



Toutes nos préparations sont faites maison, healthy, détox et possèdent des vertus raffermissantes. Of course not! On rigole. Tu voulais du gras, en voici! Le régime, ce sera pour demain.

LA CUISINE EST OUVERTE DE 12H A 14H30 ET DE 18H A 22H30
En dehors de ces heures, se référer aux astérisques *

DE 11h30 à 14H30 - Sandwiches au comptoir

fromton

Le bar à fromage

Sharing food

La planche de fromtons sélectionnés, confit, fruits secs, pain & moutarde *, pour deux personnes	28,00 €
La planche de charcuteries, moutarde à l'ancienne et oignons *	17,00 €
La planche mixte *	21,00 €
Les fromages du comptoir	Au poids
Arrancinis à la truffe noire & au parmesan	9,00 €
Croquettes de Brie de Meaux & sirop de Liège	9,00 €
Scarmoza fumée & tomates confites	12,00 €
Camembert au four (20'), Domaine Saint Loup AOC	13,50 €
Crumble de Saint Marcelin	9,00 €
La mini fondue Savoyarde	9,00 €
<i>Supplément pain</i>	1,50 €

Non-sharing food

Hamburger Maison : Angus beef, pain aux épices, tomates, fromage à raclette, oignons & sauce maison	15,50 €
Quiche au Comté, poires, noix & sirop de Liège	13,50 €
Croquettes au fromage d'Abbaye :	
- En entrée, 2 pièces	13,00 €
- En plat, 3 pièces	17,00 €
Salade au Bleu, poires, noix, tomates & miel	14,50 €

Une touche sucrée. C'est important!

Le moelleux au chocolat, cœur coulant au caramel & glace vanille	6,50 €
La tarte Tatin & glace vanille *	5,50 €
Le gâteau au chocolat & caramel beurre salé *	5,00 €

Une petite soif?

Un apéro

Kirr vin blanc	4,00 €	Pineau des Charentes	5,00 €
Kirr Royal	9,00 €	Vermouth	4,00 €
Coupe de Prosecco	6,00 €	Porto	5,00 €
Coupe de Bulles Belges	9,50 €	Campari	5,00 €
Martini Blanc	5,00 €	Apérol Spritz	8,00 €
Martini Rouge	5,00 €	Gemblue Gin & Tonic	10,00 €
Ricard	4,50 €	Moscow Mule	10,00 €
Cidre Wignac	5,00 €	Cocktail du jour	9,00 €

Les softs

1/4 Bru plate ou pétillante	2,50 €
1/2 Bru plate ou pétillante	3,50 €
Eau infusée maison	3,50 €
Jus de pomme	2,50 €
Jus d'orange	2,50 €
Jus de tomate	3,00 €
Coca-Cola normal & zero	2,50 €
Ice-Tea	2,50 €
Fanta	2,50 €
Sprite	2,50 €
Tao Hydratation	4,00 €
Fever Tree	4,00 €
Ritchie citron & framboise	4,00 €
<i>Supplément sirop</i>	0,50 €

Les bières

Silly Pils Bio	2,50 €
Silly Blanche	2,80 €
Silly Divine	5,30 €
Silly Triple Swaf	5,30 €
Vedett Blonde	3,00 €
Duvel	4,80 €
Chouffe	4,20 €
Triple d'Anvers	4,20 €
Tank 7	4,90 €
Liefmans Fruitesse	3,30 €
Lutgarde Blanche	4,80 €
Lutgarde Blonde	4,50 €

Les alcools	<i>soft</i> +1,00 €
Rhum blanc Little G	9,00 €
Rhum Spiced Little G	9,00 €
Skot Tiche	9,00 €
Vodka Cosmik	9,00 €
August Brutus	14,00 €
Signore	7,00 €
Eau de Villée	5,00 €
Griotte	5,00 €
Hierbas de las Dunas	6,00 €

Les boissons chaudes	
Café	2,50 €
Décaféiné	2,50 €
Capuccino	3,00 €
Lait Russe	3,00 €
Chocolat chaud	3,00 €
Thé	3,50 €

Les vins au verre & en demi

	Verre	1/2	Bouteille
Vin blanc, rouge ou rosé maison	3,50 €	12,50 €	19,00 €
Osez Rosé - <i>Domaine du Ry d'Argent</i>	4,00 €	13,50 €	21,00 €

Les vins blancs

La Cour des Dames , <i>Pays d'Oc - 2018</i> <i>Chardonnay</i>	3,80 €	12,70 €	19,00 €
Les Centenaires , <i>Costières-de-Nîmes - 2018</i> <i>Marsanne & Roussanne</i>	5,10 €	16,90 €	25,50 €
Domaine Champault , <i>Sancerre - Terres Blanches</i> <i>- 2018 Sauvignon</i>	7,60 €	25,50 €	38,50 €

Les vins rouges

La Cour des Dames , <i>Pays d'Oc - 2017 Pinot Noir</i>	4,50 €	15,50 €	23,00 €
Château du Prieuré des Mourgues , <i>Saint Chinian</i> <i>- 2016 Grenache, Syrah & Mourvèdre</i>	4,50 €	15,50 €	23,00 €
Château Le Jard Chatain , <i>Lalande-de-Pomerol</i> <i>AOC - 2013 Merlot & Cabernet Franc</i>	6,10 €	20,50 €	30,50 €

Les vins à la bouteille

Les vins blancs

La Cour des Dames , <i>Pays d'Oc - Marsanne 2018</i>	21,00 €
Château Simon , <i>Graves AOC 2018</i>	28,00 €
Château La Négly , <i>La Brise Marine - La Clape AOC 2018</i>	33,00 €
Château Bon Baron , <i>Côte de Sambre & Meuse - Pinot Gris 2015</i>	39,00 €
Domaine Salmon , <i>Clos des Criots - Pouilly Fumé AOC, 2018</i>	41,00 €
Gustave Lorentz , <i>Evidence - Pinot Gris, 2017</i>	43,00 €
Domaine du Four-Bassot , <i>En Varot Vieilles Vignes - Rully AOC 2017</i>	45,00 €
Patrick Piuze , <i>Terroir de Chablis - Chablis AOC, 2018</i>	56,00 €
Maison Vincent Girardin , <i>Les Vieilles Vignes - Meursault AOC 2016</i>	88,00 €

Les vins rouges

Château La Mazerolle , <i>Bordeaux Supérieur 2016</i>	18,00 €
La Cour des Dames , <i>Pays d'Oc - Merlot 2018</i>	19,00 €
La Ferme du Chapitre , <i>Saint-Rémi - Régent 2017</i>	28,00 €
Jean-Paul Dubost , <i>Morgon La Ballofière, 2017</i>	40,00 €
Jérôme Quiot , <i>Vacqueyras AOC, 2016</i>	40,00 €
Château Pradeaux , <i>Le Lys - Bandol AOC, 2011</i>	50,00 €
Château Les Ormes Sorbet , <i>Cru Bourgeois - Médoc AOC, 2016</i>	51,00 €
Château Haut-Lagrange , <i>Péssac-Léognan AOC, 2016</i>	56,00 €
Château la Rose Brisson , <i>Saint Emilion Grand Cru AOC, 2015</i>	56,00 €
Domaine Henri Magnien , <i>Vieilles Vignes - Gevrey Chambertin AOC 2017</i>	71,00 €

N'hésitez pas à nous demander quelles sont les SUGGESTIONS du moment. Bon appétit !

Les 14 allergènes sont : crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, gluten, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin et mollusques. N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes présents dans nos préparations. Bisous.