

# Au fil du temps

R e s t a u r a n t



## APÉRITIFS

Coupe de Champagne	12cl	10,00€
Pineau des Charentes	8cl	4,00€
Muscat	8cl	4,50€
Porto rouge	8cl	4,00€
Martini rouge ou blanc	6cl	4,00€
Picon (Bière ou Vin blanc)	25cl /12cl	5,50€
Suze	6cl	4,00€
Vodka	4cl	4,00€

Pastis	4,00€
Ricard	4,00€

### WHISKY

Jameson (Irlandais)	7,00€
Jack Daniel's (Bourbon)	7,00€
Clan Campbell (Blend)	6,00€
Aberlour 10 ans (Pur Malt)	9,50€

Cocktail « Maison »  
( Rhum, sucre de canne,  
jus d'ananas, jus de pam-  
plemousse)

8,50€

Cocktail sans alcool  
Kir  
Kir Picard  
Kir Royal  
Spritz  
Americano

6,00€  
5,00€  
6,00€  
9,00€  
8,50€  
8,50€

## BOISSONS

Coca Cola	33 cl	3,60€
Fanta orange	25 cl	3,60€
Diabolo	20 cl	3,00€
Thé Pêche	25 cl	3,60€
Thé glacé "maison"	25 cl	4,00€
Sirop	5 cl	3,00€
Perrier	33 cl	3,50€
Jus de fruits	25 cl	3,50€

Pelforth	25 cl	3,90€
Affligem blonde	25 cl	4,50€
Affligem rouge	25 cl	4,80€
Desperados	33 cl	4,50€
Heineken 0%	33 cl	3,90€
Tourtel Twist	27,5 cl	3,90€

Cidre bouché	75 cl	10,50€
--------------	-------	--------

Eaux minérale	1 litre	50cl
plate ou gazeuse	4,50€	3,00€

Café	2,00€
Thé	2,50€
Irish coffee	10,00€

## SELECTION DE VINS

### VINS ROUGES

#### BORDEAUX

Lussac St Emilion "La croix Saint Roc"	30,00€	16,00€
Cheval Quancard	27,00€	

#### BEAUJOLAIS

Brouilly "André Vionnier"	27,50€
---------------------------	--------

#### PAYS DE LA LOIRE

Saumur Champigny "Domaine de Janzay"	27,90€
--------------------------------------	--------

#### SUD OUEST

"Corrolle" côte de Gascogne	22,00€
Pays d'oc "Oriolus" pinot noir	22,00€

#### ALSACE

Pinot noir Henri Weber	23,50€
------------------------	--------

### VINS DE TABLE PICHET

Blanc, rouge ou rosé

25 cl: 6,00€

50 cl: 10,00€

### VINS BLANCS

Côte de Gascogne "Uby"

Gewurztraminer "Henri Weber" 25,50€

Chardonnay "les dissidents" 25,00€

Gewurtztraminer vendanges tardives 46,00€

Muscadet Sèvres et Maine "Michel Laurent" 19,00€

### VINS ROSÉS

Côte de Provence bio "La santonnière" 24,60€ 13,90€

Saint Chinian "Saint Laurent" 19,00€

### VINS AU VERRE (12CL)

Blanc: IGP OC, Chardonnay "Maison Castel" 6,00€

Blanc : Gewurztraminer "Henri Weber" 5,00€

Rouge, Cote de Gascogne "Corrolle » 5,00€

Rouge Brouilly « André Vionnnier » 5,00€

## LA CARTE

### ENTRÉES

Ficelle Picarde (la recette traditionnelle)	8,00€
Cassiolette d'escargots x6	11,00€
Gravlax de saumon aux agrumes et gingembre	11,00€
Filet de cerf fumé aux noix	10,00€
Tatin d'endives et chèvre frais	10,00€

### PLATS

Buchette d'onglet de boeuf, sauce échalottes	22,00€
Paleron de veau confit sauce champignons et crumble noix	18,50€
Filet de bar sauce safran	19,00€
Filet de poulet sauce Maroille	18,50€
Porcelet sauce cidre et moutarde à l'ancienne	18,50€

### DESSERTS

Assiette 3 fromages	6,50€
Pavlova aux fruits des bois	8,50€
Crumble aux pommes et aux poires	8,50€
Madeleine rôtie chocolat /noixettes, glace banane	8,50€
Café doux ( 3 mignardises )	6,50€
Café gourmand ( 5 mignardises )	8,50€

Et pour un plaisir gourmand n'hésitez pas à consulter notre carte des glaces

### Formule

Entrée/ plat / dessert

au choix dans la carte

30,00 €

A l'apéro, en entrée ou en plat principal  
A partager... ou pas

18,00€

### Planche de charcuterie et fromage:

Viande des Grisons, coppa  
mignon de porc fumé, terrine de campagne, chèvre frais,  
gouda au pesto rouge, tome aux fleurs.

## NOUVEAU !

Pour vos événements professionnels ou familiaux  
découvrez nos espaces locatifs

Espace de réception extérieur : Les Granges  
BBQ, cochon de lait...

Salle de réunion / réception : L'annexe

RENSEIGNEMENTS ICI!

## NOS PLATS BISTROT

ACCOMPAGNÉS DE FRITES FRAICHES "MAISON"  
EN DEUX CUISSONS AU BLANC DE BOEUF.

Ficelle Picarde	12,00€
Andouillette à la ficelle sauce moutarde Savora	15,00€
Fricassée de rognons de veau à l'ancienne	15,50€
Tartare de boeuf race Charolaise	16,50€
Filet de boeuf au poivre vert du Kérala	22,00€

### LE COIN DES ENFANTS (JUSQU'À 12ANS)

11,90€

#### Plat au choix

Nuggets de poulet  
Steak haché de boeuf  
Beignets de poissons  
Garniture: Frites ou légumes

#### Boisson au choix

Jus de fruits 25 cl  
Coca Cola 33 cl  
Diabolo 20 cl  
Fanta 25 cl  
Sirop 20 cl

Dessert: Voir la carte des glaces "le coin des enfants"