Red Label	€ 7.00
Jameson	€ 7.00
Jack Daniel's	€ 8.50
Chivas Regal	€ 8.50

Supplément soft classique	+ € 2.00
Supplément soft premium	+ € 2.50

Les Pousses-café:

Irish Coffee au Jameson	€10.00
Amaretto	€ 6.50
Cointreau	€ 6.50
Baileys	€ 6.50
Mandarine Napoleon	€ 6.50
Armagnac	€ 8.00
Cognac Frappin VS	€ 8.00
Calvados Huet	€ 8.00
Eau de Villée	€ 7.50
Framboise,	€ 7.50
Poire William (Miclo)	€ 7.50
Limoncello di Brunello	€ 7.50
Grappa di Brunello	€ 7.50
Sortilège	€ 7.50
Coureur des Bois	€ 7.50

Demandez notre carte des whiskey « prestiges »

Notre Formule Lunch

Lunch complet €17.00
(entrée du jour + plat du jour - voir tableau)

Lunch « entrecôte » €19.00
(entrée du jour + entrecôte minute)

Plat du jour (Voir Tableau) €12.00

Entrecôte « minute » €14.00
(Fine entrecôte cube-roll Irlandaise grillée,

pommes allumettes maison, salade, beurre Maître d'Hôtel)
Servi uniquement le midi

L'entrée du lunch ne peut être prise seule sans plat principal. Pas de changements au lunch

LES DOUCEURS:

CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE DE TONKA € 8.00

CAFÉ GLACÉ € 7.50

DAME BLANCHE AU CHOCOLAT CHAUD € 8.00

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE AU LAIT D'AMANDES €9.00

(10-15 MINUTES DE CUISSON)

TARTE TATIN, GLACE VANILLE €9.00

(10-15 MINUTES DE CUISSON)

LA MÊME, FLAMBÉE AU CALVADOS, GLACE VANILLE €10.50

SÉLECTION DE FROMAGES DE « LA CASIÈRE » €11.00

IRISH COFFEE AU JAMESON €10.00

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivant:

céréales contenant du gluten (ex: blé, seigle, orge, etc.), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait (y compris lactose), fruits à coques (ex: amandes, noisettes, noix, etc...), céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité), lupin, mollusques et des produits à base des éléments cités ci-dessus.

Veillez nous prévenir si l'un de ces produits venait à poser problème lors de la prise de commande