

Entrées

<i>Fondue parmesan</i>	14,00 €
<i>Croquettes de crevettes</i>	15,00 €
<i>Scampis à l'ail</i>	15,00 €
<i>Tortillas</i>	12,00 €

Salades

<i>César de Menorca "mangue et anchois"</i>	17,50 €
<i>Chèvre croûte d'amandes</i>	16,00 €
<i>Saumon fumé, avocat et œuf de caille</i>	18,00 €

Plats

<i>Burger Bercuit</i>	22,00 €
<i>"Trio de burgers 100% boeuf Angus"</i>	
<i>Tartare de boeuf haché minute</i>	19,50 €
<i>"Préparé par vos soins ou par le chef"</i>	
<i>Tagliata de Boeuf</i>	30,00 € / 33,00 €
<i>"à l'Italienne ou à la truffe"</i>	

Viande

<i>Pavé d'ailou " +/- 250 gr"</i>	24,00 €
<i>Entrecôte " +/- 350gr"</i>	26,50 €
<i>Filet pur de bœuf " +/- 250 gr"</i>	29,50 €
<i>Côte à l'Os - 2 Couverts " +/- 1200gr"</i>	65,00 €

Poisson

<i>Tomates crevettes</i>	23,50 €
<i>Pavé de saumon</i>	21,00 €
<i>"fondue de poireaux, sauce au vin blanc et pommes grenaille »</i>	
<i>Thon rouge aux deux cuissons</i>	27,00 €
<i>"selon arrivage"</i>	

Sauces

<i>Poivre Vert - Poivre concassé - Champignons - Béarnaise - Roquefort</i>	3,00 €
--	--------

Pâtes

<i>Bolognaise</i>	14,50 €
<i>Carbonara</i>	15,00 €
<i>Linguines aux Scampis et au chorizo</i>	18,00 €

Desserts

<i>Dame blanche ou noire</i>	7,90 €
<i>Colonel</i>	10,00 €
<i>Crème brûlée à la vanille</i>	8,00 €
<i>Churros accompagnés de chocolat chaud</i>	7,50 €
<i>Sablé au fromage blanc / framboise</i>	6,50 €

Plats enfant

<i>Burger/ nuggets/ penne bolognaise/ penne Jambon-fromage</i>	12,00 €
--	---------

Suppléments

<i>Frites / Salade / légumes</i>	3,00 €
----------------------------------	--------

Snacks

<i>Croque-monsieur simple ou double</i>	7,00 € / 12,00€
---	-----------------

Alcools

<i>JB</i>	7,00 €	<i>Campari</i>	6,00 €
<i>Johnny Walker</i>	7,00 €	<i>Batida</i>	6,00 €
<i>Jameson</i>	7,00 €	<i>Pisang</i>	6,00 €
<i>William Lawson</i>	7,00 €	<i>Amaretto</i>	7,00 €
<i>Jack Daniel's</i>	8,00 €	<i>Cognac</i>	9,50 €
<i>Bacardi Blan/brun</i>	7,00 €	<i>Ricard</i>	8,00 €
<i>Havana Blanc/brun</i>	7,00 €	<i>Malibu</i>	6,00 €
<i>Captain Morgan</i>	7,00 €	<i>Passoa</i>	6,00 €
<i>Pompero</i>	8,00 €	<i>Martini Blanc/Rouge</i>	6,00 €
<i>Smirnoff</i>	7,00 €	<i>Baileys</i>	7,00 €
<i>Absolut</i>	7,00 €	<i>Kir "vin blanc"</i>	6,00 €
<i>Eristoff Red</i>	7,00 €	<i>Kir Royal "cava"</i>	7,00 €
<i>Hendricks</i>	8,50 €		
<i>Gin Mare</i>	8,50 €		
<i>Bulldog</i>	8,00 €		

Boissons

<i>Coca-Cola Zéro/light</i>	3,00 €	<i>Café</i>	2,50 €
<i>Fanta Orange</i>	3,00 €	<i>Déca</i>	2,50 €
<i>Sprite</i>	3,00 €	<i>Cappuccino mousse de lait</i>	3,20 €
<i>Fuse tea /peche/green</i>	3,00 €	<i>Latte</i>	3,20 €
<i>Perrier</i>	3,50 €	<i>Thé</i>	3,00 €
<i>San Pelegrino</i>	3,50 €	<i>Irish coffee</i>	9,80 €
<i>Looza Pomme/Tomate</i>	3,00 €	<i>Italian coffee "amaretto"</i>	9,80 €
<i>Eau Plate 50cl</i>	2,70 €	<i>French coffee "cognac"</i>	9,80 €
<i>Eau Pétillante 50cl</i>	2,70 €	<i>Russian coffe "vodka"</i>	9,80 €
<i>Aquarius</i>	3,70 €	<i>Beligian coffee "genièvre"</i>	9,80 €
<i>Chose "tonic, pamplemousse"</i>	3,70 €		

