

# Au fil du temps

Restaurant



## 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 pamp- pemousse)	8,50€
Cocktail sans alcool	6,00€
Kir	5,00€
Kir Picard	6,00€
Kir Royal	9,00€
Spritz	8,50€
Americano	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 plate ou gazeuse	1 litre 4,50€	50cl 3,00€
Café		2,00€
Thé		2,50€
Irish coffee		10,00€

## LA CARTE

### ENTRÉES

Formule  
Entrée/ plat / dessert  
au choix dans la carte  
30,00 €

Ficelle Picarde (la recette traditionnelle)	8,00€
Cassolette d'escargots x6	11,00€
Gravlax de saumon aux agrumes et gingembre	11,00€
Fillet de cerf fumé aux noisettes	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 noisettes	18,50€
Fillet de bar sauce safran	19,00€
Fillet 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 /noisettes, glace banane	8,50€
Café douceur ( 3 mignardises )	6,50€
Café gourmand ( 5 mignardises )	8,50€

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

## SELECTION DE VINS

### VINS ROUGES

BORDEAUX 75 cl 37,5cl

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

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

### ALSACE

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

### VINS DE TABLE PICHE

Blanc, rouge ou rosé	
25 cl:	6,00€
50 cl:	10,00€

### VINS BLANCS

75cl 37,5cl

Côte de Gascogne "Uby"	21,00€
Gewurztraminer "Henri Weber"	25,50€

Chardonnay "les dissidents"	25,00€
Gewurtztraminer vendanges tardives	46,00€

### VINS ROSÉS

Côte de Provence bio "La santonnière"	24,60€
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 "Corolle"	5,00€
Rouge Brouilly « André Vionnnier »	5,00€

## 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€

NOUVEAU !

Pour vos évènements 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!

LE COIN DES ENFANTS (JUSQU'À 12ANS)	11,90€
-------------------------------------	--------

Boisson au choix	





<tbl\_r cells="2" ix="5" maxcspan="1"