Bières

<i>Babar</i>	4,80 €
<i>Bourgogne de Flandres</i>	4,80 €
<i>Bush Triple</i>	4,80 €
<i>Chimay Blanche</i>	4,80 €
<i>Chimay Bleu</i>	4,80 €
<i>Desperados</i>	4,20 €
<i>Duvel</i>	4,80 €
<i>Tripel Karmeliet</i>	4,80 €
<i>Geuze Boon</i>	5,90 €
<i>Jambe de bois</i>	4,80 €
<i>Kasteel rouge</i>	4,80 €
<i>Lindemans Kriek</i>	3,80 €
<i>Maredsous Blonde</i>	4,80 €
<i>Malheur</i>	4,80 €
<i>Martin's Pale Ale</i>	4,80 €
<i>Omer</i>	4,80 €
<i>Pêche Mel Bush</i>	4,80 €
<i>Orval</i>	4,80 €
<i>Rocheport</i>	4,80 €
<i>Rocheport Triple Extra</i>	4,80 €
<i>Rodenbach Grand Cru</i>	4,80 €
<i>St Bernardus</i>	4,80 €
<i>St Hubertus Blanche</i>	4,80 €
<i>St Hubertus Blonde</i>	4,80 €
<i>St Hubertus Ambrée</i>	4,80 €
<i>Trappe quadruple</i>	4,80 €
<i>Waterloo Triple</i>	4,80 €
<i>Westmalle Extra</i>	4,80 €
<i>Westmalle Triple</i>	4,80 €

zéro

<i>Leffe</i>	3,30 €
<i>Carlsberg</i>	3,30 €

Pression

<i>Jupiler 25cl</i>	2,60 €
<i>Jupiler 33cl</i>	3,40 €
<i>Jupiler 50cl</i>	5,00 €
<i>Gordon</i>	5,00 €
<i>Bière du mois</i>	4,80 €

Nos vins

R O U G E S	<i>Côtes Catalanes - Roussillon Ninet de Péna 2018</i>	26,50 €
	<i>Pays d'Oc Pinot noir Biscaye 2022</i>	27,50 €
	<i>Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Olivier 2021</i>	30,00 €
	<i>Saumur Champigny Les Cordeliers 2018</i>	30,00 €
	<i>Languedoc Pic Saint Loup Galabert 2018</i>	28,50 €
	<i>Côtes du Rhône Les Safres Domaine Séminaire 2020 BIO</i>	28,50 €
	<i>Vacqueyras Le Poète La Fourmone 2020 BIO</i>	39,50 €
	<i>Côtes de Blaye Château Les Faix 2019</i>	28,50 €
	<i>Lussac Saint Emilion Château Lyonmat 2016</i>	34,50 €
	<i>Lalande de Pomerol Château Vieux Chaigneau 2016</i>	39,50 €
	<i>Pauillac Château Bellegrave 2016</i>	49,50 €
	<i>Toscane Rosso Toscano Le Badesse 2020</i>	29,50 €
	<i>Roma Doc Federici 2021</i>	28,50 €

Vin Maison / verre 22,00 €/5,00 €
Vin Maison pichet ¼ - ½ 8,00 €/14,00 €

B L A N C S	<i>Pays d'Oc Chardonnay Pierre Henri 2020</i>	25,00 €
	<i>Pays d'Oc Viognier Extrait de Romarion 2020</i>	25,00 €
	<i>Côtes de Blaye Sauvignon Château Les Faix 2019</i>	27,50 €
	<i>Sauvignon de Touraine Domaine Cartier 2020</i>	28,50 €
	<i>Macon villages La Garde Domaine Giroud 2022</i>	34,50 €
	<i>Pinot gris d'Alsace Domaine Allimant 2019</i>	33,50 €
	<i>Sancerre vieilles vignes Domaine Durand 2020</i>	39,50 €
	<i>Vin Maison / verre</i>	22,00 €/5,00 €

Vin Maison pichet ¼ - ½ 8,00€/14,00 €

R O S É S	<i>Languedoc rosé-gris Les Mouliès 2021/22</i>	25,00 €
	<i>Côtes du Rhône "Sourire" Domaine Séminaire 2020 BIO</i>	27,50 €
	<i>Provence Aix rosé 2022</i>	33,50 €
	<i>Vin Maison / verre</i>	22,00 €/5 €
	<i>Vin Maison pichet ¼ - ½</i>	8,00 €/14,00 €

Nos Bulles

<i>Cava Can Petit Brut</i>	29,50 €
<i>Cava Can Petit Brut coupe</i>	6,00 €
<i>Champagne maison Autréau - Lasnot Brut</i>	57,50 €
<i>Champagne Devenoge Cordon bleu</i>	77,50 €